

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11»

**ПРОГРАММА ПО
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ**

2012 ГОД

Паспорт Программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 11» г. Кизела
Цель программы	совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся
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 ОУ; - 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	2012 - 2017 годы
Нормативно-правовое обеспечение программы	<ul style="list-style-type: none"> - Конвенция о правах ребенка. - Конституция РФ. - Закон РФ «Об образовании». - Федеральные программы:

	<ul style="list-style-type: none">- 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».- Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001. №196). п.24. Организация питания- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11.- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».- 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
--	---

	<p>реализации в школьных буфетах».</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников». - 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». - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников». – Устав школы. – Программа развития школы. – Локальные акты и приказы МОБУ СОШ № 11, регулирующие организацию питания в ОУ.
Основной разработчик Программы	<p>Стец О.Н. директор школы Поскрёбышева Н.О., заместитель директора по ВР Плясунова С.Ю., председатель Совета Школы МБОУ СОШ № 22</p>
Исполнители основных мероприятий Программы	<p>Совет Школы МБОУ СОШ № 11, педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинский работник.</p>
Приоритетные направления Программы	<p>- рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных</p>

	<p>правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОУ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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 школьной столовой, реконструкцию и техническое переоснащение буфета; - положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).
Система организации контроля над исполнением Программы	<p>Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется органами государственного управления, директором МОБУ «СОШ № 47», администрацией школы. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Совета школы.</p>

1. Обоснование необходимости реализации Программы

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, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

«Национальная стратегия действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы» (Указ Президента РФ от 1 июня 2012 г. № 761) определяет как одну из основных задач «формирование потребности у детей и подростков в здоровом питании и совершенствование системы обеспечения качественным питанием детей в образовательных учреждениях».

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 проектируемой 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 общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося школы в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив МОБУ «СОШ № 47» уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы «Будь здоров!», подпрограммой которой является «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся». Стратегическая цель - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив школы всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы является 100%-й охват горячими завтраками учащихся 3 – 11 классов и 100%-й охват горячим двухразовым питанием (завтрак и обед) учащихся 1-2-х классов (по ФГОС НОО). Питание учащихся организовано в новой, недавно реконструированной и оснащенной всем необходимым технологическим оборудованием столовой. Чистые, красиво оформленные обеденные залы, новая 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

мероприятиях, направленных на популяризацию продуктов питания, обязательно необходимых для рационального питания школьников.

Однако, проведенный анализ организации питания учащихся за последние три года выявил ряд проблем.

По результатам анкетирования, тестирования родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. Большинство учащихся проживают в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. 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. Проводимое нами постоянное анкетирование родителей показало, что родители не всегда в должной мере осознают важность своевременной санации полости рта ребенка для осуществления нормального приема пищи, работы желудочно-кишечного тракта. 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 обучающихся 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 школы 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 – отсутствие или 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 «Средняя общеобразовательная школа № 11» г. Кизела является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

2. Цель Программы.

Цель Программы:

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

3. 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 ОУ;
- 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.

4. Ресурсное обеспечение Программы

4.1. Нормативно-правовое обеспечение

- Конвенция о правах ребенка.
- Конституция РФ.
- Закон РФ «Об образовании».
- 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».
- Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001. №196). п.24. Организация питания.

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11.
- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».
- 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 образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- 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».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».
- Устав МОБУ СОШ № 11
- Локальные акты и приказы МОБУ СОШ № 11 регулирующие организацию питания в ОУ.

4.2. Кадровое обеспечение

Каждый работник пищеблока обеспечен комплектами спецодежды.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов с использованием специальной передвижной раздаточной тележки. Предварительное накрытие столов осуществляется работницей по обслуживанию школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов этой же работницей с использованием тележки для вывоза грязной посуды.

Работница по обслуживанию школьной столовой также имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки.

Учащиеся к предварительному накрытию (сервировке) столов и уборке посуды со столов не привлекаются.

Фельдшер школы (Договор «О совместной деятельности по медицинскому обслуживанию учащихся» № 36-09 от 25.09.2009г. между МБОУ СОШ № 11 и МБУ КГБ, осуществляет контроль над организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, витаминизацией блюд.

