

Утверждаю
И.О. директора школы МБОУ
«Благодаровская средняя
общеобразовательная школа»
 С.Н. Штрукина
«31» 08 2017 г.



Программа

«Здоровое питание»

Срок реализации 3 года.

2017-2020 уч. г.

Рассмотрена и одобрена
на педсовете № 1
от «31» 08 2017 г.

ВВЕДЕНИЕ

Практика организации питания в нашей школе убедили 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.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильника и 1 морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется директором школы ежедневно.

В столовой работает 3 человека: повар школы, повар дошкольной группы и 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.

Соки ежедневно включаются и в обязательный рацион школьного питания.

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, 24 дневное цикличное меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочные настенные натюрморты. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих

детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Классные руководители ведут таблицы учета питания учащихся, проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации.

Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Среди членов комиссий кроме администрации гимназии, учителей есть члены родительского комитета. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

1. ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Описание проблемы

Значительное число 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. В период получения общего образования организм учащегося испытывает повышенные нагрузки как умственные, так и физические. Нарушение питания в этот период может привести к расстройствам жизнедеятельности организма, в том числе к возникновению и прогрессированию различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, органов кровообращения, изменениям со стороны эндокринной, костно-мышечной и центральной нервной систем. В настоящее время повсеместно продолжает возрастать число заболеваний у учащихся, напрямую связанных с нарушением правил рационального питания. В прошедшем учебном году количество учащихся, имеющих различные заболевания желудочно-кишечного тракта и находящихся на лечении по ним, составило 4 человека, 3,7% от общего количества учащихся школы.

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного, щадящего питания, оптимальное формирование рациона питания учащихся, правильное составление меню и приготовление пищи – важнейшие компоненты оздоровления детей с болезнями органов пищеварения и нарушения обмена веществ.

Поэтому в программе школы «Здоровое питание» здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности. Для решения этой задачи и была разработана программа развития организации питания в школе, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Содержание проблемы и необходимость ее решения программными методами.

Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения. Особое значение приобретает правильное школьное питание с учетом того, что в последние годы дети проводят все больше и больше

времени в школе при весьма интенсивном характере обучения, а низкий социально-экономический уровень многих семей не позволяет обеспечить детей полноценным питанием.

По данным Всемирной организации здравоохранения, количество детей, имеющих отклонения в развитии, состоянии здоровья, поведении и нуждающихся в коррекционной помощи, постоянно растет, достигая сегодня уже 70% от общего контингента школьников России.

Из 115 школьников МБОУ «Благодаровская СОШ», осмотренных во время медицинского осмотра к 1 группе здоровья отнесено 101 человек - это дети абсолютно здоровые; 5 - имеют хронические заболевания и отнесены к 3 группе; незначительные отклонения в состоянии здоровья имеют 7 школьников, 1 чел. имеет специальную мед. группу.

Вопросы питания являются наиболее актуальными в разделе работы по охране и укреплению здоровья детей и подростков, а именно это и является одной из основных задач органов исполнительной власти, образования, здравоохранения и надзорных органов.

Актуальность данной проблематики во взаимосвязи показателей здоровья школьников и показателей охвата горячим питанием очевидна.

Специфика состояния материально-технической базы школы такова:

- состояние здания – удовлетворительное;
- все занятия ведутся в 1 смену;
- 47% учащихся школы проживают на расстоянии 3 км и более от школы;
- в селе идет стремительное снижение уровня жизни населения, что влияет на качество питания детей и в школе и дома;
- витаминизация школьного питания проводится не на должном уровне;
- не организовано льготное питание для детей с заболеваниями органов пищеварения;
- низкий уровень медицинского обслуживания школьников, проживающих в малых селах.

В столовую в 2017-2018 учебном году приобретено посуды на сумму 6000 рублей:

для школьников:

- бокалы (50 шт.) –2400руб.
- тарелки под второе блюдо (30 шт.) –1800 руб.
- тарелки по первое блюдо (30 шт.) –1800 руб.

Предусмотрена дотация на питание учащихся 1-11 классов из федерального бюджета по 8 руб. на ребенка в день, из местного бюджета - 4 руб. 60 коп,

родительская плата – 900 руб., что составляет 34.50 руб. на одного ребенка в день.

Процент охвата школьников питанием составляет 100%.

В образовательном учреждении имеется определенная система работы с учащимися и их родителями по воспитанию культуры питания.

