ПРОГРАММА

по совершенствованию организации горячего питания

на 2024-2025 год

в МОУ «СОШ №5»

**Введение**

Согласно методическим рекомендациям "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников", разработанным Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия "Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта "Образование", администрацией МОУ «СОШ №5» была разработана программа по формированию культуры здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям.

Первое - рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все, от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете, должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательных учреждениях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

Второе - реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно 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 и т.п.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;

- возрастная адекватность;

- необходимость и достаточность информации;

- модульность структуры;

- системность и последовательность;

- вовлеченность семьи в реализацию программы.

Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансировано, нарушен режим питания. Во многих семьях в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей знакомы с общими принципами организации здорового питания.

**Цели и задачи**

Цели:

- Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

- Сформировать у детей основы культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

Задачи:

- Реализация программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

- Формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;

- Формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;

- Профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков;

- Освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;

- Информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории и традициях питания своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;

- Развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;

- Повышение гигиенической грамотности детей и родителей в вопросах питания;

- Просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Программа «Формирование культуры здорового питания» рассчитана на 3 учебных года. Ее поэтапная реализация будет осуществлена в период с 2024 по 2028 год.

Программа затрагивает участников образовательного процесса (обучающиеся 1-4 классов, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в области образовательной (уроки), так и воспитательной деятельности.

**Ожидаемые результаты:**

- Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.

- Сформировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.

- Разработана и действует система мониторинга состояния здоровья учащихся.

- Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям учащихся.

- Повышена эффективность системы организации питания за счёт:

- 100% охвата обучающихся 1-4 классов школы горячим питанием;

- укрепления материально-технической базы школьной столовой;

- внедрения новых форм организации питания учащихся школы.

Отлажена просветительская работа по формированию культуры школьного питания за счёт:

- реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;

- привлечения к профилактической работе формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения, средств массовой информации.

**Механизм реализации программы**

**Производственный  и общественный контроль за организацией питания:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вид контроля | Структура, осуществляющая контроль |
| 1. | Контроль за формированием рациона питания | Директор школы, ответственный за горячее питание Школьная комиссия |
| 2.  | Входной производственный контроль | Директор школы  |
| 3.  | Контроль санитарно-технического состояния пищеблока | Заместитель директора по АХЧ |
| 4.  | Контроль сроков годности и условий хранения продуктов | Бракеражная комиссия |
| 5.  | Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения | Бракеражная комиссия |
| 6.  | Контроль за приемом пищи |  Дежурный администратор;  классные руководители  |

**Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников**

 ***Задачи администрации школы:***

Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;

Контроль качества питания;

Контроль обеспечения порядка в столовой;

Контроль культуры принятия пищи;

Контроль  проведения   воспитательной  работы   со   школьниками  по привитию навыков культуры приема пищи;

 ***Обязанности работников столовой:***

Составление рационального питания на день и перспективного меню;

Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;

***Обязанности классных руководителей:***

Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; организация конкурсов и викторин на тему правильного питания

Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;

Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

***Обязанности родителей:***

Прививать навыки культуры питания в семье;

Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

 ***Обязанности обучающихся:***

Соблюдать правила культуры приема пищи;

Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания.

