|  |  |
| --- | --- |
|  Принято педагогическим  советом Протокол от «30» августа 2022 г №\_01  | Утверждаю Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А.ЖусуповаПриказ от «01» сентября 2022г.№159 |

Программа

по совершенствованию организации питания
и формированию культуры здорового питания обучающихся МБОУ «Сагарчинская СОШ»

**«Правильное питание здорового поколения»**

2022 год

**Актуальность программы**

* **В Конвенции о правах ребенка подчеркивается, что современное образование должно стать здоровьесберегающим.**
* **В законе РФ «Об образовании» сохранение и укрепление здоровья детей выделено в приоритетную задачу.**

 На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное **питание,** являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела. Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.
 Очевидно, что процесс обучения в школе не должен строится за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

 **Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС).**

 Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребёнка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

 Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

* рациональная организация питания в образовательном учреждении;
* включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
* просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

 Только сочетание всех направлений работы поможет создать в школе и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

**Обоснование необходимости реализации Программы.**

Программа «Правильное питание здорового поколения»
разработана в соответствии со следующими документами: Конституцией РФ; Конвенцией ООН о правах ребенка; Законом РСФСР “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения”; Федеральным законом “Об основных гарантиях прав ребенка Российской Федерации”; Законом РФ “Об образовании”; Основами законодательства Российской федерации об охране здоровья граждан и другими актами.

 Программа «Правильное питание здорового поколения»
представляет собой объединённый замыслом и целью комплекс нормативно-правовых, организационных и методических мероприятий, призванных обеспечить решение основных задач в области сохранения физического здоровья учащихся.

 Положив в основу своей деятельности фразу ***«Компетентный учитель – здоровый ученик»,***  мы можем использовать разнообразные приемы здоровьесберегающих технологий в учебно-воспитательном процессе для сохранения и укрепления здоровья детей, формирования у них устойчивой мотивации к здоровому и безопасному образу жизни.

 Для реализации программы требуется объединение усилий социальных институтов: семья, школа, учреждения здравоохранения.

 Формирование и сбережение здоровья – социальная потребность сохранения здоровья и здорового образа жизни человека сегодня одно из стратегических направлений деятельности. Для его реализации требуется взаимодействие всех субъектов образовательного процесса в выборе путей, способов, средств индивидуальной и творческой деятельности. Необходимо создать условия для осуществления этой деятельности, поиска стимулов для утверждения здорового питания, расширения круга лиц, организаций, различных социальных структур, вовлеченных в позитивный процесс созидания здоровья, развития личности и повышения эффективности образования, воспитания личности, обладающей твердыми установками на создание и сохранение здоровья, формирования и соблюдения принципов здорового образа жизни.

Ответственное отношение к здоровому питанию – это достаточно сильное психическое «новообразование», которое включает:

- отношение всех участников образования к здоровому питанию как ценности;

- формирование представлений о себе как о здоровом человеке;

- способность использовать в поведении всю информацию, которая служит сохранению и укреплению здоровья, причем энергия опасения должна преобразоваться в энергию действия;

- конкретные привычки здорового питания;

- установка образовательного процесса на здоровое питание осуществляется через деятельность всех участников образовательного процесса

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (обучающиеся 1-11 классов, родители, педагоги) и будет реализовываться как в области образовательной (уроки, факультативы), так и воспитательной деятельности, в том числе и в летнем пришкольном оздоровительном лагере.

 Темы раздела программы «Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся» обеспечивают интегрированную последовательную работу по привитию навыков здорового образа жизни, как на уроках, так и во внеурочной деятельности.

Ребята получают знания:

- о здоровом питании,

-сведения о необходимых питательных веществах, дефиците питательных веществ,

 -о принципах управления весом для здоровья,

- о правильном и неправильном употреблении диетических добавок,

- о безопасном приготовлении, обработке и хранении еды;

-критическую оценку информации о питании, несоответствующих действительности сведений, рекламы пищевых продуктов; а также умения оценивать личные привычки в еде, ставить цели для их улучшения и достигать их.

 Обучающие мероприятия программы должны подчеркивать привлекательные черты здорового питания, привлекать к участию всех учащихся, соответствовать развитию и быть увлекательными. Программа должна привлекать семьи в качестве партнёров в образовательном процессе их детей.

