



УВЕРЖДЕНО:
БОУ СОШ №18
станции Урухской
А. Кобылицкая
БОУ СОШ №18
станции Урухской
2020г. № 290

**Школьная целевая программа
«Правильное питание – залог успешной жизни!»
для учащихся 1-11 классов**

Срок реализации 2020 – 2025 гг.

Автор программы: заместитель директора по ВР
Шахраманян О.О.

ст. Урухская, 2020г.

1. Паспорт программы «Правильное питание – залог успешной жизни!»

МБОУ СОШ №18 им. А.П. Ляпина станицы Урухской.

1.Наименование программы	Программа «Правильное питание – залог успешной жизни!» на период с 2020 по 2025 гг.
2. Основание для разработки Программы	Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года» СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»
3. Разработчик программы	Шахраманян Ольга Олеговна
4. Основные исполнители программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители
5. Цель Программы	Формирование у обучающихся культуры питания как оставляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья.
6. Основные задачи программы	<ul style="list-style-type: none">• Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;• Обеспечение доступности школьного питания;• Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;• Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;• Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями ;• Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;• Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса;• Организация общественного Совета по питанию, в который войдут все участники образовательного процесса, осуществляющего контроль за выполнение Программы совместно с администрацией школы.
7. Основные	<ul style="list-style-type: none">• Организация рационального питания обучающихся;

направления Программы	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечение высокого качества и безопасности питания; • Модернизация МТБ столовой, улучшение санитарно-технического состояния пищеблока, столовой; • Увеличение охвата горячим питанием, доведение до 100%; • Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Этапы реализации Программы	<p>1 этап Базовый -2020 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ нынешнего состояния; - планирование реализации основных направлений программы; - создание условий реализации программы; - начало реализации программы. <p>2 этап Основной -2022 -2024 года:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами; - промежуточный мониторинг результатов; - корректировка планов в соответствии с целями и задачами и промежуточными результатами. <p>3 этап Заключительный - 2024-2025 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мониторинг результатов; - анализ результатов; - планирование целей и задач на предстоящий период.
9. Ожидаемые результаты реализации Программы	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; • Обеспечение доступности школьного питания • Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; • Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; • Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; • Пропаганда принципов здорового и полноценного питания; • Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса; • Создание Родительского (общественного) контроля за организацией питания.
10. Организация контроля за исполнением программы	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка ежегодного доклада ответственного по питанию о результатах деятельности школы по реализации Программы ««Правильное питание – залог успешной жизни!»»; • Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны директора ОУ, бракеражной комиссии, ответственного по питания в ОУ; • Информирование родителей на родительских собраниях.
11. Содержание Программы «Здоровое питание»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Паспорт Программы «Правильное питание – залог успешной жизни!» 2. Пояснительная записка 3. Характеристика Программы:

<p>– залог успешной жизни!»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • цель и задачи Программы; • исполнители и сроки реализации Программы; • принципы реализации Программы; • ожидаемые результаты реализации; • направления реализации Программы. <p>4. Учебно-тематический план</p> <p>5. Содержание программы</p> <p>6. Характеристика ресурсов Программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормативно-правовые ресурсы; • материально-технические ресурсы; • кадровые ресурсы. <p>7. Механизм реализации Программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • функциональные обязанности участников Программы; • Рекомендации по организации освоения Программы; • основные мероприятия Программы ««Правильное питание – залог успешной жизни!»». <p>8. Мониторинг эффективности реализации Программы целевые индикаторы и показатели.</p> <p>9. Рекомендуемая литература.</p> <p>10. Приложение</p> <ul style="list-style-type: none"> • пример оформления программы «Разговор о правильном питании»; • анкеты; • лекции для родителей
--	---

2 Пояснительная записка.

В настоящее время президент РФ уделяет большое внимание вопросам обеспечения здорового питания населения. Правительством Российской Федерации утверждены «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года» (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р), которыми предусмотрен комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

Целями государственной политики в области здорового питания.

Являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Поэтому одной из задач является разработка образовательных программ для различных групп населения по вопросам здорового питания.

На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. С одной стороны, потому, что они являются «структурообразующими факторами социальности», с другой - потому, что мы должны немедленно восстановить адекватное отношение к ним у подрастающего поколения. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела. Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.

Очевидно, что процесс обучения в школе не должен строиться за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

3 Характеристика Программы

«ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ УСПЕШНОЙ ЖИЗНИ!»

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся включает в себя три модуля:

для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование;

для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;

Для обучающихся 10-11 классов, среднее общее образование.

3.1 Цель и задачи Программы

Цель - формировать у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья.

Реализация Программы предполагает решение следующих задач:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - обеспечение доступности школьного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- приведение материально-технической базы школьной столовой в _____ соответствие с современными разработками и технологиями;
- формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;
 - организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса;
 - организация общественного Совета по питанию, в который войдут все участники образовательного процесса, осуществляющего контроль за выполнение Программы совместно с администрацией школы.
-

3.2 Исполнители Программы и сроки реализации

Исполнители программы – Администрация, педагогический коллектив школы, ответственный по питанию, работники школьной столовой, родители (законные представители).

Сроки реализации программы – 2020 - 2025 год

3.3 Принципы Программы

Программа предполагает реализацию следующих принципов:

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

2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов) организации питания.
3. 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 на личность ребенка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

3.4 Ожидаемые результаты

Ожидаемые результаты:

- увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой до 100%.
- улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества питания;
- модернизации школьной столовой.

В перспективе пропаганда правильного питания должна достичь следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

Применительно к модулю программы для обучающихся 1 - 4 классов:

- личностные результаты: формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- метапредметные результаты: овладение начальными сведениями о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета;
- предметные результаты: получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии.

Применительно к модулю программы для обучающихся 5 - 9 классов:

- личностные результаты: формирование ценности здорового и безопасного образа жизни;
- метапредметные результаты: умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- предметные результаты: осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного

производства; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.

3.5 Направления реализации Программы

Работа по формированию культуры здорового питания будет проводиться по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в школьной столовой, где все от ее внешнего вида до состава продуктов должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Второе – реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания у обучающихся. 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. Программа предусматривает различные формы организации занятий и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

Третье направление – просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

4 Учебно-тематический план

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 1- 4 классов состоит из 6 тематических разделов:

1. Как устроен человек.
2. Личная гигиена.
3. Чтобы зубы не болели.
4. Береги зрение смолоду.
5. Как правильно питаться.
6. Наше здоровье в наших руках.

Таблица 1 Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 1-4 классов

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий			
	Урок	Практические занятия	Внеклассные мероприятия	Самостоятельная работа
1. Как устроен человек	8	-	-	10
2. Личная гигиена	8	4	-	8
3. Чтобы зубы не болели	6	5	-	8
4. Береги зрение смолоду	8	2	-	10
5. Как правильно питаться	10	8	6	14
6. Наше здоровье в наших руках	8	-	4	8
Итого: 135 часов	48	19	10	58

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 5- 9 классов состоит из 4 тематических разделов.

1. Особенности питания целевых групп.
2. Классификация блюд и кулинарных изделий.
3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения.
4. Безопасность пищевых продуктов.

Таблица 2 Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 5-9 классов

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий			
	Урок	Практические занятия	Внеклассные мероприятия	Самостоятельная работа
1. Особенности	30	-	-	12

питания целевых групп.				
2. Классификация блюд и кулинарных изделий.	36	20	20	14
3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения.	8	-	-	13
4. Безопасность пищевых продуктов.	8	-	-	13
Итого: 172 часа	82	20	20	50

5 Содержание программы

Содержание программы для обучающихся 1 – 4 классов

Классные руководители 1-6 классов работают по программе «Разговор о правильном питании», состоящей из трех модулей:

1. «Разговор о правильном питании»
2. «Две недели в лагере здоровья»
3. «Формула правильного питания»

Пример оформления планов по данным модулям рассмотрен в Приложении 1. Дополнительно необходимо внести в план воспитательной работы темы, приведенные ниже.

Раздел 1. Как устроен человек. Строение человека. Органы пищеварения, работа органов пищеварения.

Раздел 2. Личная гигиена. Понятие «гигиена» - гигиена личная, гигиена жилища, гигиена труда. Правила личной гигиены - уход за лицом, руками, ртом, ногтями, телом, волосами, одеждой, обувью, предметами быта. Выполнение правил личной гигиены.

Раздел 3. Чтобы зубы не болели. Правильное питание для сохранения здоровых зубов. Состав пищи и здоровые зубы. Сладости, их влияние на состояние и сохранение зубов.

Раздел 4. Береги зрение смолоду. Строение глаза. Причины ухудшения зрения. Влияние режима правильного питания на сохранение зрения.

Раздел 5. Как правильно питаться. Значение питания в жизни человека. Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться. Питание школьников.

Раздел 6. Наше здоровье в наших руках. Пирамида здорового питания. Создай свою пирамиду здоровья. Характеристика ступеней пирамиды здорового питания.

Содержание программы для обучающихся 5 – 9 классов

Раздел 1. Особенности питания целевых групп. Питание детей раннего возраста. Питание детей дошкольного возраста. Особенности питания школьников. Питание спортсменов.

Раздел 2. Классификация блюд и кулинарных изделий. В соответствии с ассортиментом продукции предприятий общественного питания изучается классификация и основы производства различных групп блюд и кулинарных изделий:

- холодные блюда и закуски;

горячие закуски;

первые блюда;

вторые горячие блюда;

десерты;

напитки;

мучные блюда и мучные кондитерские изделия.

Приводятся рецептуры различных групп блюд и кулинарных изделий.

Раздел 3. Пищевая ценность пищевых продуктов и пути ее повышения

Пищевая ценность продуктов питания. Энергетическая ценность продуктов питания. Витаминная ценность пищевых продуктов. Минеральная ценность пищевых продуктов. Повышение пищевой ценности продуктов питания.

Раздел 4. Безопасность пищевых продуктов

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность. Загрязнение пищевых продуктов. Допустимые нормы по показателям безопасности пищевых продуктов.

6 Характеристика ресурсов Программы

1) Нормативно- правовые ресурсы:

1. Нормативно-правовые документы:

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ
2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года»
3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
5. Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»

2. 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.

3. Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники 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.).

4. Рацион питания обучающихся согласованный в установленном порядке с Роспотребнадзором.

5. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

6. 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 весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

7. Документы суммового учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

8. 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).

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.

10. 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.

11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в том числе:

- документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);
- документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, то есть учетная документация – обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности – база данных специальной автоматизированной информационной системы (АИС);
- отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего

пользователя, в том числе: докладные записки и аналитические отчеты.

13. 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.

14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

2) Материально-технические ресурсы:

В школе имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью

- медицинский кабинет;
- столовая;
- кухня.

А также укомплектованная печатными и электронными информационно-образовательными ресурсами библиотека, укомплектованные современной техникой учебные кабинеты и спецкабинеты, сеть Интернет.

Материально-технические ресурсы программы должны обеспечивать соблюдение: санитарно-гигиенических норм образовательного процесса, требований к санитарно-бытовым условиям, требований к социально-бытовым условиям, строительных норм и правил, требований пожарной безопасности и электробезопасности, требований охраны здоровья обучающихся и охраны труда работников образовательных организаций и т.д.

Материально-техническое оснащение образовательного процесса должно обеспечивать возможность:

реализации индивидуальных учебных планов обучающихся, осуществления самостоятельной познавательной деятельности обучающихся;

включения обучающихся в проектную и учебно-исследовательскую деятельность, проведения наблюдений и экспериментов, в том числе с использованием учебного лабораторного оборудования цифрового (электронного) и традиционного измерения, виртуальных лабораторий, вещественных и виртуально-наглядных моделей и коллекций основных математических и естественнонаучных объектов и явлений;

художественного творчества с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;

создания материальных и информационных объектов с использованием ручных

инструментов и электроинструментов, применяемых в избранных для изучения распространенных технологиях (индустриальных,

сельскохозяйственных, технологий ведения дома, информационных и коммуникационных технологиях);

развития личного опыта применения универсальных учебных действий в экологически ориентированной социальной деятельности, экологического мышления и экологической культуры;

проектирования и конструирования, в том числе моделей с цифровым управлением и обратной связью, с использованием конструкторов, управления объектами; программирования;

наблюдения, наглядного представления и анализа данных; использования цифровых планов и карт, спутниковых изображений;

физического развития, систематических занятий физической культурой и спортом, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;

исполнения, сочинения и аранжировки музыкальных произведений с применением традиционных народных и современных инструментов и цифровых технологий;

занятий по изучению правил дорожного движения с использованием игр, оборудования, а также компьютерных технологий;