**План деятельности по реализации Программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Сроки | Ответственные  | Планируемый результат и выполнение |
| **1.Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**  |
| 1. | Назначение ответственного за организацию питания в школе | Сентябрьежегодно | директор школы | приказ |
| 2 | Совещание классных руководителей об организации горячего питания. Презентация горячего питания.  | Октябрьежегодно   | зам. директора по УВР | протокол совещания |
| 3 | Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | сентябрь, май, ежегодно | директор | протокол, план работы |
| 4 | Заседание школьной комиссии по организации питания по вопросам:- охват учащихся горячим питанием- соблюдение сан. гигиенических требований;- профилактика инфекционных заболеваний | Октябрь, февраль, ежегодно | директор | протокол, план работы |
| 5 | Организация работы бракеражной комиссии по питанию  | в течение года | зам. директора по УВР | план работы, акты проверок |
| 6 | Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок  | в течение года | зам. директора по УВР | материалы отчётов |
| **2.Работа с обучающимися.**  |  |  |  |
| 1 | Проведение уроков–здоровья  | ежегодно | классные руководители | планы уроков |
| 2. | Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) - выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?»  | Январьежегодно  Декабрь ежегодно  | классные руководители  | материалы конкурсов |
| 3 |  Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.  | Октябрь, ежегодно | зам. директора по УВР | отчёт о проведении праздника  |
| 4 | Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся | ежемесячно  | зам. директора по УВР | аналитическая информация |
| 5. | Анкетирование учащихся по вопросам питания | ежегодно | зам. директора по УВР | результаты анкетирования |
| 6 | Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время) | ежегодно | Директор | план работы ДОЛ |
| 7 | Проведение классных часов  |  | классные руководители  | планы классных часов |
| 9 | Конкурс «Хозяюшка» | Март | зам. директора по УВР, учитель технологии | отчёт о проведении конкурса |
| 10. | Работа над проектами по формированию здорового образа жизни | ежегодно, апрель | зам. директора по УВР, учителя - предметники |  |
| 11. | Проведение Дней здоровья | ежегодно | учитель физкультуры | отчёт о проведении Дня здоровья  |
| **3. Работа с педагогическим коллективом** |  |  |
| 1. | Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей | ежегодно | директор школы  | протоколы |
| 2 | Организация консультаций для классных руководителей:- культура поведения учащихся во время приема пищи,- соблюдение санитарно-гигиенических требований- организация горячего питания – залог сохранения здоровья | ежегодно | зам. директора по ВР, медицинский работник | отчёт о консультациях за год |
| 3. | Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей. | ежегодно | директор, ответственный за питание | приказ |
|  4 | Ведение пропаганды здорового питания | ежегодно | классные руково­дители,  | планы воспитательной работы |
| 5 | Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания. | ежегодно | директор, ответственный за питание, классные руководители |  |
| 6. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся  | ежегодно | зам. директора по УВР | отчёт за год |
| **4. Работа с родителями** |  |
| 1 | Просветительская работа среди родите­лей о правильном и полноценном пита­нии учащихся на родительских собра­ниях  | ежегодно | классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник | протоколы родительских собраний |
| 2 | Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе | ежегодно | классные руководители, заместитель директора по УВР, медицинский работник | протоколы родительских собраний |
| 3 | Привлечение членов школьной комиссии для содействия повыше­ния качества работы школьной столо­вой. | ежегодно | директор школы  | протоколы заседаний  |
| 4. | Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отноше­ния к ЗОЖ. | ежегодно | классные руководители | протоколы родительских собраний |
| 5. | Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания  | май, ежегодно | зам. директора по УВР | протоколы родительских собраний |
| **5.Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой** |  |
| 1 | Оформление стенда «Питание-залог здоровья» | сентябрь, ежегодно | ответственный за горячее питание | материалы стенда |
| 2 | Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе | ежемесячно | ответственный за горячее питание | отчёт |
| 3 | Соблюдение графика питания учащихся | ежедневно | Классные руководители |  |
| 4 | Личная гигиена учащихся | ежедневно | Классные руководители |  |
| **6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей** |
| 1. |  Продолжение эстетического оформления зала столовой  | ежегодно |  завхоз | акт проверки |
| 2 | Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой | июль-август |  завхоз | сметы |

**Интегрирование в учебные предметы отдельных тем по формированию культуры здорового питания у детей и подростков имеет большое значение.**

**Содержание тематических уроков**

**по рациональному питанию в рамках различных учебных предметов**

|  |  |
| --- | --- |
| Предмет | Содержание занятия |
| Биология  | Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта.Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека. |
| География  | Национальные кухни и блюда. Подход с точки зрения рационального питания.  |
| ИЗО  | Рисунок «Мое меню», «Витамины в жизни человека» |
| Иностранный язык | Чтение, пересказ текста по рациональному питанию или проблемам со здоровьем, вызванным нерациональным питанием. |
| История | Рассмотрение эпидемий голода, холеры и т.д. с позиции рационального питания, соблюдения мер гигиены. |
| Технология | Обучение приготовлению блюд вкусной и здоровой пищи. Обучение правилам этикета. |
| Литература  | Обсуждение меню персонажей литературного произведения (А.Пушкин "Евгений Онегин", А.Толстой "Война и мир", Н.Гоголь "Вечера на хуторе близ Диканьки" и т.д.). |
| ОБЖ  | Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. |
| Обществознание  | Обсуждения проблемы питания в обществе.  |
| Русский язык | Диктант, изложение или сочинение на тему рационального питания, компонентов пищи или заболеваний, связанных с питанием. |
| Физика  | Использование физических факторов (температура, измельчение и т.д.) для обработки пищи. Роль правильной обработки пищи (например, кипячения) для профилактики различных заболеваний.  |
| Химия  | Пищевые добавки и их отрицательное влияние на здоровье. Белки, жиры, углеводы как компоненты пищи и их значение для организма.  |
| Информатика | Чертеж пирамиды рационального питания |