

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия №4»

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Утвержден</b><br/>Приказом № <u>1</u><br/>от <u>27.08</u> <u>2021</u> г.<br/>Директор гимназии <u>Пашук И.П.</u></p> | <p><b>Принят</b><br/>Решением педагогического совета<br/>МБОУ «Гимназия №4»<br/>Протокол № <u>1</u> от <u>27.08</u> <u>2021</u> г.</p> |
|--|--|

**Программа**

**по совершенствованию организации горячего питания  
обучающихся**

**«Здоровое питание»**

**на 2021-2022 учебный год**

Махачкала

## Обоснование необходимости реализации Программы:

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проектируемой деятельности;
  - Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МБОУ «СОШ№12» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

Таблица 1.

## «Характеристика контингента учащихся и их семей»

| Всего учащихся | Многодетные семьи | Малообеспеченные семьи | Неполные семьи | Опекаемые | Дети - инвалиды | Состоящие на учете |
|----------------|-------------------|------------------------|----------------|-----------|-----------------|--------------------|
| 405.           |                   |                        |                |           | 4               | 4                  |
|                |                   |                        |                |           | 19/одыг.        |                    |

**Цель программы:**

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

**Задачи программы:**

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся начальных классов школьным питанием.
- Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.

**Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:**

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С

другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьная столовая укомплектована штатом. Штат состоит из повара – 1, помощник повара – , кухонной рабочей - . Повар проходит повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – ежегодно.

В столовой МБОУ «Гимназия ;№4» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

### **Сроки реализации Программы.**

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2021 – 2022 г.

### **Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.**

Школа располагает столовой на 60 посадочных мест. Время завтраков учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Во время посещения учащимися столовой, учитель смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

### **Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.**

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:
  - улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
  - снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
  - рост учебного потенциала детей и подростков;
  - улучшение успеваемости школьников;
  - повышение их общего культурного уровня.

### **Система организации контроля за исполнением Программы.**

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 108,3 кв. м. на 154 посадочных мест.

В школе ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал контроля за рационом питания;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, обязательно член первичной профсоюзной организации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

**Таблица 2**  
**«План мероприятий программы»**

| <b>№ п/п</b> | <b>Мероприятие</b>  | <b>Сроки</b>            | <b>Участники</b> | <b>Ответственные</b>   |
|--------------|---|-------------------------|------------------|--|
| 1            | Организация питания школьников в школьной столовой.                                 | В течение учебного года |                  | Директор школы, заместитель директора по АХЧ<br>Отвеств. по столовой |
| 2            | Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.             | Ежедневно               |                  | Зам.директора по АХЧ, кух.рабочая, отвеств. по столовой.             |
| 3            | Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями) | В течение учебного года |                  | Классные руководители, соц. Педагог, зам. Директора по УР            |
| 4            | Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»              | Декабрь                 | 1 – 4 классы     | Зам. директора по ВР, классные руководители .                        |

|    |   |                         |               |                              |
|----|---|-------------------------|---------------|------------------------------|
| 5  | Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте  | Сентябрь - ноябрь       |               | Зам. директора по АХЧ, повар |
| 6  | Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой                                       | В течение учебного года | 1 – 4 классы  | Классные руководители        |
| 7  | Классный час «Разговор о правильном питании»  | Сентябрь                | 1 – 4 классы  | Классные руководители        |
| 8  | Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,   | Октябрь                 | 1 – 4 классы  | Классные руководители        |
| 9  | Классный час «Что мы едим»  | Октябрь                 | 1 – 4 классы  | Классные руководители        |
| 10 | Акция «Мы за здоровый образ жизни»;<br>- конкурс рисунков «Я за здоровое питание»<br>- викторина «Огород» ;<br>- игра «Всем, кто хочет быть здоров» | 1 – 4 классы            | ноябрь        | Классные руководители        |
| 11 | Классный час «Хлеб – всему голова»  | ноябрь                  | 1 – 4 классы  | Классные руководители        |
| 12 | Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»  | Январь                  | 1 – 4 классы  | Социальный педагог           |
| 13 | Праздник «Сладкоежка»   | Январь                  | 1-4 классы    | Кл.руководители              |
| 14 | Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»   | март                    | 1 – 11 классы | Классные руководители        |
| 15 | Контроль над деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН  | В течение учебного года |               | Директор школы               |