 Школьный преподавательский состав должен сотрудничать с учреждениями и группами, осуществляющими обучение здоровому питанию среди населения, чтобы давать единообразные сведения ученикам и их семьям. Специалистов, приглашённых для бесед с учащимися, необходимо ориентировать на соответствующую программу школы.

 **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.**

***Цель:*** *ф*ормирование у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению здоровья.

***Основные задачи по организации питания:***

1. формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей;
2. формирование готовности обучающихся заботиться и укреплять собственное здоровье;
3. формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья;
4. профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием обучающихся;
5. информирование обучающихся о национальных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории питания;
6. укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
7. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
8. проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Основные принципы политики школы в области здорового питания:

* рациональное питание детей, здоровье обучающегося - важнейшие приоритеты школы;
* питание должно способствовать защите организма от неблагоприятных условий окружающей среды.

Работа по формированию культуры здорового питания обучающихся, с нашей точки зрения, предполагает следующие ***аспекты:***

- организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение;

- методическое обеспечение;

- работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа

 жизни среди обучающихся;

-организация работы по улучшению материально-технической базы

столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей.

**Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач: кадровые, методические, материально-технические, информационные, другие.**

**Нормативно-правовые:**

- локальные акты, регламентирующие деятельность образовательного учреждения по организации обеспечения здорового питания (положения, правила);

**Научно-методические:**

- методические рекомендации для отдельных подразделений школы, исполнителей по направлениям программы - критерии и показатели оценки результативности реализации программы.

**Кадровые:**

**-** наличие профессиональных кадров;

- создание условий для повышения квалификации, подготовки и переподготовки специалистов, участвующих в реализации новой модели.

**Информационные:**

- работа сайта по освещению организации и развитию школьного питания;

- мониторинговый мероприятия по организации и развитию школьного питания;

- мероприятия по широкому информированию общественности о результатах деятельности школы по организации и развитию школьного питания.

 **Материально-технические:**

- в пищеблоке имеется цех с разграниченными зонами для обработки мяса, рыбы, овощей;

-приобретено новое оборудование (электрическая плита, жарочный шкаф);

- имеется обеденный зал на 60 посадочных мест;

**Этапы и сроки реализации Программы -  2022 – 2025 годы.**

Программа реализуется в три этапа:

Первый этап (январь - март 2022 г.)  – подготовительный).

На этом этапе проводится:

- анализ работы школы по организации питания учащихся за 2018 год;

- выявление проблем;

- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;

- определение путей решения выявленных проблем;

- разработка Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся школы.

Второй этап (апрель 2022 г. – ноябрь 2024 г.) – основной.  На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по следующим направлениям:

-  организация рационального питания учащихся в соответствии с возрастными особенностями и физиологическими потребностями, с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил;

-  совершенствование системы управления и контроля организации горячего питания в школе;

-  работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой;

-  совершенствование системы просветительской работы с участниками образовательных отношений школы по формированию культуры здорового питания.

Третий этап (декабрь 2025 года) – обобщающий, итоговый.  Предполагается анализ, обобщение, систематизация результатов реализации Программы, подведение итогов и перспектив новой Программы.

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

Выполнение поставленных в рамках Программы задач предусматривает проведение комплекса программных мероприятий.

В систему программных мероприятий входят следующие **направления**:

 ***Развитие материально-технической базы школьного пищеблока:***

- анализ состояния организации питания в образовательном учреждении, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью;

- последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой;

- создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.

 ***Обеспечение качественного школьного питания:***

- выполнение требований к школьному рациону: он должен состоять из горячего завтрака для обучающихся начальных, средних, старших классов и обеда для обучающихся, занятых во внеурочной деятельностью и находящихся в школе более 5 часов. В рацион школьного питания должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группа 7-10 и 11-17 лет);

- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в школьном питании обучающихся за счет корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечение всех обучающихся одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащенным витаминами и другими микроэлементами;

- изыскание источников снижения затрат на производство и реализацию продуктов школьного питания, позволяющих расширить охват горячим питанием обучающихся.

 ***Формирование культуры школьного питания:***

- систематизация работы по просвещению школьников по вопросам здорового образа жизни, культуры питания и ответственности за свое здоровье;

- обобщение и распространение опыта организации качественного и сбалансированного питания.

**Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.**

Реализация мероприятий Программы позволит осуществить:

* Создание благоприятной образовательной среды, способствующей сохранению здоровья детей.
* Улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности.
* Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания обучающихся школы.
* Повышение доступности сбалансированного питания для более широкого контингента обучающихся.
* Внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания обучающихся.
* Объединение всех участников образовательного процесса в их активной деятельности по формированию здорового питания, отношению к здоровью и здоровому образу жизни как ценности, формирование культуры здоровья и чувства ответственности за своё здоровье.
* Взаимосвязь и взаимодополнение деятельности школы, специалистов здравоохранения по сохранению здоровья и формированию здорового образа жизни.

 **Система организации контроля за исполнением Программы.**

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется администрацией школы, Советом родителей, бракеражной комиссией.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с начала организации питания в школе. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, 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 приказом директора и планом работы комиссии.

Основные направления деятельности комиссии:

- осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием, доставляющим продукты питания;

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся;

- осуществляет контроль:

* за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
* за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
* за соответствием готовой продукции требованиям к её приготовлению;
* за санитарным состоянием пищеблока;
* за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
* за организацией приема пищи обучающимися;
* за соблюдением графика работы столовой;

- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее 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 предоставляет полученную информацию руководству школы;

- вносит администрации школы предложение по улучшению обслуживания учащихся;

- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального и здорового питания;

- привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю над питанием обучающихся.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверки и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

**Критерии оценки достижения результатов по каждому направлению: качественные, количественные.**

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

**1. Количественные показатели:**

* количество обучающихся, получающих 2 разовое горячее питание в

 школе;

* степень включенности всех субъектов образовательного процесса в

 реализацию программы;

* степень оснащения пищеблока технологическим оборудованием;
* количество авторских методических разработок по вопросам питания;
* показатели здоровья обучающихся.

 **2. Качественные показатели:**

* наличие в школе программы по воспитанию культуры питания;
* отсутствие замечаний со стороны Роспотребнадзора к качеству

 организации питания в школе;

* увеличение процента охвата питанием школьников;
* условия для предоставления качественного питания каждому

 участнику образовательного процесса;

* уровень культуры питания учащихся;
* степень удовлетворенности всех участников образовательного

 процесса организацией питания;

* педагогическое и управленческое творчество;
* наличие современной базы для организации здорового питания.

