

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза Ивана Сергеевича Кошелева
с. Лермонтово Белинского района Пензенской области**

Школьный проект «Здоровое питание»

Руководители проекта: Сорокина В.Н. – директор школы,

Тютина Л.В.- педагог – организатор,

Консультант проекта: Азимова Р.З. –ответственная за питание

Разработчики проекта – Аристова Т.А. – зам. директора по УР,

Кузьмина М.Б. – учитель биологии,

Ивашкин А.И. – преподаватель ОБЖ,

Участники проекта- обучающиеся 1-11 классов, родители

Паспорт проекта

1.Наименование проекта	«Здоровое питание»
2. Основание для разработки проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвенция о правах ребенка. 2. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». 3. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". 4. СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ» 5. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации» № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
3. Руководители проекта	Сорокина В.Н. – директор школы, Тютина Л.В. – педагог-организатор
4. Разработчики проекта	– Аристова Т.А. – зам. директора по УР, Кузьмина М.Б. – учитель биологии и географии, Ивашкин А.И. – преподаватель ОБЖ, Консультант проекта – Азимова Р.З., ответственный по питанию.
4. Основные исполнители проекта	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, обучающиеся 1-11 классов, родители.
5.Цель проекта	Обеспечение 100% охвата школьников рациональным сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.
6. Основные задачи проекта	<ul style="list-style-type: none"> · обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; · сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы; · обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; · соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01. · пропаганда принципов здорового и полноценного питания. · культуры питания школьников. · просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

7. Основные направления проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации проекта 2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом 3. Рациональная организация питания в школе 4. Формирование культуры здорового питания обучающихся. через реализацию образовательных программ 5. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания среди родителей 6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.
8. Объемы и источники финансирования	<ul style="list-style-type: none"> · Средства Регионального бюджета · Средства бюджета муниципального образования · Родительские средства
9. Этапы реализации проекта	<p>2020 г. – постановка целей, задач, разработка направлений реализации программы</p> <p>2020-2021 гг.– реализация основных направлений деятельности по программе</p> <p>2022 г.– мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период</p>
10. Ожидаемые результаты реализации проекта	<ul style="list-style-type: none"> • 100% - ный охват детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; • обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; • отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; • высокий уровень культуры приема пищи школьниками; • улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой;
11. Организация контроля за исполнением проекта	<ul style="list-style-type: none"> · Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны родительского комитета школы; · Информирование общественности о состоянии школьного питания через информационный стенд и сайт школы; · Информирование родителей на родительских собраниях.

Обоснование актуальности проекта

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. Уровень распространенности хронической патологии среди учащихся 1-11 классов на заболевания органов пищеварения приходится до 10 процентов. Одновременно отмечается рост числа заболеваний, связанных с недостаточным питанием:

- анемии
- гастрит и дуоденит
- функциональные расстройства ЖКТ.

Поэтому сегодня здоровье ребенка должно рассматриваться не только как цель и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.

Практика организации питания в школе убеждает в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. В школе имеется современное технологическое оборудование для хранения сырья и готовой продукции, приготовления разнообразных блюд, выпечки. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее состоянию уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются современные средства дезинфекции. Перед входом в помещение столовой оборудовано место для мытья рук с электрополотенцем.

Приготовление пищи обеспечивают сотрудники столовой: шеф-повар и повар. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. В обязанности работников пищеблока входит выполнение всех санитарных и технологических норм хранения, приготовления и реализации продуктов. В школе ведутся необходимые по нормам СанПиНа журналы. Качество готовых блюд ежедневно контролирует бракеражная комиссия, а также ежеквартально – комиссия по вопросам изучения питания школьников. Совместная работа администрации, родительской общественности позволяет в системе контролировать сам процесс питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранять здоровье детей. Персонал столовой встречает детей доброжелательными улыбками, детей знает по именам. Поэтому дети с удовольствием посещают школьную столовую. В рационе присутствуют соки, фрукты, салаты.

К организации питания в ОУ предъявляются особые требования.

1. Составляя рацион завтраков и обедов для учащихся, персонал добивается, чтобы блюда не только обладали достаточной энергетической ценностью, но и содержали необходимое количество белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов. Правильно организованное питание во многих случаях может не только предотвратить возникновение болезни, но и справиться с ней.

2. Улучшается осведомленность родителей, учителей о том, какие требования предъявляются к организации правильного питания детей. Необходимо сформировать у самих детей ценностное отношение к собственному здоровью, навыки заботы о своем организме. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здорового питания 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.

3. Необходима специальная подготовка в области питания для детей и взрослых. Такая подготовка способна решить даже самые сложные проблемы, связанные с нехваткой материальных средств. Правильное питание не обязательно должно быть дорогим. Выбор продуктов во многом определяется вкусовыми пристрастиями детей. Предпочтение ребенка в еде закладываются уже в раннем возрасте и в значительной мере зависят от воспитания, традиций питания, сложившихся в семье. Взрослые – родители, учителя, способны повлиять на мнение ребенка в отношении выбора блюд таким образом, чтобы дети предпочитали наиболее полезное не потому, что их заставляют, а

потому, что нравится их вкус. С детства могут и должны закладываться поведенческие стереотипы в отношении питания – соблюдение гигиенических правил, режима питания, правил поведения за столом. Ставшие полезной привычкой, они способны в значительной мере повлиять на здоровье, укрепить его.

Администрация школы уделяет большое внимание вопросам сохранения здоровья детей и подростков. Сегодня особенно остро встал вопрос об организации рационального школьного питания. 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. На решение вопросов организации питания школьников направлен проект «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. Приоритетность задач охраны и укрепления здоровья ребенка обуславливает насущность принципиальных изменений и в организации жизни школы как одного из ведущих социальных институтов, обеспечивающих формирование у подрастающего поколения ценностных установок по отношению к собственному здоровью. Отличительными особенностями проекта являются:

- ✓ практическая значимость содержания проекта;
- ✓ преобладание активных приемов, форм и методов совершенствования организации питания;
- ✓ обеспечение активного участия педагогов, родителей, общественности для достижения результатов.

Цель проекта.

Обеспечение 100% охвата школьников рациональным сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Задачи:

- ✓ обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- ✓ сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- ✓ обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- ✓ соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.
- ✓ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- ✓ культуры питания школьников просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

Нормативно-правовая база

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».
3. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
4. СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»
5. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

Основные направления проекта.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации проекта.
2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.
3. Рациональная организация питания в школе.
4. Формирование культуры здорового питания обучающихся, через реализацию образовательных программ.
5. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания среди родителей
6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.

Сроки реализации проекта

Сентябрь 2020- сентябрь 2022 г.

Объёмы и источники финансирования.

Средства Регионального бюджета

Средства бюджета муниципального образования

Мероприятия проекта

Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации проекта

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Ожидаемый результат</i>
1. Организационные совещания — порядок приема учащимися завтраков и обедов; — оформление документов и постановка на бесплатное питание; — график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	<p>Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания; Создание системы производственного контроля; Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания; Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания. Проведение мероприятий по развитию культуры питания.</p>
2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»	
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	
4. Заседание Совета школы по организации питания с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: — охват учащихся горячим питанием — соблюдение санитарно - гигиенических требований; — профилактика инфекционных заболеваний	
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	
7. Осуществление ежеквартального контроля комиссией по изучению вопросов по питанию школьников за работой столовой – составление акта проверки.	
8. Совещание при директоре «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников»	

2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Ожидаемый результат</i>
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов; — работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус. — культура поведения учащихся во время приема пищи, — соблюдение санитарно-гигиенических требований — организация горячего питания – залог сохранения здоровья	<p>Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников.</p>
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	
3. Выпуск информационных бюллетеней, буклетов по правильному питанию и культуре питания.	

