

**Министерство образования и науки РД
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3» г. Избербаш**

Утверждаю
Директор МКОУ «СОШ №3»
Хасбулатов Х. М.



**ПРОГРАММА
по совершенствованию организации горячего
питания обучающихся
на 2020-2025 учебный год
в МКОУ «СОШ №3»**

г. Избербаш – 2020 г.

Обоснование необходимости реализации Программы:

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»

В.А.Сухомлинский

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проектируемой деятельности;
- Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное 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 МКОУ «СОШ №3» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

«Характеристика контингента учащихся и их семей»

Всего учащихся	Многодетные семьи	Малообеспеченные семьи	Неполные семьи	Опекаемые	Дети - инвалиды	Состоящие на учете
248	104	44	42	0	12	1

Цель программы:

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся начальных классов школьным питанием.
- Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.

Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:

Практика организации питания в нашей школе убедила 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.

Школьная столовая укомплектована штатом. Штат состоит из повара – 2, кухонной рабочей – 1. Повар проходит повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – ежегодно.

В столовой МКОУ «СОШ №3» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства

дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2020 – 2025 г. г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

Школа располагает столовой на 64 посадочных мест. Время завтраков учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:
- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;

- повышение их общего культурного уровня.

-

Система организации контроля за исполнением Программы.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 43, 4 кв. м. на 64 посадочных мест.

В школе ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал контроля за рационом питания;
- журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, обязательно член первичной профсоюзной организации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Таблица 2

«План мероприятий программы»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, заместитель директора по АХЧ
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		Зам.директора по АХЧ, кух.рабочая
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, соц. педагог
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 4 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - ноябрь		Зам. директора по АХЧ, повар
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 4 классы	Классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании »	Сентябрь	1 – 4 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,	Октябрь	1 – 4 классы	Классные руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 4 классы	Классные руководители
10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - викторина «Огород» ; - игра «Всем, кто хочет быть здоров»	ноябрь 1 – 4 классы		Классные руководители
11	Классный час «Хлеб – всему голова»	ноябрь	1 – 4 классы	Классные руководители
12	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 4 классы	Социальный педагог
13	Праздник «Сладкоежка»	Январь	1-4 классы	Кл.руководители
14	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
15	Контроль над деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы