Утверждаю:

Директор МКОУ «Кудалинская СОШ»

 Кагиров М.М.

16.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Здоровое питание»

2024 год

# Содержание программы

1. Паспорт Программы «Здоровое питание» Стр. 3 – 4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. Обоснование актуальности программы  организации социального питания | по развитию | и | совершенствованию  Стр. 5 | |
| 3. Характеристика Программы: цель, задачи, принципы | | | | Стр. 6 |
| 4. Основные направления реализации Программы и ожидаемые результаты реализации | | | | Стр. 7 - 9 |
| 5. Характеристика ресурсов программы | | | | Стр. 10 – 11 |
| 6. Механизм реализации Программы | | | | Стр. 12 |
| 7. Мониторинг результативности реализации программы | | | | Стр. 13-14 |
| Приложение № 1. Анкеты для родителей и учащихся | | | | Стр. 15 - 18 |

# Паспорт программы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование Программы | Программа «Здоровое питание» на 2024 – 2025 г.г. |
| Основание для разработки Программы | Конвенция о правах ребенка.  Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».  Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ», № 273 ФЗ от 29.12.2012 СанПиН 2.4.2.2821-10  «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных  учреждениях» СанПиН 2.4.5.240908  «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания  обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и  среднего профессионального образования» Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в  общеобразовательных учреждениях» |
| Основные исполнители Программы | Администрация, педагогический коллектив школы, работники  школьной столовой, родители. |
| Цель Программы | Обеспечение школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики  заболеваний. |

|  |  |
| --- | --- |
| Основные задачи Программы | 1. Совершенствование организации,   повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.   1. Развитие материально – технической базы. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе. 2. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов. 3. Совершенствование организации питьевого режима. 4. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения, и знаний об основах здорового питания. 5. Организация системы мониторинга питания обучающихся. 6. Просвещение родителей в вопросах   организации правильного питания детей школьного возраста. |
| Основные направления Программы | 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы. 2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом. 3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся. 4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания,   пропаганда принципов здорового питания.   1. Укрепление и модернизация   материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей. |

|  |  |
| --- | --- |
| Этапы реализации Программы | 2024-2025 годы – реализация основных мероприятий направлений программы 2024 год – мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное  планирование на предстоящий период. |
| Источники финансирования | Средства бюджета. |
| Ожидаемые результаты реализации Программы | * увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным   физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного  питания; - обеспечение  гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - высокий уровень культуры приема пищи школьниками;   * улучшение санитарно- гигиенического состояния и   эстетического оформления школьной  столовой. |
| Организация контроля за исполнением Программы | 1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета школы. 2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через   стенд в холле школы и сайт школы. |
| 3. Информирование родителей на родительских собраниях. |

1. **Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания**

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием

перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечнососудистой систем, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведѐт к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьѐзно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:

* фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
* в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребѐнком в специально проецируемой деятельности;
* школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровье сберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Для решения этой задачи и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

# Характеристика Программы

**Цель:** Увеличение охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

**Основные задачи Программы**:

* 1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.
  2. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.
  3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.
  4. Совершенствование организации питьевого режима.
  5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения, и знаний об основах здорового питания.
  6. Организация системы мониторинга питания обучающихся.
  7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

**Основные принципы:**

Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей и подростков. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создаѐт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

1. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
2. Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей и подростков знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы наличность ребѐнка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

1. **Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации программы:**

**Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
| 1. Организационные совещания: | Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации  школьного |
| – порядок приема учащимися завтраков и обедов; |
| - оформление документов и постановка на бесплатное на питание. |
| 2. Совещание классных руководителей «Об организации  горячего питания». | питания. |
| 3. Административное совещание по вопросам организации и  развития школьного питания. | Создание системы производственного контроля.  Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания. |
| 4. Заседание Совета классных руководителей 1 – 9-х классов |
| образовательного учреждения по организации питания по |
| вопросам: |
| - охват учащихся горячим питанием; |
| - соблюдение санитарно- гигиенических требований; |
| - профилактика инфекционных заболеваний. |

|  |  |
| --- | --- |
| 5. Организация работы школьной комиссии по питанию. | Проведение школьных мероприятий по  формированию навыков здорового питания.  Проведение мероприятий по развитию культуры питания. |
| 6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой,  буфета проведение целевых тематических проверок. |
| 7.Совещание педагогического коллектива (вопрос педагогического совета) «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды  правильного питания школьников». |
| 8. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое  питание». |

**Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
| 1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4 классов:    * работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус.    * культура поведения учащихся во время приема пищи,    * соблюдение санитарно-гигиенических требований;    * организация горячего питания – залог сохранения здоровья. | Высокий уровень просвещенности  классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников. |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации  питания |
| 3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы | Участие родителей в праздниках,  посвященных здоровому  питанию. |

**Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
| 1. Проведение классных часов по темам:    * «Витамины»    * «Режим дня и его значение»;    * «Культура приема пищи»;    * «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др. | Сформированная позиции признания ценности  здоровья, чувства ответственности за  сохранение и укрепление |

|  |  |
| --- | --- |
| 2. Школьные праздники и мероприятия: Праздник-ярмарка «Дары осени». | своего здоровья,  расширение знаний и  навыков культуры питания. |
| Праздник «Здоровое питание – это здорово» Праздник Хлеба. | Сокращение заболеваемости учащихся.  Увеличение  численности охвата учащихся горячим питанием. |
| 3. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся  «Здоровое питание – это здорово». Выставка тематических рисунков. |
| 5. Реализация программы «Разговор о правильном питании»,  «Формула правильного питания». |
| 6. Конкурс проектов «Кулинарные шедевры» в рамках уроков технологии. |  |

**Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
| 1. Проведение классных родительских собраний по темам:  - «Совместная работа семьи и школы по  формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»; - «Профилактика  желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных  заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся». | Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников.  Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания.  Увеличение количества обучающихся, питающихся за счет средств родителей. Вовлечение родителей к участию в школьных праздниках. |
| 2. Индивидуальные консультации медсестры  «Рациональное питание школьника». |

**Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей**

|  |  |
| --- | --- |
| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
| 1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой | 1. Замена технологического оборудования. 2. Приобретение посуды и столовых приборов. 3. Продолжение создания эстетической   среды школьной столовой. |
| 2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания | 1. Расширение ассортиментного перечня блюд. 2. Использование современных |

|  |  |
| --- | --- |
|  | технологий приготовления пищи. |

**Характеристика ресурсов Программы Материальные ресурсы**

В школе имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью − кухня - столовая − буфет.

**Кадровые ресурсы:**

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

− работники школьной столовой: повар (1 ед.);

− медицинская сестра;(по договоренности с ЦРБ)

− организатор питания

− классные руководители

− уборщица; председатель школьной комиссии по организации питания (представитель администрации)

**Нормативно- методические ресурсы**

* 1. Нормативно-методические документы:
     + действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);
     + технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
     + нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
     + локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.
  2. Технические документы:
     + техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;

- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

1. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).
3. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:
   * с поставщиками продовольственных товаров,
   * на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима обучающихся и воспитанников;
   * на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;
   * на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
   * на проведение дезинсекции и дератизации;
   * на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
   * на вывоз твердых бытовых отходов;
   * на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
   * на проведение поверки весо-измерительного оборудования;
   * на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).
4. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).
5. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества

и безопасности предприятия изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно- эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

1. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат

соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

1. Документы с информацией для потребителей:
   * ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);
   * информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.
2. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

**VI. Механизм реализации Программы**

Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации школы:
   * Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания.
   * Организация питания школьников.
   * Обеспечение порядка в столовой.
   * Контроль культуры принятия пищи.
   * Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.
2. Обязанности работников столовой:
   * составление меню рационального питания на день и перспективного меню;
   * включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
   * обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления

пищи;

* + использование современных технологии приготовления пищи для

сохранения питательной ценности продуктов.

1. Обязанности классных руководителей:
   * проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
   * воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема

пищи;

* + проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
  + организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

1. Обязанности родителей:
   * привитие навыков культуры питания в семье;
   * выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по

питанию в семье.

1. Обязанности обучающихся:
   * соблюдение правил культуры приема пищи;
   * дежурство по столовой;
   * участие в конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание».

**VII. Мониторинг эффективности реализации программы**

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, эффективность работы в данном случае не может определяться по изменениям в состоянии здоровья школьников, изменениям уровня распространенности заболеваний. Здоровье - сложное, многоаспектное явление, зависящее от множества причин и факторов, имеющих различную природу - биологических, экономических, культурных,

политических и т.д.

В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воспитательного воздействия, обеспечивающего формирование социальных компетенций, и определенная организация среды социального развития школьника, в которой формируемые знания, оценки и навыки были бы востребованы.

Определение эффективности осуществляется в ходе специальной оценочной процедуры, которая должна являться обязательным этапом деятельности, связанной сформированием основ культуры питания. Оценка эффективности выполняет целый ряд важных задач:

− диагностики - определение сферы и характера изменений, вызванных воспитательными воздействиями;

− коррекции - изменения в содержании и структуре реализуемой программы, связанной с формированием основ культуры питания с целью ее оптимизации;

− прогноза - планирования новых этапов реализации с учетом достигнутого.

Общая оценка эффективности деятельности по формированию основ культуры здоровья, культуры здорового питания формируется из оценки организации процесса воспитания и оценки результатов профилактики.

При оценке характера организации деятельности по формированию основ культуры питания выявляется степень его соответствия основным принципам:

− системность педагогического воздействия,

− комплексность педагогического воздействия,

− возрастная и социокультурная адекватность (содержание, формы и методы педагогического воздействия учитывают особенности конкретной возрастной группы, формируемые знания и умения имеют актуальную значимость для ребенка или подростка, востребованы в его повседневной жизни),

− участие семьи.

При оценке результатов педагогического воздействия определяются изменения в социальных компетенциях, нормативных представлениях и установках школьников, способных влиять на их поведение, связанное с питанием, а также изменения характеристик ситуации социального развития школьников, связанных с питанием (изменение режима и рациона питания в семье, изменение отношения семьи к вопросам питания).

При оценке эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания соблюдаются следующие условия:

− регулярность (процедура оценки проводится по завершении этапа работы, связанного с достижением определенных целей);

− целесообразность (организацию процедуры оценки следует планировать с учетом сроков, необходимых для достижения тех или иных конкретных результатов. Слишком короткие или слишком продолжительные сроки не позволяют определить реальный вклад воспитательной работы в формирование основ культуры питания);

− объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы, знания, оценки, навыки).

Оценка эффективности может быть внутренней и внешней. Внутренняя оценка осуществляется непосредственными участниками, реализующими программы формирования основ культуры питания в образовательном учреждении. Для внешней оценки привлекаются специалисты-эксперты, не принимающие непосредственного участия в реализации программ. В качестве оценки эффективности деятельности по формированию основ культуры питания может быть проведено анкетирование.