

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Рыбкинская средняя общеобразовательная школа»
Новосергиевского района Оренбургской области

РАССМОТРЕНО:
На заседании педагогического совета
Протокол № 3
«10» 01 2019 г.



ПРОГРАММА

по совершенствованию организации горячего питания учащихся
Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Рыбкинская средняя общеобразовательная школа»
Новосергиевского района Оренбургской области

Сроки реализации: 2019 – 2021 г.

Паспорт Программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Рыбкинская средняя общеобразовательная школа»
Цель программы	совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся ОО как одного из способов сохранения и укрепления их здоровья
Основные задачи программы	<ul style="list-style-type: none">- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами;- усовершенствование системы управления организацией питания в ОО;- усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;- обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания.
Срок реализации программы	2019 - 2021 годы
Нормативно-правовое обеспечение программы	<ul style="list-style-type: none">- Конвенция о правах ребенка;- Конституция РФ;- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;- Федеральные программы:- национальный проект «Школьное питание»,- национальный проект «Образование»,- национальная образовательная инициатива «Наша новая школа»;- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.».- Указ Президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы»;- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательном учреждении. СанПиН2.4.5.2409-07, 2010г.- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.1;- Программа развития воспитательной компоненты в общеобразовательной школе (рекомендации в соответствии с п. 4 Перечня поручений Президента РФ по реализации Послания Президента РФ Федеральному Собранию РФ от 22 декабря 2012 г. № Пр-3410 Минобрнауки России);- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные

	<p>наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»; - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; - Муниципальная программа «Развитие системы образования Новосергиевского района на 2014 – 2020 годы» – Устав ОУ; – Программа развития ОУ; – Локальные акты и приказы МОБУ «Рыбкинская СОШ», регулирующие организацию питания в ОО.
Основной разработчик Программы	<p>Кечина И.П., и.о.директора ОО Мурзайкина Л.С., заместитель директора по ВР Кечина С.А., председатель общешкольного родительского комитета Атаков И, председатель Совета обучающихся</p>
Исполнители основных мероприятий Программы	<p>Администрация ОО, педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой</p>
Приоритетные направления Программы	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная организация питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОО; - реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания; - совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами.
Ожидаемые результаты	<ul style="list-style-type: none"> - повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием, 5 – 11 классы – двухразовое горячее питание); - безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии; - формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания; - укрепление материально-технической базы столовой ОО, реконструкция и техническое переоснащение буфета; - положительная динамика оценки качества организации питания в ОО со стороны учащихся и родителей (законных представителей).
Система организации контроля над исполнением Программы	<p>Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется и.о.директора МОБУ «Рыбкинская СОШ», администрацией ОО. Ход реализации Программы обсуждается на совещаниях при директоре, заместителях директора, анализируется ежегодно, освещается на сайте ОО.</p>

1. Пояснительная записка

Здоровье детей и подростков в любом обществе, независимо от экономических и политических условий, является актуальной проблемой и задачей первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны и наряду с другими демографическими показателями, отражает уровень ее развития. Одним из ключевых факторов, определяющих условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются именно в этот период;

- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;

- школьный период наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в образовательной организации.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося школы в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив МОБУ «Рыбкинская СОШ» уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач ОО – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной Программы Развития подпрограммы «Здоровый образ жизни»

Стратегическая цель - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив ОО всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы является 100%-й охват горячими завтраками учащихся 1 – 11 классов.

Питание учащихся организовано в реконструированной и оснащенной всем необходимым технологическим оборудованием столовой. Чистый, красиво оформленный обеденный зал, мебель способствуют тому, что ребята приходят в школьную столовую с удовольствием. Качество предлагаемых блюд не вызывает нареканий со стороны учащихся и родителей, которые в рамках постоянного контроля осуществляют дегустацию блюд школьного меню и присутствуют на тематических мероприятиях, направленных на популяризацию продуктов питания, обязательно необходимых для рационального питания школьников.

Однако некоторые проблемы, связанные с формированием у учащихся навыков здорового питания, остаются актуальными. На смену одному поколению учащихся приходят другие, которых также нужно учить и оптимальному режиму питания, и правильному выбору продуктов, и поведению в местах для приема пищи, и т.п.

По результатам анкетирования, тестирования родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. В ОО достаточно семей (полных и неполных), где родители (или родитель) работают полный день, и им не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Не все учащиеся, и, к сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, своевременная санация полости рта учащегося и др.) не теряет своей актуальности.