**План мероприятий программы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
| *1-е направление.       Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.* |
| 1. | Приведение школьных локальных актов по организации горячего питания  в соответствие законодательству. | Январь 2022 г. | Директор. |
| 2. | Издание приказов об организации горячего питания в школе, о создании бракеражной комиссии | Ежегодно: сентябрь. | Директор. |
| 3. | Создание Совета по организации горячего питания в школе (приказ о создании, Положение о Совете, план работы Совета). | Январь 2022г. | Директор |
| 4. | Анализ и корректировка локальных актов по охране труда в структурном подразделении «Школьная столовая». | Январь 2022 г. | Директор, председатель ПК. |
| 5. | Периодическая проверка исправности технологического оборудования в школьной столовой с составлением соответствующего акта. | Ежегодно: май, сентябрь. | Директор. |
| 6. | Составление программы и плана производственного контроля в школе и организация их осуществления. | Январь 2022 г. | Директор |
| 7. | Корректировка рабочих программ учителей-предметников с целью внесения в них вопросов здорового питания и культуры питания. | Январь 2022 г. | Зам. директора по УВР. |
| 8. | Корректировка программ дополнительного образованием с добавлением в них мероприятий по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания. | Январь 2022 г. | Зам. директора по ВР. |
| 9. | Размещение  на школьном  сайте в системе ИНТЕРНЕТ раздела, посвящённого организации горячего питания в школе. | Февраль 2022 г. | Модератор сайта. |
| 10. | Наглядное оформление информационных  материалов  по организации горячего питания в школе. | Февраль 2022 г. | Зам. директора по ВР. |
| 11. | Внесение в планы работы педсовета школы, родительского комитета, Совета отцов, совещания при директоре вопросов организации горячего питания в школе. | Февраль 2022 г. | Администрация школы. |
| 12. | Планирование медико – санитарных мероприятий по организации горячего питания в школе. | Февраль 2022 г. | Медицинский работник  |
| 13. | Включение в повестку дня родительских собраний (общешкольного и классных) вопросов здорового питания и воспитания культуры питания. | Февраль 2022 г., ежегодно сентябрь-август. | Директор, классные руководители. |
| 14. | Проведение анкетирования участников образовательных отношений по изучению мнения по организации горячего питания с целью его последующей корректировки. | Периодически, не реже 2-х раз в год. | Зам. директора по ВР, классные руководители. |
| 15. | Подготовка наглядных информационных изданий по пропаганде здорового питания (буклетов, листовок, книжек-малышек, газет). | В течение всего периода. | Зам. директора по ВР. |
| *2-е направление.   Методическое обеспечение.* |
| 1. | Изучение положительного опыта организации горячего питания в ОО и внедрение приемлемых начинаний в своей школе. | Постоянно. | Администрация школы. |
| 3. | Изучение методических пособий по организации здорового питания, составление их перечня с аннотациями и рекомендациями для практического применения педагогами в работе с участниками образовательных отношений. | Март 2022г. | Зам. директора по ВР. |
| 4. | Составление методических рекомендаций по изучению вопросов правильного питания при изучении отдельных предметов, разделов, тем. | Август 2022 г. | Зам. директора по УВР, учителя-предметники. |
| *3-е направление.  Работа по воспитанию культуры здорового питания среди учащихся.* |
| 1. | Реализация 1-й части программы *«Разговор о правильном питании»* *М.М. Безруких, Т.А. Филипповой, А.Г. Макеевой. Москва ОЛМА. Медиа Групп 2011 г.*с использованием рабочей тетради  для учащихся *«Разговор о правильном питании».* Рассматриваются следующие темы:1. Если хочешь быть здоров.2. Самые полезные продукты.3. Как правильно есть.4. Удивительные превращения пирожка.5. Как сделать кашу вкусной.6. Плох обед, если хлеба нет.7. Время есть булочки.8. Пора ужинать.9. Где найти витамины весной.10. На вкус и цвет товарищей нет.11. Как утолить жажду.12. Что надо есть, если хочешь стать сильнее.13. Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты.14. всякому овощу своё время.15. Праздник урожая. | 1- 2 класс. | Учителя начальных классов, медсестра  |
| 2. | Реализация 2-й части программы *«Разговор о правильном питании» «Две недели в лагере здоровья».* Рассматриваются следующие темы:1. Давайте познакомимся.2. Из чего состоит наша пища.3. Что нужно есть в разное время года.4. Как правильно питаться, если занимаешься спортом.5. Где и как готовят пищу.6. Как правильно накрыть стол.7. Молоко и молочные продукты.8. Блюда из зерна.9. Какую пищу можно найти в лесу.10. Что и как можно приготовить из рыбы.11. Дары моря.12. «Кулинарное путешествие» по России.13. Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен.14. Как питаться в православный пост.15. Как правильно вести себя за столом. | 3 – 5 классы. | Классные руководители, медсестра |
| 3. | Реализация 3-й части программы *«Разговор о правильном питании»*  Учебно – методический комплект *«Формула правильного питания»* состоит из рабочей тетради для школьников и методического пособия для учителя. Рассматриваются следующие темы:1. Здоровье – это здорово.2. Продукты разные нужны, блюда разные важны.3. Режим питания.4. Энергия пищи.5. Где и как мы едим.6. Ты – покупатель.7. Ты готовишь себе и друзьям.8. Кухни разных народов.9. Кулинарное путешествие.10. Как питались на Руси и в России.11. Необычное кулинарное путешествие. | 6 – 11 классы. | Классные руководители, учителя – предметники, медсестра  |
| 4. | Конкурсы рисунков среди учащихся о вкусной и здоровой пище, культуре питания. | В течение года. | Учитель ИЗО, учителя начальных классов. |
| 5. | Анкетирование учащихся с целью изучения их мнения об организации питания в школе, их кулинарных предпочтений. | Май, ноябрь. | Зам. директора по ВР, классные руководители. |
| 6. | Подготовка и проведение устного журнала для учащихся «Будем здоровы и культурны». | Октябрь, апрель. | Зам. директора по ВР. |
| *4-е направление.  Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся.* |
| 1. | Родительский лекторий *«Здоровье вашей семьи».* | В течение года. | Зам. директора по ВР. |
| 2. | Круглый стол. *«Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание детей в школе и дома».* | Октябрь 2022 г. | Зам. директора по ВР. |
| 3. | Конкурсная семейная программа *«Готовьте с нами, готовьте лучше нас!».* | Март 2023 г. | Зам. директора по ВР. |
| 4. | Встреча *«Старость нас без дела не застанет, лучше внукам я вкусняшек напеку!*», посвящённая декаде пожилых людей. | Октябрь 2023 г. | Вожатая. |
| 5. | Час вопросов и ответов *«Здоровое питание – основа формирования здорового поколения».* | Апрель 2023г. | Зам. директора по ВР. |
| 6. | Анкетирование родителей *«Хочу пожелать школьному питанию».* | Май 2023г. | Зам. директора по ВР. |
| 7. | Анкетирование родителей *«Кулинарные предпочтения моего ребёнка».* | Март 2023г. | Зам. директора по ВР. |
| *5-е направление.  Организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширение сферы услуг для участников образовательных отношений.* |
| 1. | Приобретение новой мебели для обеденного зала школьной столовой за счёт средств областной субвенции. |  | Директор |
| 2. | Регулярное  пополнение столовой посудой, кухонным инвентарём. | Ежегодно, май. | Директор. |
| 3. | Проведение энергетических испытаний по замеру изоляции и заземления технологического оборудования школьной столовой. | Июнь 2023 г. | Директор. |
| 4. | Приведение световой гаммы обеденного зала в соответствие с физиологической оптимальностью. | Лето 2022 г. | Директор. |
| 5. | Обновить и дополнить тематическое оформление обеденного зала:- стенд-надпись *«Приятного аппетита»;*- стенд  *«Правила здорового питания»*;- *«Уголок повара».* | 2022 г. | Зам. директора по ВР. |
| 6. | Внедрение новых форм организации питания школьников:- столы *«Православных праздников и постов»;*- *«Стол именинников»*- последняя пятница каждого месяца;- стол  самообслуживания *«Осенние дары»*(фрукты, овощи с пришкольного участка и сада). | 2022 г. | Ответственный за организацию питания в школе. |
| 7. | Контроль за организацией горячего питания в школе осуществляется согласно *«Плану производственного контроля за организацией питания».* | Постоянно. | Директор. |