3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Ожидаемый результат</i>
1. Проведение классных часов на тему правильного питания.	Сформированная позиции признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания. Сокращение заболеваемости учащихся, увеличение численности охвата учащихся горячим питанием до 100%.
2. День здоровья.	
3. Конкурс газет, плакатов среди учащихся 3–5 классов «О вкусной и здоровой пище» Выставка рисунков на тему «Полезные продукты»	
Беседы с учащимися 9-11 классов — «Берегите свою жизнь» — «Здорового аппетита!»	
4. Анкетирование учащихся: — Качество школьного питания — По вопросам организации питания	
5. Цикл уроков «Разговор о правильном питании»	
6. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время	

4. Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Ожидаемый результат</i>
1. Проведение классных родительских собраний по темам: — совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся. — профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся.	Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников. Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания
2. Конференция по здоровому питанию школьников	
3. Встреча медицинского работника с родителями — «Личная гигиена ребенка»	
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания» — Подготовка памяток для родителей по теме: «Чтобы дети были здоровыми»	

5. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и родителей

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Ожидаемый результат</i>
1. Продолжение эстетического оформления зала столовой	Соблюдение законодательства РФ в области защиты прав потребителей; Приоритет продукции местных производителей; Использование современных технологий приготовления пищи. Замена устаревшего технологического оборудования. Создание современного дизайна в школьной столовой. Расширение ассортимента перечня блюд.
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	
3. Апробирование новых форм организации школьного питания	
4. Закупка посуды и технологического оборудования в столовую	

1. Характеристика ресурсов Проекта.

1.1 Материальные ресурсы

В школе имеются укомплектованные современным технологическим оборудованием и мебелью

- ✓ обеденный зал;
- ✓ пищеблок;
- ✓ кулер с бутилированной водой.

1.2 Кадровые ресурсы

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- ✓ председатель комиссии по организации питания (представитель администрации);
- ✓ ответственный за учет денежных средств и численности учащихся, поставленных на льготное питание;
- ✓ классные руководители 1 – 11 классов;
- ✓ завхоз;
- ✓ шеф-повар.

3. Нормативно- методические ресурсы

1. Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

2. Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

5. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров (при самостоятельной организации питания образовательным учреждением);
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- с медицинским учреждением (в договоре должны детально регламентироваться функции медицинского работника образовательного учреждения по осуществлению контроля за питанием обучающихся, воспитанников);
- на вывоз твердых бытовых отходов.

6. Документация по бюджетному учету, в том числе меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).

7. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов.

8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия),

свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования.

10. Инструкции по применению на используемые дезинфицирующие средства.

11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в том числе:

– документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);

– документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, то есть учетная документация – обычно это различные журналы, графики, ведомости;

– отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в том числе: докладные записки и аналитические отчеты.

13. Документы с информацией для потребителей:

– ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);

– информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

4. Механизм реализации Программы. Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Организация питания школьников;
- Обеспечение порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
- Публикация на сайте школы информации по правильному питанию.

2. Обязанности работников столовой:

- Составление меню рационального питания на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- Привитие навыков культуры питания в семье;
- Выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности обучающихся:

- Соблюдение правил культуры приема пищи;
- Дежурство по столовой;
- Участие в выпуске тематических газет; конкурсах, смотрах, по теме «Здоровое питание»

5. Производственный контроль организации питания школьников.

№	Контрольные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Создание комиссии по изучению вопросов питания школьников	Сентябрь	Заместитель директора по ВР
2	Составление графика приёма пищи.	Сентябрь	Ответственный за питание
3	Составление графика дежурства по школе и в столовой.	Каждую четверть	Заместитель директора по ВР
4	Рейды по проверке организации и качеству школьного питания.	Ежеквартально	Директор школы Заместитель директора по ВР, комиссия по изучению вопросов питания школьников
5	Контроль наличия в ОУ нормативной документации по организации разных видов питания школьников.	Сентябрь, январь	Комиссия по изучению вопросов питания школьников, директор школы
6	Контроль числа фактически питающихся и пищевым статусом школьников (организованно, не питается).	Ежемесячно	Комиссия по изучению вопросов питания школьников, ответственный за питание
7	Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.	Ежеквартально	Ответственный за питание
8	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
9	Контроль соблюдения режима питания школьников	Ежедневно	Комиссия по изучению вопросов питания школьников, ответственный за питание
10	Контроль соблюдения гигиены питания школьников	Ежедневно	Директор школы
11	Контроль формирования навыков и культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	1 раз в четверть	Комиссия по изучению вопросов питания школьников
12	Контроль целевого расходования средств, выделенных на организацию бесплатного питания нуждающихся школьников.	В конце каждого месяца	Главный бухгалтер, ответственный за питание

6. План реализации проекта «Здоровое питание» в 2020-2022 учебном году

Правильное, рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста и развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте, особенно в детском и подростковом. Факторами, определяющими соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания, считаются следующие:

- ✓ состав продуктов в рационе школьного питания,
- ✓ качество продуктов питания,
- ✓ количество белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов в рационе питания (на один прием пищи, в день, в месяц),
- ✓ режим питания школьников,
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации питания, культура питания.