Тем не менее, анализ организации горячего питания показывает, что в организации питания школьников ещё много проблем:

- анкетирование учащихся показало, что они не всегда удовлетворены ассортиментом блюд, которые им предлагают в школьной столовой, и качеством их приготовления.

2. АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОГРАММЫ

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена программа «Здоровое 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 школы, сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Программа определяет основные задачи, которые необходимо решить администрации МОУ «Благодаровская СОШ», в достижении основной цели – условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания. Основные цели и задачи Программы развиваются соответствующей школьной программой, которая учитывает социально-экономические особенности сельского поселения. Здоровье школьников, процессы роста и развития, уровень заболеваемости во многом

обусловлены и характером питания, в том числе школьного. Программа представляет собой объединённый замыслом и целью целый комплекс нормативно-правовых, организационных и методических мероприятий, призванных обеспечить решение основных задач по организации горячего питания школьников. Программа имеет статус школьной, и для её реализации требуется объединение усилий муниципальных органов власти, органов исполнительной власти района, сельских поселений, здравоохранения, Роспотребнадзора, образовательного учреждения, родителей. Программа является управленческим документом.

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся включает в себя три модуля:

- для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование;
- для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;
- для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование.

4. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

5. ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ:

1. Способствовать формированию здоровой личности.
2. Сохранить охват обучающихся 2-х разовым горячим питанием.
3. Внедрить новые формы организации питания.
4. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

6. СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Срок реализации программы «Здоровое питание» - 3 года.

Этапы выполнения программы:

- 1 этап – 2017-2018 уч. год
- 2 этап – 2018-2019 уч. год
- 3 этап – 2019-2020 уч.год

7. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Организационное сопровождение Программы осуществляется администрацией МБОУ «Благодаровская СОШ».

Совместно с районным отделом образования разработана школьная программа (с указанием конкретных работ по выполнению Программы, необходимых затрат пот каждому мероприятию и источников их финансирования). Главным исполнителем Программы является администрация МБОУ «Благодаровская СОШ».

- Организует и проводит конкурсный отбор исполнителей конкретных работ по реализации школьной целевой Программы в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- Обеспечивает финансирование мероприятий.

Районный отдел образования и администрация МБОУ «Благодаровская СОШ» осуществляют руководство процессом по организации питания в МБОУ «Благодаровская СОШ» в пределах своих полномочий, объединяют усилия в целях обеспечения эффективного выполнения мероприятий Программы.

8. ОПИСАНИЕ МЕСТА ПРОГРАММЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Реализация Программы, направленной на повышение уровня знаний и практических умений обучающихся предусматривает:

проведение тематических дней здоровья, интеллектуальных соревнований, конкурсов, праздников и т. п.;

создание условий для эффективной работы общешкольного родительского комитета, включающего родителей (законных представителей), разрабатывающих и реализующих школьную программу «Здоровое питание».

Программа предусматривает разные формы организации занятий: проведение классных часов и часов общения, проведение дней здоровья; занятия в творческом объединении; проведение досуговых мероприятий: конкурсов, праздников.

9. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

Результаты освоения Программы являются одним из важнейших механизмов реализации требований ФГОС к результатам обучающихся, освоивших основную образовательную программу. Они представляют собой систему обобщённых личностно-ориентированных целей образования, допускающих дальнейшее уточнение и конкретизацию, что обеспечивает определение и выявление всех составляющих планируемых результатов, подлежащих формированию и оценке.

ФГОС начального общего образования образовательными, основного общего образования, среднего общего образования (далее - Стандарт) представляют собой совокупность требований, обязательных при реализации основной образовательной программы начального общего образования образовательными организациями, имеющими государственную аккредитацию.

Стандарт устанавливает требования к результатам обучающихся, освоивших основную образовательную программу начального общего образования:

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию, сформированность мотивации к обучению и познанию, ценностно-смысловые установки обучающихся, отражающие их индивидуально-личностные позиции, социальные компетенции, личностные

качества;

метапредметным, включающим освоённые обучающимися универсальные учебные действия (познавательные, регулятивные и коммуникативные), обеспечивающие овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу умения учиться, и межпредметными понятиями;

предметным, включающим освоённый обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания, его преобразованию и применению, а также систему основополагающих элементов научного знания, лежащих в основе современной научной картины мира.

Применительно к модулю программы для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование:

личностные: активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания; ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные; оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;

метапредметные: характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта; использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями; общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности; анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

предметные: ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные; применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья.

Применительно к модулю программы для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование:

личностные: развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, здоровье на основе нравственных норм и правил; развитие эстетических чувств; формирование установки воспитанников на здоровый, безопасный образ жизни и здоровое питание; бережное отношение к материальным и духовным ценностям, культуре, традициям, в частности в сфере культуры питания и здоровья; овладение начальными навыками адаптации с помощью самодиагностики и регуляции своего поведения;

метапредметные: развитие универсальных учебных действий; освоение начальных форм познавательной и личностной рефлексии; формирование

умения планировать на примере питания и образа жизни; использование различных способов поиска информации; овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза обобщения и т.д. на примере питания и здоровья;

предметные: повышение информированности детей о здоровье и здоровом питании, о формировании принципов здоровья на духовно-нравственных основах через предметные области.

Применительно к модулю программы для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование:

личностные: принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

метапредметные: владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

предметные: создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

10. ПЕРЕЧЕНЬ И ОПИСАНИЕ ПРОГРАММНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление - *Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение*

- совещания;
- заседания совета;
- проведение контроля.

2-е направление - *Методическое обеспечение*

- консультации;
- обобщение и распространение опыта;

3-е направление – *Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся*

- классные часы;
- игры;
- конкурсы;
- беседы;
- ярмарки;
- анкетирования;
- цикл бесед.

3-е направление – *Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся*

- родительские собрания;
- родительские лектории;

- встреча с родителями;
- анкетирование.

4-е направление - Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

- благоустройство столовой;
- разработка новых блюд.



В ПРОГРАММЕ ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ:

<u>Семья</u> организация контроля за питанием - родительский комитет - родительский всеобуч	<u>Администрация</u> совет по питанию - индивидуальные беседы; - пропаганда санитарно- гигиенических знаний среди родителей	<u>Педагогический</u> <u>коллектив</u> - рейд «Семья»; - Совещание; - Семинары	<u>Дополн.</u> <u>образование</u> - приобщение в кружки и секции по месту жительства - пропаганда здорового образа жизни
--	---	--	--

11. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5.1 Содержание программы для обучающихся 1 – 4 классов

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся

1- 4 классов состоит из 6 тематических разделов.

1. Как устроен человек.
2. Личная гигиена.
3. Чтобы зубы не болели.
4. Береги зрение смолоду.
5. Как правильно питаться.
6. Наше здоровье в наших руках.

Раздел 1. Как устроен человек

Строение человека. Органы пищеварения, работа органов пищеварения.

Раздел 2. Личная гигиена

Понятие «гигиена» - гигиена личная, гигиена жилища, гигиена труда. Правила личной гигиены - уход за лицом, руками, ртом, ногтями, телом, волосами, одеждой, обувью, предметами быта. Выполнение правил личной гигиены.

Раздел 3. Чтобы зубы не болели

Правильное питание для сохранения здоровых зубов. Состав пищи и здоровые зубы. Сладости, их влияние на состояние и сохранение зубов.

Раздел 4. Береги зрение смолоду

Строение глаза. Причины ухудшения зрения. Влияние режима правильного питания на сохранение зрения.

Раздел 5. Как правильно питаться

Значение питания в жизни человека. Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться. Питание школьников.

Раздел 6. Наше здоровье в наших руках

Пирамида здорового питания. Создай свою пирамиду здоровья. Характеристика ступеней пирамиды здорового питания.

5.2. Содержание программы

для обучающихся 5 – 9 классов

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 5-9 классов состоит из 5 тематических разделов.

1. Введение. Здоровье человека и основы правильного питания.
2. Алиментарно-зависимые заболевания.
3. Физиология питания.
4. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.
5. Санитария и гигиена питания.

Раздел 1. Введение. Здоровье человека и факторы, его определяющие.

Состояние здоровья современного человека. Пирамида здорового питания. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей раннего и дошкольного возраста. Факторы, влияющие на состояние здоровья школьников. Особенности обменных процессов, происходящих в организме человека в соответствии с возрастными периодами.

Раздел 2. Алиментарно-зависимые заболевания.

Алиментарно-зависимые заболевания и факторы их вызывающие. Нарушением питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.

Раздел 3. Физиология питания.

Приводятся краткие сведения о физиологии питания человека. О механизме пищеварения и правильном характере обмена веществ в организме человека. Изучаются требования и правила построения рационов питания для различных возрастных групп населения.