Учащиеся не только занимаются учебной деятельностью на уроках, но также активно посещают кружки и секции, участвуют во внеклассных и внешкольных мероприятиях, а значит, проводят в школе большую часть дня. Поэтому одного горячего завтрака для растущего детского организма недостаточно. К тому же в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.8.,р.VI) интервалы между приемами пищи у учащихся не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

Следовательно, курс ОО на организацию двухразового горячего питания является правильным и количество учащихся, которые в школе получают горячие завтраки и горячие обеды, должно все время расти.

Наблюдение за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с учащимися, но и с родителями.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Рыбкинская средняя общеобразовательная школа» является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

Цель Программы:

совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся ОО как одного из способов сохранения и укрепления их здоровья

Задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами;
- усовершенствование системы управления организацией питания в ОО;
- усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;
- обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания.

2.Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживает один работник: 1 повар (3 разряд), имеет среднее профессиональное образование. Работник пищеблока имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которой внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работником кухни. После приема пищи использованная посуда убирается со столов учащимися.

Ответственный за школьное питание Спирина И.Н. осуществляет контроль организации питания, в том числе качества поступающих продуктов, правильности закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, витаминизации блюд.

Завхоз проводит осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Все виды контроля фиксируются в специальных журналах.

Контроль организации питания учащихся в ОО осуществляет руководитель ОО, заместитель директора по УВР, а также школьная комиссия по контролю организации и качества питания учащихся, в состав которой входят члены из числа родителей, педагогов, учащихся.

3.Материально-техническое обеспечение организации питания

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню, отсутствие необходимости транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

В столовой предусмотрены такие объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, которые позволяют осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Функциональные группы помещений имеют удобную взаимосвязь.

Столовая состоит из помещения для мытья посуды, одного обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденный зал рассчитаны на 52 посадочных места, общая площадь – 154 м², оснащён новой мебелью (столами и скамейками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая ОО обеспечена столовой посудой и приборами.

При сервировке столов используют тарелки, бокалы (стекло и пластик), столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

В обеденном зале столовой умывальники (2 штук) и электрополотенца (1 штука).

Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, горячей цеха), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (санузел и раздевалка).

№ п/п	Название оборудования	Количество
1	Ванна моечная металлическая	2 шт.
2	Весы механические	1 шт.
3	Весы товарные ВТ 8908 (напольные)	1 шт.
4	Плита электрическая ПЭЖШ (4-х конфорочная с жарочным шкафом)	1 шт.
5	Камера морозильная ИТАЛ FROST»	1 шт.
6	Холодильник POLAIR	1 шт.
7	Холодильник двухкамерный INDESIT	1 шт.
8	Холодильник ДНЕПР	1 шт.
9	МАрмит	1 шт.
10	Электормясорубка	1 шт.
11	Электроводонагреватель	1 шт.
12	Сушилка для рук	1 шт.
13	Зонт вытяжной	1 шт.
14	Стол производственные	4 шт.
15	Стеллаж металлический с полками	2 шт.

В производственном цехе установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования с оформлением соответствующего акта.

Стоимость завтрака составляет 12,59-25 рублей, обеда -38 рублей.

4.Этапы и сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2019-2021 годы

Программа реализуется в три этапа.

Первый этап (январь – февраль 2019 г.) – подготовительный.

На этом этапе проводится:

- анализ работы ОО по организации питания обучающихся за 2016-2018гг.;
- выявление проблем;
- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;
- определение путей решения выявленных проблем;
- совершенствование (доработка) Программы по совершенствованию организации питания учащихся;

Второй этап (февраль 2019 - июнь 2021 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

- рациональная организация питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм;
- совершенствование системы управления организацией питания в ОО;
- совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

Третий этап (июль 2021 - декабрь 2021 года) – аналитический.