В ОУ организовано 2-х разовое горячее питание для всех обучающихся школы.

В организации питания большое значение имеют не только режим питания для каждой взрослой группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи, но и создание оптимальных условий для приема пищи. Наличие качественных столовых приборов, салфеток, подносов под блюда, картины на стенах, декоративное оформление холодных закусок не только улучшают усвоение пищи, но формируют культуру питания.

Отдельной проблемой, также связанной с работой школьного пищеблока, является соблюдение питьевого режима. Для этого в школе имеются питьевые фонтанчики. Действенным средством улучшения условий организации школьного питания является привлечение родительского актива с правом контрольных функций.

Для приведения имеющихся условий организации питания школьников в соответствие с планируемыми результатами районной программы по питанию школьников. В школе разработаны и реализуются: школьный проект «Здоровое питание», «Программа производственного контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий»

Цель: Создание и поддержание условий для обеспечения 100%- ного охвата школьников полноценным горячим питанием в период их пребывания в школе.

Задачи:

1. Создание школьной нормативно — правовой и методической базы для организации питания обучающихся
2. Модернизация материально-технической базы школьной столовой и пищеблока.
3. Обеспечение полноценным качественным горячим питанием обучающихся школы.
4. Формирование навыков культуры питания.
5. Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
6. Организация системы мониторинга охвата горячим питанием с использованием ИКТ.
7. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в организации горячего питания.
8. Создание оптимальных условий для приема пищи обучающимися.
9. Обеспечение максимального охвата бесплатным питанием льготных категорий обучающихся из малообеспеченных семей, находящихся в тяжёлой жизненной ситуации.
10. Организация питьевого режима обучающихся.

План реализации проекта «Здоровое питание» на 2020- 2021 учебный год.

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственные
1.	Разработка школьного плана реализации проекта «Здоровое питание» на 2020- 2021 учебный год.	Сентябрь	Директор школы, педагог - организатор, ответственный за питание
2.	Организация бесплатного питания льготных категорий обучающихся из малообеспеченных семей, находящихся в тяжёлой жизненной ситуации.	Сентябрь, в течение года	Ответственный за питание
3.	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди обучающихся, педагогических работников	Сентябрь, в течение года	Кл. руководители, медицинский работник
4.	Проведение родительского собрания с освещением вопросов школьного питания	Сентябрь, апрель	Администрация
5.	Организация питьевого режима обучающихся	Сентябрь, апрель	Директор школы
6.	Мониторинг качества питания и охвата школьников горячим питанием	Ежедневно Ежемесячно Ежеквартально	Директор школы, ответственный за питание
7.	Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании	Февраль	Классные руководители
8.	Анкетирование обучающихся по вопросам организации питания	Сентябрь Апрель	Педагог – организатор, классные руководители
9.	Помещение информации по организации горячего питания на сайт школы.	В течение учебного года	Ответственный за питание
10.	Оформление школьного уголка «Здоровое питание школьника»	Ноябрь	Библиотекарь, классные руководители
11.	Проведение занятий для родителей и обучающихся по теме «Здоровое питание»	По плану ВР	Кл. руководители
12.	Контроль за организацией дежурства и предоставлением питания школьникам	Ежедневно	Администрация
13.	Отчёт по горячему питанию обучающихся и предоставление информации в бухгалтерию отдела образования Белинского района	1 раза в месяц	Ответственный за питание
15.	Проведение контрольных рейдов комиссии по организации питания, родительского актива по соблюдению норм и качества предоставления горячего питания	Сентябрь Декабрь Март Май	Зам. директора
16.	Реализация школьной «Программы производственного контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий»	В соответствии с циклограммой	Администрация школы
17.	Обновление материально-технической базы столовой	Постоянно	Администрация школы
18.	Проведение производственного контроля	Ноябрь, апрель	Администрация школы