Медицинский работник проводит также 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 за организацией питания учащихся в школе осуществляют заместитель директора по ВР. Ответственной за учет компенсационных и дотационных выплат является секретарь-делопроизводитель, ответственный за персональные данные учащихся и работников школы.

4.3. 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 расположена на первом этаже пристроя к основному зданию школы и соединена с основным зданием отапливаемым переходом. Столовая состоит из помещения для мытья рук, обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных места, оснащены новой мебелью (столами и скамейками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая школы обеспечена столовой посудой и приборами из расчета три комплекта на одно посадочное место. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, чашки, бокалы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией. Уборка обеденных залов 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.

Перед входом в обеденные залы столовой имеется отдельное помещение, в котором установлены умывальники (9 штук) и электрополотенца (2 штуки). Оборудованы питьевые фонтанчики.

Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, мучной, горячий цеха, помещение для обработки яиц), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (душевая, санузел и раздевалка).

№ п/п	Название оборудования	Количество
1	Ванна моечная металлическая	14 шт.
2	Весы механические	2 шт.
3	Весы товарные ВТ 8908 (напольные)	2 шт.
4	Весы электронные	1 шт.
5	Машина тестомесильная малогабаритная типа МТМ-65	1 шт.
6	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ -2	2 шт.
7	Шкаф расстоечный тепловой типа ШРТ 10-1/1М	1 шт.
8	Сковорода электрическая, секционная, модулированная, с наклоняемой чашей типа СЭСМ	1 шт.
9	Плита электрическая ПЭ-0,24Н (2-х конфорочная без жарочного шкафа)	3 шт.
10	Шкаф холодильный «Polair»	2 шт.
11	Прилавок холодильный высокотемпературный ПВВ (Н) 70КМ-НШ	1 шт.
12	Холодильник однокамерный «POZIS-Свияга-404-1» КШ-240/30	3 шт.
13	Мясорубка МИМ-300	1 шт.
14	Машина протирачно-резательная типа МПР-350М (для сырой продукции)	1 шт.
15	Машина протирачно-резательная типа МПР-350М	1 шт.

	01 (для готовой продукции)	
16	Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-300М	1 шт.
17	Посудомоечная машина «Fagor» Mod.FI – 80	1 шт.
18	Электроводонагреватель проточный закрытый ЭВПЗ-15	1 шт.
19	Сушилка для рук модели НТ 1000ТС	2 шт.
20	Зонт вытяжной	7 шт.
21	Стол производственные	10 шт.
22	Стеллаж металлический с полками	5 шт.

В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, установлены воздушные разрывы. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Имеется резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в период проведения профилактических и ремонтных работ.

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.

В школе функционирует медицинский кабинет;

Кабинет оснащен необходимым оборудованием и инструментарием. Вышеназванным медицинским учреждением предоставлены в пользование движимое и недвижимое имущество для медицинского обслуживания обучающихся на безвозмездной основе в соответствии с заключенными договорами. Все это позволяет организовать медицинское обслуживание обучающихся с учета требований СанПиН и региональных нормативов.

4.4. Методическое обеспечение

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом школы банк методических материалов:

- материалы цикла профилактических бесед «Правильное питание – залог здоровья»;

- материалы игровых программ «Праздник витаминов», «Разговор о правильном питании», «Русская каша – пища наша», «Мои любимые полезные продукты»;
- методические рекомендации по проведению классных мероприятий «Как питались на Руси», Кухня народов Прикамья, «Щи да каша – пища наша» и др.);
- учебно-методические комплекты, методические пособия для учителей программы «Разговор о правильном питании»;
- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» (2012г.).