5. Участники программы

Семья:

- организация контроля за питанием детей в школьной столовой;
- родительский комитет;
- представители Совета школы;

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- приобщение в кружки и секции;
- пропаганда здорового образа жизни;

6. Перечень и описание программных мероприятий

Для эффективного решения поставленных задач Программа предусматривает комплекс мер, который включает в себя:

рациональную организацию питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания, предусматривающую создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся:

- нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся школы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее эстетического оформления;
 - постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;
 - контроль за соблюдением норм и требований СанПиН 2.4.5.2409-08 при организации питания учащихся;
 - обеспечение двухразовым горячим питанием (завтрак, обед) учащихся 1–11 классов – 100 %;
 - контроль охвата учащихся горячим питанием;
 - совершенствование механизма государственно-общественного управления школы по вопросам реализации Программы;
 - осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля организации питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;
 - проведение мониторинга состояния здоровья учащихся ОО;
 - проведение мониторинга организации питания учащихся ОО;
 - развитие школьного конкурсного движения по выявлению лидеров в организации питания;
 - ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте ОО, регулярное обновление содержания;
 - обеспечение информационной поддержки реализации «Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся», привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;
 - изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов о качестве, организации горячего питания в ОО;
- реализации образовательных программ по формированию культуры здорового питания.**

Это комплексная и системная работа, в процессе которой формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов, правилах поведения при приеме пищи и т.д.

В рамках этого направления продолжится:

- реализация программы «Разговор о правильном питании» (1 – 4 классы), которую отличают формы и методы, отвечающие возрастным физиологическим и психологическим особенностям детей и подростков, научная обоснованность и достоверность, практическая целесообразность, актуальное содержание, необходимость вовлечения в реализацию программы родителей учащихся, культурологическая сообразность, тематика которой охватывает различные аспекты рационального питания;

Реализация курса разговор о правильном питании на часах общения

Класс	Название мероприятия	Форма проведения	Дата мероприятия
1	Режим и правильное питание	ЧО	15.01.2019
2	Здоровое питание	ЧО	20.03.2019
3	Режим питания школьника	ЧО	12.09.2019
4	Разговор о правильном питании	ЧО	16.10.2019
5	Формула правильного питания	беседа	14.11.2019
6	Профессия повар	ЧО в рамках международного дня повара	18.10.2019
7	Чем питаться подростку	беседа	19.12.2019
8	Как правильно питаться	ЧО	21.11.2019
9	Роль витаминов в питании подростков	беседа	23.01.2020
10	Физиология питания. Витамины	ЧО	19.02.2020

совершенствованию системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами

Работа по данному направлению включает:

- проведение лекций, лекториев, бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье»;

- встречи учащихся со специалистами, как на базе ОО, так и вне ее (на базе ФАПа, библиотеки);

- проведение конкурсов, игровых, познавательных классных и внеклассных мероприятий по вопросам культуры здорового питания, дней здорового питания среди учащихся;

- проведение лекций, круглых столов, бесед, консультаций по вопросам здорового питания для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;

- проведение обучающих мероприятий для педагогов по организации рационального питания учащихся с привлечением специалистов медицинских и профилактических учреждений;

- активное привлечение к просветительской работе по формированию культуры питания представителей родительской общественности, работников здравоохранения и др. т.е., социальных партнеров.

7. Ожидаемые результаты реализации Программы.

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием, 1 – 11 классы – двухразовое горячее питание);

- безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
- формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
- укрепление и совершенствование материально-технической базы школьной столовой, реконструкцию и техническое переоснащение буфета;
- устойчивую положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

8. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется и.о.директором МОБУ «Рыбкинская СОШ», администрацией ОО. Ход реализации Программы обсуждается на совещаниях при директоре, заместителях директора, анализируется ежегодно, освещается на школьном сайте.

9. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Оценка реализации основывается на задачах, сформулированных на этапе планирования, и осуществляется участниками Программы.

Критерий	Индикатор	Показатель
охват горячим питанием учащихся 1 – 11-х классов	мониторинг охвата горячим питанием учащихся 1 – 11-х классов	100 % от общего количества учащихся 1 – 11-х классов
охват горячим двухразовым питанием (завтрак, обед) учащихся 1–11 –х классов	мониторинг охвата горячим двухразовым питанием (завтрак, обед) учащихся 1–11 –х классов	100 % от общего количества учащихся 1 –11 –х классов
качество организации питания в школе глазами учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи	анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой	% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
сформированность основ знаний о здоровом питании	анкетирование, тестирование	% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)
соответствие питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи	положительные отзывы и предложения, справки по проверкам

	мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся	положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся
	проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора
доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	анализ воспитательной работы классных руководителей 1 – 11 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам	100% от общего количества учащихся школы

