

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «ЛО №46»



Л.М.Хоруженко
«27» августа 2021 год

**Программа организации питания учащихся в МБОУ «ЛО № 46»
«Здоровое питание школьников»
на 2021-2024 годы**

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро и микроэлементов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний. Снижает сопротивляемость к различным заболеваниям, усиливает отрицательное воздействие на организм нервно-эмоционального напряжения и стресса, неблагоприятных экологических факторов, вредных факторов, действующих на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности, и, в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

В МБОУ «ЦО № 46» созданы условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания учащихся в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28., Санитарные правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ОО и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Помещения раздаточных пунктов размещаются в первом этаже зданий учебных корпусов № 1,2,3 и включают в себя производственные, помывочные и бытовые помещения. В состав производственных помещений входят: раздаточная зона, обеденный зал.

Установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Холодная и горячая вода используется для технологических процессов обработки пищевых продуктов, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений. Мытье столовой, кухонной посуды и инвентаря выполняется в моечном помещении.

Перед входом в столовую, размещены раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, имеется мыло, одноразовые полотенца в достаточном количестве. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Технологическое и холодильное оборудование, установленное в производственных помещениях столовой находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Раздаточные пункты обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, используется стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

В центре обучаются дети разных категорий семей из многодетных семей, семей, попавших в ТЖС:

100% обучающихся школы данных категорий обеспечены горячим питанием, также организовано питание за счет родительских денежных средств.

Питание обучающихся организовано на переменах между уроками перемены, что позволяет обеспечить максимально комфортные условия для приёма пищи.

В целях обеспечения полноценного, качественного питания, формирования культуры детей в образовательном учреждении разработана данная программа.

Цель программы: совершенствование организации питания учащихся с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся. Формирование культуры и навыков здорового питания.

Задачи:

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания учащихся.
2. Проведение анкетирования среди обучающихся по вопросам организации и качества питания.
3. Расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
4. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием.
5. Информационно-просветительская деятельность среди родителей по вопросам организации правильного питания.

Срок реализации программы: с 2021 по 2024 годы

1. Организационно-аналитическая деятельность		
Содержание деятельности	Сроки	Ответственные
Совещание при директоре по вопросам организации питания	август	администрация
Организация деятельности комиссии по контролю за питанием	сентябрь	администрация
Утверждение обязанностей дежурного учителя и учащихся в столовой.	сентябрь, декабрь	зам. директора по УР
Организация и проведение тематических классных часов, внеклассных мероприятий по формированию культуры питания	в течение года	зам. директора по ВР
Совещание на тему: «Совершенствование организации питания учащихся, как фактор сохранения и укрепления здоровья школьников»	ноябрь	администрация
Рассмотрение вопросов комиссии по контролю за питанием: - охват детей горячим питанием;	1 раз в месяц	Совет по питанию

- соблюдение санитарно- гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.		
Осуществление контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	в течение года	администрация, комиссия по питанию
Мониторинг организации питания детей в школьной столовой.	в течение года	ответственный за организацию питания
Оформление информационных стендов по вопросам здорового питания школьников	в течение года	учителя ИЗО, биологии, классные руководители
1. Методическое обеспечение		
Формирование информационно- методических материалов по вопросам организации питания школьников	в течение года	педагоги, классные руководители
Информационные совещания: «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья детей»	в течение года	администрация
Анализ деятельности по вопросам организации и развития школьного питания	июнь	администрация школы, комиссия по питанию
Тематические классные часы:		
«Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты»	в течение года	классные руководители, учитель биологии
«Здоровое питание. Какую роль выполняют жиры, белки и углеводы»		
«Секреты здорового питания»		
«Правильное питание – основа здоровья»		
«Что значит – здоровое питание»		
Устный журнал "Молоко - волшебный дар"		
Информационные стенды:		
«Витамины А, В, С – дают румянец на лице»	в течение года	Учителя биологии, ИЗО
«Азбука здорового питания»		
Выставка творческих работ обучающихся «О гигиене питания школьников»	в течение года	учителя ИЗО, биологии, классные

		руководители
Организация деятельности с родителями по формированию культуры питания детей		
Родительские собрания по темам:	в течение года	администрация, классные руководители
«Здоровое питание - здоровый ребёнок»;		
«Питание обучающихся в школе дома»;		
«Профилактика желудочно-кишечных заболеваний»;		
«Анализ деятельности школы по организации горячего питания»		
Анкетирование обучающихся и родителей по вопросам организации школьного питания		
Анкета «Питание глазами учащихся»	ноябрь	администрация, классные руководители
Анкета «Питание глазами родителей»	февраль	
Анкета «Питание глазами педагогов»		

Планируемый результат реализации программы «Здоровое питание школьников»

Реализация программных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся позволит решить ряд социальных проблем, направленных на создание условий для организации рационального, сбалансированного питания детей.

1. Расширение охвата питанием учащихся за родительские средства.
2. Снижение случаев обострения хронических желудочно-кишечных заболеваний.
3. Улучшение показателей физического развития детей.
4. Снижение заболеваемости обучающихся.
5. Улучшение показателей успеваемости школьников.
6. Расширение знаний о правильном питании.

Анкета «Питание глазами учащихся»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да	Нет
1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню		
3	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
4	Твои предпочтения по меню (напиши)		

Анкета «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да	Нет
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
4	«Бутерброд с собой» или горячий обед в школе?		