19.	Проведение проверки Роспотребнадзора	По плану	Администрация школы
20.	Организация пропаганды здорового питания через методические объединения классных руководителей	В течение года	Заместитель директора по ВР
21.	Урок (фрагмент урока) биологии «Значение и состав пищи», 9 класс	Январь	Учитель биологии
22.	Урок (фрагмент урока) ОБЖ «Современный благополучный рацион питания», 9 класс	Январь	Учитель ОБЖ
23.	Классные часы с учащимися: 1-4 классы - «Азбука правильного питания»; 5-7 классы – «Говорим о правильном питании»; 8-9 классы – «Правильно питаться – укреплять своё здоровье» 10-11 классы – «Наука самосбережения» (значение правильного питания)	Февраль	Учителя начальных классов, классные руководители
24.	Общешкольная родительская конференция «Основы здорового питания»	Февраль	Администрация
25.	Конкурс синквейнов, 5 класс	Май	Учителя литературы
26.	Урок (фрагмент урока) биологии «Заболевания органов пищеварения», 9 класс	Февраль	Учитель биологии
27.	Урок (фрагмент урока) биологии «Витамины, и их роль в организме. Суточная потребность организма в витаминах», 9 класс	Февраль	Учитель биологии
28.	Урок (фрагмент урока) химии «Понятие об углеводородах», 9 класс	Февраль	Учитель химии
29.	Урок (фрагмент урока) химии «Жидкое состояние веществ. Вода. Минеральные воды», 11 класс	Февраль	Учитель химии
30.	Урок (фрагмент урока) иностранного языка «Пищевые добавки», 9 класс	Февраль	Учитель иностранного языка
31.	Урок (фрагмент урока) иностранного языка «Забота о здоровье», 9 класс	Март	Учитель иностранного языка
32.	Конкурс рецептов «Вкусная и здоровая пища»	Апрель	Педагог-организатор
33.	Беседа «Питание школьника в период подготовки к экзаменам», 9,11 класс	Май	Медработник
34.	Конкурс осеннего урожая «Полезное на нашей грядке»	Сентябрь-октябрь	Педагог-организатор
35.	Классный час «Секреты здорового питания», 1-4 класс	Октябрь	Классные руководители
36.	Классный час «Пирамида здорового питания», 5-9 класс	Октябрь	Классные руководители
37.	Конкурс среди обучающихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Ноябрь	Учитель технологии
38.	Конкурс рисунков среди учащихся 1-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	Сентябрь-Октябрь	Учителя начальной школы, учитель изобразительного искусства
39.	Анкетирование обучающихся «Школьное питание»	Ноябрь	Педагог-организатор
40.	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Декабрь	Классные руководители
41.	Конкурс слоганов про здоровое питание, 5-9 класс	Декабрь	Педагог-организатор

42.	Проекты <ul style="list-style-type: none"> ▢ «Питаться вкусно или правильно», 8-9 класс ▢ «Наше здоровье в наших руках», 10-11 класс ▢ «Здоровое питание», 1-4 класс ▢ «О вкусной и здоровой пище», 6-7 класс 	Январь – май 2021 г.	Классные руководители
43.	Конкурс агитбригад 5-11 классы	Март 2021 г.	Педагог-организатор, учитель музыки, учитель хореографии
44.	Организация рационального питания обучающихся в летнем школьном лагере	Июнь 2021 г.	Начальник лагеря

Работа с родителями

№	Название мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании обучающихся на родительских собраниях.	Ежегодно	Администрация, классные руководители
2	Индивидуальные консультации родителей по проблеме здорового питания.	По мере необходимости	Медсестра
3	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе. Анкетирование.	2 раза в год	Педагог - организатор, классные руководители
4	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение года	Классные руководители, педагог – организатор, преподаватель – организатор ОБЖ

Ожидаемые результаты

Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

Обеспечение 100% охватом питания обучающихся школы.

Формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

Улучшение показателей здоровья обучающихся школы, создание благоприятных условий нормального роста и развития детей.