**Мониторинг реализации программы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Направление мониторинга | Диагностика | Сроки | Ответственный |
| Охват обучающихся горячим питанием | Анализ результатов посещаемости столовой | ежедневно ежемесячноежегодно | Классные руководители, ответственный за питание  |
| Сохранение и укрепление здоровья учащихся | Анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотровАнализ заболеваемости детей | ежегодно | Медицинский работник,кл. руководители |
| Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе | Анкетирование | ежегодно | Заместитель директора по ВР |
| Материально-техническая база столовой | Аудит помещений, технологического оборудования и инженерных коммуникаций школьного пищеблока .Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года. | ежегодно | Директор ОУ,завхоз,ответственный за питание |
| Формирование у школьников навыков здорового питания  | Собеседование Наблюдение | ежегодно | Заместитель директора по ВР |
| Качество организации питания | Наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала | ежедневно | Директор ОУ, заместитель директора по ВР  |
| Формирование нового имиджа школьной столовой | Опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения | ежегодно | Директор ОУ,заместитель директора по ВР |

****Заключение.****

        Содержание программы позволяет осуществить связь с другими предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей). Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, окружающего мира, литературного чтения, ИЗО, технологии.

        Всё это открывает дополнительные возможности для развития обучающихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

        Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона обучающихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

         Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Проведённые беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них, помогут в интересной и увлекательной форме окунуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

**Список литературы:**

1. Белоусова И.А. Организация питания в школе, - Волгоград. Издательство «Учитель», 2007
2. Ваш ребенок растет: в 2 кн.,пер. с англ. Н.Гладышевой и С.Мурина. – М,: Новости,1994.
3. Мосов А.В. Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением. Москва, «Санэпидмедиа», 2007.
4. Овчаров Р.В. Справочная книга социального педагога. – М: ТЦ «Сфера», 2001.
5. Сборник нормативно-методических документов для организаций, связанных с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.\_Центр Госсанэпиднадзор. Москва, 2004.
6. Статмен П. Безопасность вашего ребенка./ пер.с англ. – СПб: «Респекс», «Дельта», «Кристалл», 1996.
7. Н,К,Киясова. Производственный контроль качества питания учащихся. Справочник руководителя образовательного учреждения. Интернет-рессурс МЦФЭР.