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, окружающий мир, технология, иностранный язык) учителями-предметниками разработаны уроки:

Предмет	Тема урока (занятия)	Класс
Биология	«Питание и пищеварение»	6 класс
Биология	«Значение витаминов в обмене веществ»	8 класс
Биология	«Гигиена питания. Заболевания пищеварительной системы»	8 класс
Биология	«Органические вещества в нашем питании. Значение витаминов»	10 класс
Химия	«Белки, жиры, углеводы в нашей жизни»	10 класс
Окружающий мир	«Как питались наши предки»	3 класс
Технология	«Общие сведения о питании и	5 класс

	приготовлении пищи»	
Технология	«Общие сведения о питании. Витамины»	5 класс
Технология	«Сервировка стола. Элементы этикета. Культура поведения за столом»	5-6 класс
Технология	«Физиология питания. Инфекции, передающиеся через пищу»	7 класс
Технология	Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии	5-9 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и здоровое питание как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества»	8 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и его составляющие»	9 класс
ОБЖ	«Правила личной гигиены. Рациональное питание»	11 класс
Иностранный язык	«Культура питания в Британии»	8 класс
Иностранный язык	«Здоровье человека. Здоровое питание»	9 класс
Иностранный язык	«Влияние географического положения страны на культуру питания в стране изучаемого языка»	10 класс

Медицинскими работниками школы, специалистами МБУЗ КГБ проводятся профилактические беседы с учащимися, родителями, педагогами.

4.5. Информационное обеспечение

С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы в столовой оформлены и постоянно обновляются стенды в учительской, на которых представлены:

- приказ по ОУ «Об организации питания учащихся 1 – 11 классов» на учебный год;
- приказ по ОУ «О создании бракеражной комиссии»;

- приказ по ОУ «О создании комиссии по организации питания»;
- примерное меню рационального питания учащихся ОУ с 7 до 10 лет, с 11 и старше в осенне-зимний, весенне-летний периоды;
- информация о предприятии школьного питания, обслуживающем ОУ;
- примерное 12-дневное меню;
- меню на текущий день в столовой;
- график питания учащихся;
- правила поведения учащихся в столовой.

Вопросы по организации питания учащихся рассматриваются на заседаниях Совета школы, родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при директоре, заместителях директора.

Разрабатываются и распространяются среди учащихся, родителей, педагогов памятки, буклеты с информацией о здоровом питании.

4.6. Финансовое обеспечение

Финансирование затрат на реализацию мероприятий программы осуществляется в рамках:

- обеспечения дотаций и компенсационных выплат на организацию питания учащихся из краевого и муниципального бюджетов;
- обеспечения питания учащихся на средства родителей;
- обеспечения учащихся качественным горячим питанием;
- обновления материально-технической базы школьной столовой с учетом современных требований;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

5. Этапы и сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2012-2017 годы

Программа реализуется в два этапа.

Первый этап (январь-август 2012 г.) – подготовительный.

На этом этапе проводится:

- анализ работы школы по организации питания обучающихся за предыдущий период.;

- выявление проблем;
- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;
- определение путей решения выявленных проблем;
- разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся МБОУ СОШ № 11;

Второй этап (сентябрь 2012 - декабрь 2017 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

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

6. Участники Программы.

Участниками Программы являются Совет МОБУ СОШ № 11 педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники, социальные партнеры.

Совет школы:

- контроль санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания учащихся.

Администрация:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;

- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;

- совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;

- пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;

- работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);

- работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);

- индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

Родители:

- организация контроля питания учащихся;

- участие в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы;

- доленое участие в организации оплаты горячего питания учащихся.

Медицинские работники:

- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;

- лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;

- контроль здоровья обучающихся;

- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

Социальный педагог:

- выявление многодетных, малообеспеченных семей для оказания помощи в организации льготного питания;

- контроль охвата учащихся горячим питанием (контроль дотационного питания).

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;

- соблюдение норм и требований СанПин при производстве горячего питания.

7. Перечень и описание программных мероприятий

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

рациональную организацию питания обучающихся 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 обучающихся:

- 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 1–5 классов – 100 %;
- обеспечение горячими завтраками учащихся 6 – 11 классов – 100%;
- контроль охвата учащихся горячим питанием;
- организацию льготного питания учащихся из социально незащищенных семей;
- совершенствование механизма государственно-общественного управления школы по вопросам реализации Программы;
- осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля организации питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;
- проведение мониторинга состояния здоровья учащихся школы;
- проведение мониторинга организации питания учащихся школы;
- развитие школьного конкурсного движения по выявлению лидеров в организации питания;
- участие школы в областном конкурсе «Лучшая школа по организации питания учащихся»;
- создание и ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте школы;