Приведение материально - технической базы школьной столовой и пищеблока в соответствии с современными разработками и технологиями.

Возможные риски

Возможные риски	Предполагаемые пути выхода из ситуации
Отсутствие финансирования не позволит создать необходимые материально-технические условия.	Обратиться за помощью в администрацию села, района, спонсорам.
Невыполнение мероприятий, запланированных проектом.	Проводить рефлекссию после реализации каждого этапа проекта, корректировку планов.

**Информация об организации питания
в МОУ СОШ им. И.С Кошелева с. Лермонтово Белинского
района Пензенской области в 2020-2022 учебном году**

1. Обязанности дежурного учителя по столовой

Дежурный учитель по столовой обязан:

1. Находиться в столовой во время перемен;
2. Следить за порядком и дисциплиной учащихся во время приема пищи;
3. Организовывать учащихся на уборку столов после приема пищи;
4. О серьезных нарушениях информировать дежурного администратора.

Дежурный учитель по столовой имеет право:

1. В пределах своей компетенции отдавать распоряжения педагогам и учащимся;
2. Запрашивать у классных руководителей и других педагогов сведения об учащимся;
3. Обращаться за помощью к дежурному учителю, дежурному администратору.
- 4.

**2 График питания обучающихся МОУ СОШ им. И.С Кошелева с.
Лермонтово Белинского района Пензенской области в 2020-2022
учебном году**

Время	Классы
10.45-11.05	1 классы
11.05-11.25	2-5 классы
12.10-12.30	6-11 классы

Методическая копилка классных часов по здоровому питанию

Класс	Тема
1-4 классы	Цикл бесед "Гигиена школьника". "Витамины на столе» «Фруктовая перемена» «Мир в капле воды» «Особенности национальной кухни» Викторина «Чипполино и его друзья» Для чего люди едят» Конкурс проектов «Витаминная семейка» Цикл бесед «Азбука здорового питания» «Хлеб всему голова» «Правила поведения в столовой» «О вкусной и здоровой пище» «Все ли полезно, что в рот полезло?» «Мамино любимое...» «Всегда ли нужно верить рекламе?» «За что мы скажем поварам спасибо?»
5-8 классы	«Продукты быстрого приготовления» «Дары осени - на тарелке» «Бабушкины рецепты» Цикл бесед «Азбука здорового питания» «Витамины. Сезонные гиповитаминозы и их профилактика» «Правила поведения в столовой» Истинное вино Фаст Фуда» Конкурс «А ну-ка, девушки!» «Оценка суточного рациона питания обучающихся» Цикл бесед «Азбука здорового питания» «Правильное питание – залог здоровья» «Разговор о правильном питании» «Вкусные и полезные угощения» «Значение витаминов в обмене веществ» «Расчет меню» «Кухни народов мира» «Как правильно питаться»
9-11 классы	«Как питались на Руси и в России» «Расчет меню» «Основные правила рационального питания» «Правильное питание – взаимосвязь с физическим развитием и здоровьем» «Культура здорового питания» «Летом укрепляем организм» «Кухни народов мира» «Вкусные традиции моей семьи» «Твой рацион – это ты» «ФАСТ ФУД – за и против» «Здоровье молодежи – процветание России» «+ и – праздничного стола» «Зеркало здоровья» «Здоровое питание – стройная фигура» Конкурс проектов «Школьное кафе» «Овощи, ягоды и фрукты – наши любимые продукты»

Тематика родительских собраний о здоровом питании

1. "Здоровье ребенка в руках взрослых"
2. "Здоровая семья: нравственные аспекты"
3. "На контроле здоровье детей"
4. "Режим труда и учебы"
5. "Физическое воспитание детей в семье"
6. "Алкоголизм, семья, дети"
7. "Предупреждение нервных и сердечных заболеваний в годы юности"
8. "Вредные привычки у детей"
9. "Подготовка к экзаменам. Как противостоять стрессу"
10. "Вопросы, которые нас волнуют"
11. "Эти трудные подростки"
12. "Социальный вред алкоголизма"
13. Обучение родителей оздоровительным технологиям.
14. Родительские мини-клубы по совместному обсуждению проблем здоровья в семье и школе.