

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Уярская средняя общеобразовательная школа № 3»**

«ПРИНЯТО»

Заседание
педагогического совета
МБОУ «Уярская СОШ
№3»
протокол № 16.02.2022
от « 3 » августа 2021г.

«СОГЛАСОВАНО»

заседание
Общешкольного
родительского
комитета МБОУ
«Уярская СОШ №3»
Протокол № 3
от « 24» февраля 2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ
«Уярская СОШ № 3»
_____ Минакова С.А.
Приказ №
от «25» февраля 2022г

**Программа
системного подхода к организации
питания школьников
«Школьное питание – здоровое питание»**

Сроки реализации

(2022-2027 г.)

г. Уяр

2022г

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Множество современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно-сосудистой систем, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление - отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Сбалансированное питание детей и подростков является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. Важную роль в общей структуре питания детей и подростков занимает их питание в школе. Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

2. Стратегические цели ОУ по совершенствованию организации питания

1. Воспитание личности, ответственной за свое здоровье и здоровье окружающих.
2. Разработка и реализация плана мероприятий, направленных на обучение сохранению и укреплению, формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;
3. Совершенствование системы организации питания на основе внедрения новых технологий и форм обслуживания для сохранения и укрепления здоровья школьников.
4. Обеспечение качественным сбалансированным питанием обучающихся в школе.

3. Задачи, обеспечивающие достижения заявленных целей

- совершенствование материально-технической базы пищеблока МБОУ «Уярская средняя общеобразовательная школа № 3»;
- обеспечение соответствия школьного питания учащихся установленным нормам и стандартам;
- совершенствование системы контроля за организацией питания детей;
- развитие системы мониторинга организации питания обучающихся;
- развитие системы информационной и просветительской работы с обучающимися и их родителями;

4. Ресурсы, которыми располагает школа для эффективного решения поставленных задач

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовой, работающей непосредственно на сырье. Ее 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.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника, из которых 1 морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их

наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

В столовой работают 2 человека: повар, помощник повара. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой.

Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 12 - дневное меню, согласованное сИ утверждено начальником Отдела образования

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Классные руководители проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания.

За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной Администрации и классных руководителей. Осуществляется родительский контроль за организацией горячего питания по графику. Качество получаемой готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Ее работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

5. Сроки реализации и этапы Программы

Срок реализации настоящей Программы - с 2022 по 2027 год.

1 этап: базовый 2022 год

- анализ нынешнего состояния;
- планирование реализации основных направлений программы;
- создание условий реализации программы.

2 этап: основной 2023-2026 год

- поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами;
- промежуточный мониторинг результатов;
- корректировка планов в соответствии с целями, задачами и промежуточными результатами.

3 этап: заключительный 2027 год

- анализ результатов;
- завершение реализации программы;
- мониторинг результатов.

6. Перечень и описание программных мероприятий (виды мероприятий) по совершенствованию организации питания

№	Основные мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
<i>1. Организационно – аналитическая деятельность, информационное обеспечение</i>			
1.	Организационное совещание. Организация горячего питания школьников. График дежурства по столовой, обязанности дежурного учителя и учащихся по столовой.	сентябрь, декабрь	комиссия по контролю за качеством и организацией школьного питания
2.	Совещание с классными руководителями. - Комплексный контроль за	сентябрь, январь	Директор школы

	документацией, качеством питания, дежурством, культурой приема пищи.	в течение года	
3.	Совещание при директоре. Организация горячего питания учащихся	октябрь	комиссия по контролю за качеством и организацией школьного питания
5.	Родительский контроль за организацией горячего питания по графику	в течение года	комиссия по контролю за качеством и организацией школьного питания
6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	в течение года	комиссия по контролю за качеством и организацией школьного питания
<i>IV. Работа по улучшению материально – технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей</i>			
1.	Работа по эстетическому оформлению обеденного зала столовой	В течение года	администрация школы
2.	Обеспечение столовой новым технологическим оборудованием, посудой, разделочным инструментом	в течение года	администрация школы

**План работы школьной комиссии
по контролю и качеством питания школы**

Мероприятия	Сроки
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно
4. Организация просветительской работы.	В течение года
5. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	февраль
6. Контроль за качеством питания.	Ежедневно
7. Разработка наглядной агитации по здоровому питанию	В течение года

Мероприятия по формированию культуры здорового питания обучающихся

Класс	Название мероприятия	Ответственные
Проведение уроков–здоровья:		
1 кл	«Правила поведения в столовой» (занятие – практикум) «Если хочешь быть здоров»	Классный руководитель
2 кл	«Умеем ли мы правильно питаться?» «Поешь рыбки – будут ноги прытки»	Классный руководитель
3 кл	«Из чего состоит наша пища» «Что нужно есть в разное время года»	Классный руководитель
4 кл	«Правильное питание – залог здоровья» «Блюда из зерна» «Где найти витамины весной»	Классный руководитель
5 кл	«Здоровье - это здорово!» «Как правильно есть»	Классный руководитель
6 кл	«Где и как мы едим» «Умеем ли мы правильно питаться?»	Классный руководитель
7 кл	«Что нужно есть в разное время года» «Продукты разные нужны, блюда разные важны»	Классный руководитель
8 кл	«Режим питания» «Кулинарное путешествие по Простоквашино»	Классный руководитель
9 кл	«Молоко и молочные продукты», «Энергия пищи»	Классный руководитель
10 кл	Проект «Зож» «Режим питания»	Руководитель курса внеурочной деятельности, Классный руководитель
11 кл	«Кулинарные традиции» «Режим питания»	Классный руководитель
1-11 кл	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	Классные руководители, руководители курсов внеурочной деятельности
Выставки:		
1-11 кл	Обзорная выставка в библиотеке «Гигиена питания»	Библиотекарь
1-11 кл	Обзорная выставка в библиотеке «Где найти витамины весной»	Библиотекарь
1-7 кл	Выставка рисунков «Мы за ЗОЖ»	Зам.директора по ВР, классные руководители
	Оформление стенда « Уголок здоровья»	Фельдшер школы Зам.директора по ВР
Работа с родителями:		
1-11 кл	Родительские собрания (обсуждение вопросов): «Формирование основ культуры питания и здорового образа жизни у младших школьников» «Воспитание культуры питания у подростков» «Особенности питания подростков во время экзаменов, при интенсивных учебных нагрузках» «Родительский контроль за организацией питания в школьной столовой» и др.	Зам.директора по ВР, классные руководители
1-11 кл	Анкетирование родителей (и учащихся) по вопросам удовлетворенности питания в школьной столовой	Ответственный за питание, классные руководители

7. Ожидаемые конечные результаты реализации Программы

Реализация мероприятий Программы позволит:

- обеспечить 100 процентное выполнение натуральных норм питания учащихся по молоку и кисломолочным продуктам;
- обеспечить сбалансированное питание учащихся;
- обеспечить 100-процентное участие общеобразовательных учреждений в мониторинге организации питания учащихся;
- повысить квалификационный уровень профессионально-кадрового состава работников, обеспечивающих школьное питание, в соответствии с современными требованиями;
- достичь 100-процентного уровня повышения компетентности работников пищеблоков в вопросах организации школьного питания;
- достичь уровня подготовки пищеблоков при приемке учреждений к новому учебному году без замечаний надзорных органов;
- обеспечить обновление информации об организации питания на сайте общеобразовательного учреждения.

8. Система организации контроля за исполнением Программы

По запросам Отдела образования администрации Уярского района исполнители Программы представляют информацию о финансировании, сроках выполнения и эффективности мероприятий, реализации программных целей и задач.

9. Система индикаторов, критериев и показателей оценки деятельности ОУ

Индикаторы оценки эффективности реализации Программы

1. 100 % учащихся, получающих горячее питание;
2. Удовлетворённость организацией питания учащимися и родителями;

Эффективность проделанной работы в нашей школе по реализации программы определяется следующими критериями:

1. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.
2. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.
3. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся.

Исполнители программы – администрация школы, педагоги, работники столовой, медицинский работник.