- 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 школе;

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 планируется:

- 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;

- проведение цикла классных часов (5 – 6 классы), содержание которых специально подготовлено для школьников врачами, занимающимися вопросами здорового питания. Материалы классных часов содержат советы и уроки, которые помогут детям вырасти здоровыми и сильными и учат правильно и вкусно питаться, а также дают общее представление для своевременного формирования у обучающихся мотивации к здоровому образу жизни;

- проведение цикла классных часов «Культура питания школьника» (7 – 11 классы), составленных на основе методических рекомендаций «Формирование

культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» (2012г.);

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 школы, так и вне ее (на базе лечебных и профилактических учреждений, библиотек);
- 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;
- проведение конференции «Школьное питание – здоровое питание» для всех участников образовательного процесса;
- активное привлечение к просветительской работе по формированию культуры питания представителей родительской общественности, работников здравоохранения и др. т.е., социальных партнеров.

8. Ожидаемые результаты

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

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием, 1 – 5 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 школьной столовой, реконструкцию и техническое переоснащение буфета;
- положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей)

9. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется органами государственного-общественного, директором МОБУ СОШ № 11 администрацией школы. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Совета школы.

10. 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 5 – 11-х классов	мониторинг охвата горячим питанием учащихся 5 – 11-х классов	100 % от общего количества учащихся 6 – 11-х классов
охват горячим двухразовым питанием (завтрак, обед) учащихся 1 – 4-х классов	мониторинг охвата горячим двухразовым питанием (завтрак, обед) учащихся 1 – 5-х классов	100 % от общего количества учащихся 1 – 5-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	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

гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	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

11. План мероприятий по реализации Программы

	Мероприятия	Срок	Ответственный
Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания			
	Совершенствование материально-технической базы школьной столовой: - приобретение протирочно-резательной машины для готовой продукции; - продолжение эстетического оформления обеденных залов; - реконструкция и техническое переоснащение буфета - проведение технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам	2012г. 2013г. 2014г. 2012 – 2014гг. (август, в начале учебного года)	зам. директора по АХЧ зам. директора по АХЧ Совет школы зам. директора по АХЧ
	Формирование ежегодного пакета документов по организации питания учащихся в школе (приказы, графики, положения и др.)	2012 – 2017гг. (сентябрь)	директор школы
	Осуществление постоянного контроля соблюдения норм и требований СанПиН 2.4.5.2409-08 при организации питания учащихся	2012 – 2017гг. (по плану)	Комиссия по питанию, бракеражная комиссия, администрация школы
	Проведение С-витаминизации третьих блюд	2012 – 2017гг. (ежедневно)	медицинские работники
	Формирование пакета документов на предоставление	2012 – 2017гг.	социальный педагог

	льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативными правовыми актами, согласование их в УСЗН	(ноябрь, март)	
	Мониторинг охвата учащихся школы горячим питанием	2012 – 2017гг. (ежедневно)	социальный педагог
	Анализ результатов работы кл. руководителей 1-11 кл. по организации горячего питания учащихся	2012 – 2017гг. (октябрь, январь)	зам. директора по УВР, социальный педагог
	«Итоги медицинских осмотров учащихся школы: выводы и рекомендации» - индивидуальные беседы с классными руководителями	2012 – 2017гг. (декабрь)	медицинские работники школы
	Создание и ведение специализированной странички «Школьное питание» на сайте школы	2012 – 2017гг.	администратор школьного сайта
	Проведение школьного конкурса «Самый здоровый класс»	2013 – 2014гг.	Совет школы, зам. директора по ВР, Совет старшекласников
	Конкурс методических разработок воспитательных мероприятий, направленных на формирование у учащихся культуры здорового питания	2012 – 2014гг. (февраль)	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
	Рассмотрение вопросов организации и качества питания учащихся на заседаниях Совета школы, ОШРК, родительских собраниях, заседаниях Совета старшекласников	2012 – 2017гг. (по плану)	Совет школы, администрация школы, Совет старшекласников
	Анкетирование учащихся и родителей (законных	2012 – 2014гг.	педагог-психолог школы