План мероприятий по реализации Программы

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
Рациональная организация питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания			
1	Совершенствование материально-технической базы школьной столовой: - продолжение эстетического оформления обеденного зала; - проведение технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам	2019 - 2021гг. 2020 г. 2019 – 2021гг. (август, в начале учебного года)	завхоз зам. директора по ВР завхоз
2	Заключение трехстороннего договора на оказание услуг по организации горячего питания учащихся ОО	2019 – 2021гг. (ежегодно, январь)	И.о. директора ОО
3	Формирование ежегодного пакета документов по организации питания учащихся в ОО (приказы, графики, положения и др.)	2019 – 2021гг. (сентябрь)	И.о. директора ОО
4	Осуществление постоянного контроля соблюдения норм и требований СанПиН 2.4.5.2409-08 при организации питания учащихся	2019 – 2021гг. (по плану)	члены общественной комиссии по контролю организации питания учащихся, бракеражная комиссия, администрация ОО
5	Проведение С-витаминизации третьих блюд	2019 – 2021гг. (ежедневно)	повар
6	Мониторинг охвата учащихся ОО горячим питанием	2019 – 2021гг. (ежедневно)	ответственный по питанию
7	Анализ результатов работы кл. руководителей 1-11 кл. по организации горячего питания учащихся	2019 – 2021гг. (октябрь, январь)	зам. директора по ВР
8	«Итоги медицинских осмотров учащихся ОО: выводы и рекомендации» - индивидуальные беседы с классными руководителями	2019 – 2021гг. (декабрь)	Работник ФАПа
9	Ведение специализированной странички «Школьное питание» на	2019 – 2021гг.	администратор

	сайте ОО		школьного сайта
10	Конкурс методических разработок воспитательных мероприятий, направленных на формирование у учащихся культуры здорового питания	2019 – 2021гг. (февраль)	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
11	Рассмотрение вопросов организации и качества питания учащихся на заседаниях Совета родителей, родительских собраниях, заседаниях Совета обучающихся	2019 – 2021гг. (по плану)	администрация ОО, Совет обучающихся
12	Анкетирование учащихся и родителей (законных представителей) с целью изучения степени удовлетворенности организацией и качеством горячего питания учащихся	2019 – 2021гг. (по плану)	Классные руководители
13	Организация и контроль проведения медицинских осмотров учащихся	ежегодно	администрация ОО работник ФАПа
Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания			
1	Проведение занятий в рамках классных часов по программе «Разговор о правильном питании» (для учащихся 1 – 4 классов)	в течение учебного года (по плану)	классные руководители
2	Проведение цикла классных часов для обучающихся 5 – 11 классов	в течение учебного года (по плану)	классные руководители
3	Пополнение школьного банка методических материалов, рекомендаций, разработок занятий, сценариев внеклассных мероприятий, анкет по программе «Разговор о правильном питании», разработок, педагогических находок, идей по проведению классных часов о здоровом питании для школьников.	2019 – 2021гг.	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
4	Проведение открытых занятий, внеклассных мероприятий по программе «Разговор о правильном питании», классных часов о здоровом питании	2019 – 2021гг.	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами			
1	Проведение лекций, профилактических бесед для учащихся о рациональном питании в рамках часов общения	2019 – 2021гг.	классные руководители

2	«Ты – то, что ты ешь» - конкурс на лучший коллаж о здоровом питании по материалам СМИ (среди учащихся 9 – 11 классов)	2019 – 2021гг. (январь)	зам. директора по ВР, Совет обучающихся, кл. рук. 9– 11кл.
3	Конкурс рисунков «Правильная еда» (среди учащихся 1 – 4 классов)	2019 – 2021гг. (февраль)	руководители МО классных руководителей классные руководители
4	Игровая программа «Разговор о правильном питании» (для учащихся 5 – 6 классов)	2019 – 2021гг (апрель)	классные руководители работник ФАПа
5	Классные родительские собрания «О соблюдении санитарно-гигиенического режима в ОО и организации питания школьников»	2019 – 2021гг (сентябрь)	классные руководители
6	Общешкольное родительское собрание Охрана здоровья школьников. Роль семьи в формировании здорового образа жизни ребенка.	2019 -2021гг сентябрь	администрация ОО классные руководители
7	Работа членов Совета родителей с родителями и учащимися по пропаганде основ здорового питания	2019 – 2021гг.	председатель Совета родителей
8	Проведение инструктивных совещаний, семинаров для педагогов ОО с участием специалистов лечебно-профилактических учреждений	2019 – 2021гг.	администрация ОО

