**Программа по совершенствованию организации питания учащихся**

**МАОУ СОШ № 33**

**«Школа здорового питания»**

**на 2020-2023 гг.**

1. 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 образовательным 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 проецируемой 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 МАОУ СОШ № 33 сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьного 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 школы 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».

Таблица 1.

«Характеристика контингента учащихся и их семей»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Всего учащихся | | | Многодетные семьи | Малообеспеченные семьи | опекаемые | Дети инвалиды, дети ОВЗ |
| Начальная школа | Средняя школа | Старшая школа |
| 212 | 230 | 38 | 28 | 18 | 8 | 13 |

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  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.
* Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета, фито-стола и др. форм организации здорового питания.

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 бригадой. Бригада состоит из заведующей производством, 2 повара, посудомойщика и кухонного работника. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование. Сотрудники проходят, гигиеническое обучение – один раз в два года.

 В столовой МАОУ СОШ № 33 выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована  необходимым оборудованием.

Таблица 2

«Перечень столового оборудования»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Инвентарный номер |
| 1. | Шкаф холодильный | 13600070002686 |
| 2. | Мясорубка МИМ - 600 | 1380025 |
| 3. | Шкаф холодильный | 13600070002687 |
| 4. | Овощерезка | 1380057 |
| 5. | Плита электрическая | 1380058 |
| 6. | Шкаф холодильный | 1380059 |
| 7. | Тестомесильная машина | 1380075 |
| 8. | Шкаф жарочный | 1380077 |
| 9. | Шкаф холодильный | 1380078 |
| 10. | Ванна моечная | 0070001997  0070001993 |
| 11. | Картофелечистка | 13600070002610 |
| 12. | Мармит 1-х блюд | 13600070002690 |
| 13. | Мармит 1-х блюд | 13600070002691 |
| 14. | Мойка | з/б |
| 15. | Мойка 6-ти кюветная | з/б |
| 16. | Стол для столовой | 1630089 |
| 17. | Стол обеденный | 1630173 |
| 18. | Стол разделочный | з/б |
| 19. | Стол производственный | 007001995  0070001999 |
| 20. | Плита эл. 6-ти конфорочная | 13600070002609 |
| 21. | Посудомоечная машина | 13600070002588 |
| 22. | Пароконвектомат | 13600070002685 |
| 23. | Машина протирочная | 13600070002531 |

Школьная столовая полностью 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.

 В школе оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни.

Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2020 – 2023 г. г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

  Школа располагает столовой на 120 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Таблица 3

«График питания»

|  |  |
| --- | --- |
| Время | Классы |
| 08.50-09.05 | 3АБ (50 человек) |
| 09.35-09.50 | 1АБ (56 человек) |
| 10.25-10.40 | 4АБ (63 человека) |
| 11.15-11.30 | 5АБ (51 человек) |
| 12.00-12.15 | 8АБ (44 человека) |
| 11.15-11.30 | 9АБ, 10А, 11А (67 человек) |

       На каждой перемене в столовой дежурит ответственный за организацию питания, 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.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты «Мое настроение после обеда», проведенное в 2019 году 85% старшеклассников и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, ответственная за питание учащихся, Косцова Н.Е. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 85% родителей дали положительный ответ. А на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 80% родителей ответили «Да».

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские  собрания, семинары, конкусы  рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

        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 и подростков 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 позволит 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.

Зав. столовой, повара и кухонные работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 90  кв. м. на 120 посадочных мест.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником по договору с ГБУЗ СО «ДГБ г. Нижний Тагил» ежедневно.

В школе ведутся журналы:

* санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
* 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 4

«План мероприятий программы»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Мероприятие | Сроки | Участники | Ответственные |
| 1 | Организация питания школьников  в школьной столовой. | В течение учебного года |  | Директор школы,  Зав. Столовой. |
| 2 | Систематически вести контроль за санитарным состоянием  обеденного зала. | Ежедневно |  | Мед.работник,  зав. столовой |
| 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 – 11 классы | Зам. директора по УВР, медсестра, классные руководители . |
| 5 | Оформление стенда, оформление  информации на школьном сайте | Сентябрь -октябрь |  | Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания |
| 6 | Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой | В течение учебного года | 1 – 11 классы | Ответственные за организацию школьного питания,  классные руководители |
| 7 | Классный час «Разговор о правильном питании » | Сентябрь | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 8 | Подготовка памяток для родителей «Организация правильного  питания  в семье», | Октябрь | 1 – 8 классы | Мед.работник, классные руководители |
| 9 | Классный час «Что мы едим» | Октябрь | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 10 | Акция «Мы за здоровый образ жизни»;  - конкурс рисунков «Я за здоровое питание»  - конкурс плакатов  Питание – для здоровья!»  - викторина «Огород» ;  - игра «Всем, кто хочет быть здоров» | 1 – 4 классы  5 – 8 классы  5-е классы  2-е классы | ноябрь | Классные руководители, педагоги-организаторы. |
| 11 | Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори | ноябрь | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 12 | Родительские собрания  Еда, как друг и враг», | Декабрь | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 13 | Классный час ««Страна Витаминия» | Декабрь | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 14 | Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?» | Январь | 1 – 11 классы | Педагог-психолог |
| 15 | Праздник «Сладкоежка» | Январь | 2 – 3 классы | Кл. руководители |
| 16 | Классный час «Спорт, здоровье и питание» | февраль | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 17 | Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях» | март | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 18 | Классный час ««Вкусные традиции моей семьи» | март | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 19 | конкурс «Мой Самый здоровый класс» | апрель | 1 – 11 классы | Зам. директора по ВР, классные руководители |
| 20 | Классный час », «Хорошие пищевые привычки» | Май | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 21 | Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН | В течение учебного года |  | Директор школы |