	представителей) с целью изучения степени удовлетворенности организацией и качеством горячего питания учащихся	(по плану)	
	Организация и контроль проведения медицинских осмотров учащихся	ежегодно	администрация школы, администрация МБУЗ
Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания			
	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
	Проведение цикла классных часов «17 уроков о здоровом питании для школьников Оренбургской области» (для учащихся 5 – 6 классов)	в течение учебного года (по плану)	классные руководители
	Проведение цикла классных часов «Культура питания школьника» (для учащихся 7 – 11 классов)	в течение учебного года (по плану)	классные руководители
	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 «17 уроков о здоровом питании для школьников Оренбургской области», «Культура питания школьника»	2012 – 2014гг.	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
	Обобщение и распространение положительного опыта организации рационального питания школьников среди классных руководителей 1-11 классов на заседаниях,	2012 – 2014гг.	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей

	семинарах МО классных руководителей		
	Проведение открытых занятий, внеклассных мероприятий по программе «Разговор о привальном питании», классных часов из цикла «17 уроков о здоровом питании для школьников Оренбургской области», «Культура питания школьника»	2012 – 2014гг.	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами			
	Проведение лекций, профилактических бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье»	2012 – 2014гг.	классные руководители
	Игровая программа «Праздник витаминов» (для учащихся 3 – 4 классов)	2012 – 2014гг. (ноябрь)	руководители МО классных руководителей, классные руководители
	«Наша школьная столовая» - конкурс стихов про школьную столовую (среди учащихся 3 – 6 классов)	2012 – 2014гг. (ноябрь)	руководитель МО русского языка и литературы, классные руководители
	Заседание школьного клуба «Горница»	2012 – 2014гг. (1 раз в полугодие)	зам. директора по ВР, классные руководители
	«Ты – то, что ты ешь» - конкурс на лучший коллаж о здоровом питании по материалам СМИ (среди учащихся 9 –	2013 – 2014гг. (январь)	зам. директора по ВР, Совет старшеклассников,

	11 классов)		кл. рук. 9– 11 кл.
	Конкурс рисунков «Правильная еда» (среди учащихся 1 – 4 классов)	2013 – 2014гг. (февраль)	руководители МО классных руководителей классные руководители
	Проведение конференции «Школьное питание – здоровое питание» с приглашением специалистов лечебно-профилактических учреждений	2013 – 2014гг. (февраль)	администрация школы, руководители МО учителей-предметников, социальный педагог, педагог-психолог, медицинские работники, председатель ОШРК, Совет старшекласников
	Встречи с врачами ГУЗ «Центр медицинской профилактики», МБУЗ «ГКБ им. Н.И. Пирогова», МБУЗ «ГСП № 2», ГАУЗ «ООКБ № 2», отдела профилактики МАУЗ «Детская городская клиническая больница», преподавателями кафедры детских болезней Оренбургской медицинской академии	2013 – 2014гг.	администрация школы, администрация медицинских учреждений, классные руководители
	Разработка буклетов учащимися 3 – 4 классов - «Самая вкусная и полезная еда» учащимися 5 – 8 классов - «Питание и здоровье»	2013 – 2014гг. (апрель)	руководители МО классных руководителей классные руководители мед. работники школы
	Игровая программа «Разговор о правильном питании» (для учащихся 5 – 6 классов)	2013 – 2014гг. (апрель)	классные руководители, мед. работники школы

Классные родительские собрания «О соблюдении санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания школьников»	2012 – 2014гг. (сентябрь)	классные руководители
Занятия в рамках родительского всеобуча «Взаимодействие семьи и школы по формированию навыков здорового образа жизни: культура здорового питания школьника»	2013 – 2014гг.	администрация школы, медицинские работники, школы, социальный педагог, педагог-психолог
Родительский лекторий «Как сформировать у ребенка культуру здорового питания»	2012 – 2014гг.	медицинские работники
Работа членов школьного родительского комитета с родителями и учащимися по пропаганде основ здорового питания	2012 – 2014гг.	председатель ОШРК
Проведение инструктивных совещаний, семинаров для педагогов школы с участием специалистов лечебно-профилактических учреждений	2012 – 2014гг.	администрация школы