Раздел 4. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов

Современные тенденции развития индустрии питания в Российской Федерации и за рубежом. Особенность питания детей, учащихся, лечебно-

профилактического, диетического питания, питания в предприятиях открытой сети (ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и др. типов). Структура ассортимента продукции общественного питания. Прием и способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Раздел 5. Санитария и гигиена питания

Основные функции и правила гигиены питания. Гигиена, режим и различные формы организации питания школьников. Особенности и правила личной гигиены. Сведения о пищевых отравлениях и их недопущения.

5.3. Содержание программы для обучающихся 10 - 11 классов

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся

10-11 классов состоит из 4 тематических разделов.

1. Особенности питания целевых групп.
2. Классификация блюд и кулинарных изделий.
3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения.
4. Безопасность пищевых продуктов.

Раздел 1. Особенности питания целевых групп

Питание детей раннего возраста. Питание детей дошкольного возраста. Особенности питания школьников. Питание спортсменов.

Раздел 2. Классификация блюд и кулинарных изделий

В соответствии с ассортиментом продукции предприятий общественного питания изучается классификация и основы производства различных групп блюд и кулинарных изделий:

- холодные блюда и закуски;
- горячие закуски;
- первые блюда;
- вторые горячие блюда;
- десерты;
- напитки;
- мучные блюда и мучные кондитерские изделия

Приводятся рецептуры различных групп блюд и кулинарных изделий.

Раздел 3. Пищевая ценность пищевых продуктов и пути ее повышения

Пищевая ценность продуктов питания. Энергетическая ценность продуктов питания. Витаминная ценность пищевых продуктов. Минеральная ценность пищевых продуктов. Повышение пищевой ценности продуктов питания.

Раздел 4. Безопасность пищевых продуктов

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность. Загрязнение пищевых продуктов. Допустимые нормы по показателям безопасности пищевых продуктов.

12. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Модуль 1 - для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование.

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий			
	Классные часы, часы общения	Дни здоровья	Досуговые мероприятия	занятия творческого объединения
1. Как устроен человек	4	1	2	2
2. Личная гигиена	4	1	3	3
3. Чтобы зубы не болели	4	1	2	3
4. Береги зрение смолоду	4	1	2	10
5. Как правильно питаться	7	1	4	10
6. Наше здоровье в наших руках	8	1	4	6
Итого: 88 часов	31	6	17	34

Модуль 2 - для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий		
	Классные часы, часы общения	Дни здоровья	Досуговые мероприятия
1. Особенности питания целевых групп.	5	1	2
2. Классификация блюд и кулинарных изделий.	5	1	3
3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения.	5	1	5
4. Безопасность пищевых продуктов.	5	1	4
Итого: 38 часов	20	4	14

Модуль 3 - для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование.

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий		
	Классные часы, часы общения	Дни здоровья	Досуговые мероприятия
1. Введение. Здоровье человека и основы правильного питания.	4	1	3
2. Алиментарно-зависимые заболевания.	4	1	2

3. Физиология питания.	4	1	4
4. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	4	1	4
5. Санитария и гигиена питания.	4	1	4
Итого: 42 часов	20	5	17

13. ОЖИДАЕМЫ КОНЕЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Повышение качества и безопасности питания. Улучшение качества питания за счет проведения мероприятий по укреплению материально-технической базы пищеблоков.

14. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ЗА ИСПОЛНЕНИЕМ ПРОГРАММЫ

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2000 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

- Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание;

- Формирует основной и резервные списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание;

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За выполнением условий договора, заключённого с предприятием питания;
2. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
3. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
4. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

5. За качеством готовой продукции;
6. За санитарным состоянием пищеблока;
7. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
8. За организацией приема пищи обучающихся;
9. За соблюдением графика работы столовой.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

- Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Сентябрь

1. Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. (Соблюдение норм санитарно-гигиенического режима).
2. Составление списков детей из многодетных и социально-незащищённых семей.
3. Составление графика работы столовой и питания учащихся.

Октябрь

1. Проверка недельного меню.
2. Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой.
3. Проверка качества реализуемой продукции.
4. Проверка рабочего состояния оборудования.

Ноябрь

1. Проверка рационального использования денежных средств, выделенных на питание обучающихся.
2. Проверка поточность производственных процессов.

Декабрь – январь

1. Проверка организации приёма пищи учащимися.
2. Санитарно-эпидемиологический режим пищеблока.

Февраль

1. Проверка соответствия рационов питания согласно утверждённому меню и ассортимента реализуемой продукции в школьной столовой.

Март

1. Проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации руководству.

Апрель

1. Проведение лекции для родителей по вопросам рационального питания.
2. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дез. средств.

Май

1. Проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия её хранения, соблюдения сроков её реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм выдачи

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2017-2020 учебные годы.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№	Мероприятия	Помещение	Кратность проверок	Ответственный
1.	Рабочее состояние оборудования.	пищеблок	ежедневно.	повар
2.	Наличие сборников Технологических	пищеблок	сентябрь октябрь	отв. за питание.

	рецептур.			
3.	Закладка и выход готовой продукции.	пищеблок	ежедневно.	повар.
4.	Обработка яиц.	пищеблок	ежедневно.	повар
5.	Температурный режим холодильников и холодильных камер.	пищеблок	Ежедневно. 1 раз в месяц.	повар комиссия.
6.	Поточность производственных процессов.	пищеблок	ежедневно.	повар
7.	Контроль гигиены приготовления, хранения, продукции.	пищеблок	ежедневно.	директор школы, комиссия
8.	Режим питания.	пищеблок	1 раз в четверть.	отв. за питание
9.	Санитарно-эпидемиологический режим.	пищеблок	ежедневно.	повар
10.	Лабораторные исследования		1 раз в квартал	повар
11.	Водоснабжение, канализация.	пищеблок	ежедневно.	директор школы
12.	Контроль температуры воды в моечных ваннах и машине.	пищеблок	ежедневно.	повар
13.	Генеральная уборка.	пищеблок	ежемесячно.	работники пищеблока
14.	Мытье стекла, рам.	пищеблок	2 раза в год.	работники пищеблока
15.	Наличие и хранение уборочного инвентаря, моющих и дез. средств.		ежедневно.	комиссия.
16.	Контроль помещений дезинф.	подс.помещ. пищеблока,	1 раз в месяц.	директор школы
18.	Исследования эффективности работы.		1 раз в месяц.	комиссия.
20.	Вентиляция.	пищеблок	1 раз в месяц и после	комиссия.

			ремонтных работ.	
21.	Наличие и полнота аптечки.	пищеблок	1 раз в месяц.	директор школы, зав. ФАПом
22.	продуктов, товарное соседство.	пищеблок	ежедневно.	отв. за питание,
23.	Состояние транспорта, тары.	Транспорт	ежедневно.	отв. за питание
24.	Наличие мед. книжки, санитарного паспорта.		2 раза в год.	отв. за питание
25.	Наличие и соответствие товарных накладных.	пищеблок	ежедневно.	отв. за питание
26.	Соответствие ежедневного меню примерному.	пищеблок	ежедневно.	отв. за питание.

15. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО КАЖДОМУ НАПРАВЛЕНИЮ: КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ

Оценка эффективности реализации программы осуществляется на основе обобщенных оценочных показателей, включающих организацию качественного и рационального питания учащихся, воспитание культуры правильного, здорового питания, создание условий для организации питания учащихся, использование современных технологий в организации питания школьников.

Результативность реализации программы измеряется увеличением количества детей, питающихся в школьной столовой и уменьшение количества детей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта и с отставанием в физическом развитии.

Конечным результатом реализации Программы должны стать:

- оснащение школьного пищеблока технологическим оборудованием – не менее 100 %;
- наличие в образовательном учреждении программы по воспитанию культуры питания;

Перечень обобщенных оценочных показателей реализации школьной программы «Здоровое питание» в МБОУ «Благодаровская СОШ» на 2017-2020 учебные годы.

Оценка результативности реализации Программы осуществляется на основе использования системы объективных критериев, которые выступают в качестве обобщенных оценочных показателей (индикаторов):

1. Наличие в школе программы по воспитанию культуры питания;
2. Удешевление стоимости питания за счет использования в рационе питания овощей, выращенных на пришкольном участке школы.
3. Обновление технологического оборудования.

4. Отсутствие замечаний со стороны Роспотребнадзора к качеству организации питания в школе.

16. ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПРОГРАММЫ.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление *Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение*

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное совещание – порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь, декабрь	Ответственный по питанию, директор школы
2. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Директор школы
3. Заседание совета по питанию с приглашением классных руководителей 2 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Октябрь февраль	Ответственный по питанию, повар
4. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Ответственный по питанию, повар
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

2-е направление *Методическое обеспечение*

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное консультаций для классных руководителей 2 -4, 5-8, 9-11 классов; - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	мед. работник
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам	В течение года	администрация, ответственный по

организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся		питанию, повар
--	--	----------------

3-е направление – *Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся*

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов, часов общения по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - «Хлеб – всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика - «Организация рационального питания в школе».	Сентябрь февраль	кл. руководители, мед. работник
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	октябрь	классный руководитель
3. Конкурс рисунков 1 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище»	ноябрь	Учитель ИЗО
4. Беседы с учащимися 11 кл. «Берегите свою жизнь»	декабрь	классный руководитель
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	январь	классный руководитель, зам. дир. по ВР
6. Проведение осенней ярмарки	октябрь	зам. дир. по ВР
7. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «Хозяюшка»	март	Учитель технологии
8. Занятия творческого объединения «Разговор о правильном питании»	сентябрь-май	Терентьева Е.И.
9. Анкетирование учащихся: - Школьное питание - По вопросам питания	октябрь, февраль, апрель	зам. дир. по ВР
10. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	май	Ответственный по питанию
11. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	апрель	зам. дир. по ВР

4-е направление - *Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей*

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Оформление зала столовой	август	администрация
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Администрация школы, повар

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся.	сентябрь декабрь февраль апрель	Администрация школы, медработник
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	Администрация школы
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2017 – 2018 учебный год по развитию школьного питания».	май	классный руководитель

17. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Для успешного освоения Программы следует максимально использовать образовательные технологии: дискуссионные процедуры; выполнение письменных работ по разделам Программы; проблемные лекции; организация самостоятельной деятельности; ролевые игры; тренинг.

Обязательно наличие обучающих, контролирующих программ по контролю за работой обучающихся. В качестве обучающего материала рекомендуется использовать наглядные пособия (плакаты); видео-, кино- и телефильмы в соответствии с разделами Программы.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

базовое образование всех преподавателей должно соответствовать профилям преподаваемых дисциплин;

все преподаватели должны заниматься учебно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин.

Основными условиями успешной реализации данной Программы являются:

привлечение к преподаванию отдельных разделов программы

квалифицированных специалистов, имеющих соответствующее образование и опыт практической работы на предприятиях общественного питания;
учебно-методическое обеспечение учебного процесса по Программе;
наличие материально-технической базы по Программе.

В основе реализации программы лежит системно-деятельностный подход, который предполагает:

воспитание и развитие качеств личности, отвечающих задачам построения российского гражданского общества на основе принципов толерантности, диалога культур и уважения его многонационального, полилингвального, поликультурного и поликонфессионального состава;

переход к стратегии социального проектирования и конструирования на основе разработки содержания и технологий образования, определяющих пути и способы достижения социально желаемого уровня (результата) личностного и познавательного развития обучающихся;

ориентацию на достижение цели и основного результата образования — развитие личности обучающегося на основе освоения универсальных учебных действий, познания и освоения мира;

признание решающей роли содержания образования, способов организации образовательной деятельности и учебного сотрудничества в достижении целей личностного и социального развития обучающихся;

учёт индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся, роли и значения видов деятельности и форм общения при определении образовательно-воспитательных целей и путей их достижения;

разнообразии индивидуальных образовательных траекторий и индивидуального развития каждого обучающегося, воспитанника (в том числе одарённых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья), обеспечивающих рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение форм учебного сотрудничества и расширение зоны ближайшего развития.

18. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Бакуменко О.Е., Васнева И.К., Доронин А.Ф. Образ жизни и питание учащихся: монография. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 100 с.

2. Безруких А.И. Рабочая тетрадь. Разговор о здоровом и правильном питании. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2010 г.- 55 стр.

3. Белоусова И.А., Максимцева Т.А. Организация питания в школе: инспектирование, контроль, внеклассная работа по культуре питания. - Волгоград: Учитель, 2008 г.-253 стр.

4. Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Тутельян В.А., Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд. - М.:ДеЛи принт, 2009. – 396 с.

5. Коньшев В.А. «Ты то, что ты ешь: азбука питания» - М.: Эксмо, 2011. – 384с.

6.Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. г. Нормы

физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – М., 2008.

7. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001. – 256 с.

8. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи. – М.: КолосС, 2007. – 853 с.

9. Спиричев В.Б. «Что могут и чего не могут витамины» - М.: «Миклош», 2003. 300с.