размещения продуктов познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в информационно-образовательной среде образовательной организации;

проектирования и организации индивидуальной и групповой деятельности, организации своего времени с использованием ИКТ;

планирования образовательного процесса, фиксирования его реализации в целом и на отдельных этапах; выявления и фиксирования динамики промежуточных и итоговых результатов;

обеспечения доступа в школьной библиотеке к информационным ресурсам. Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиа-ресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудиовидеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;

проведения массовых мероприятий, собраний, представлений; досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений, обеспеченных озвучиванием, освещением и мультимедийным сопровождением;

выпуска школьных печатных изданий, работы школьных сайтов;

организации качественного горячего питания, медицинского обслуживания и отдыха обучающихся и педагогических работников; проведение лекционных, практических занятий в соответствии с программой.

Все указанные виды деятельности должны быть обеспечены расходными материалами.

3) Кадровые ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- Администрация школы;
- работники школьной столовой;
- заведующая столовой;
- повара;
- кухонные рабочие;
- уборщики служебных помещений;
- ответственный по питанию в ОУ;
- медицинский работник;
- классные руководители 1 – 11 классов;
- учителя предметники;
- работники библиотеки;
- бракеражная комиссия;
- родители
- обучающиеся.

7 Механизм реализации Программы

7.1 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.
- Открытие в средствах СМИ раздела «Разговор о правильном питании».

2 Обязанности работников столовой:

- Составление меню на день – 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.

3 Обязанности классных руководителей:

- разработка планов по воспитательной деятельности, с включением тем приведенных в рекомендованном тематическом планировании;
- 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;
- ежедневно сдают сведения об отсутствующих в классе ответственному по питанию, несут ответственность за достоверность и своевременность данных сведений;
- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4 Обязанности бракеражной комиссии

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5 Обязанности Совета по питанию

- обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в общеобразовательном учреждении;
- предлагать директору школы планы мероприятий по совершенствованию организации питания;
- участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в школе;
- проводить внеклассные мероприятия и классные часы по тематике «Правильное питание – залог успешной жизни!».

6 Обязанности ответственного по питанию

- утверждает график питания;
- организует бесплатное питание;
- ведет документацию по вопросам питания;
- участвует в бракераже готовой продукции;
- своевременно подготавливает и сдает отчетность по вопросам организации питания;
- ведет контроль за организацией питания;
- координирует работу предприятия питания;

7 Обязанности учителей предметников:

- рассмотрение более подробно на уроках тем, связанных с питанием и культурой питания;
- проведение во время предметной недели мероприятий, связанных с пропагандой правильного питания или ЗОЖ.

8 Обязанности работников библиотеки:

- проведение тематических выставок;
- укомплектовать печатными и электронными информационно-образовательными ресурсами по всем учебным предметам учебного плана и дополнительной литературы (литературу по технологии и организации здорового питания обучающихся).

9 Обязанности редактора школьной газеты и куратора школьных сайтов:

- открыть раздел «Разговор о правильном питании»;
- освещать в данном разделе все мероприятия, направленные на пропаганду правильного питания;
- вести пропаганду правильного питания.

10 Обязанности родителей:

- привитие навыков культуры питания в семье;
- выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

11 Обязанности обучающихся:

- соблюдение правил культуры приема пищи;
- участие в выпуске тематических газет; конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание».

7.2 Рекомендации по организации освоения Программы

Для успешного освоения Программы необходимо оснащение информационно-библиотечного центра, читального зала, учебных кабинетов и лабораторий, административных помещений, школьного сервера, школьного сайта, внутренней (локальной) сети, внешней (в том числе глобальной) сети и направлено на создание широкого, постоянного и устойчивого доступа для всех участников образовательного процесса к любой информации, связанной с реализацией основной образовательной программы, достижением планируемых результатов, организацией образовательного процесса и условиями его осуществления.

А также следует максимально использовать образовательные технологии: дискуссионные процедуры; выполнение письменных работ по разделам Программы; проблемные лекции; организация самостоятельной деятельности; ролевые игры; тренинг.

Все преподаватели должны заниматься учебно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин.

Основными условиями успешной реализации данной Программы являются:

- привлечение к преподаванию отдельных разделов программы квалифицированных специалистов, имеющих соответствующее образование и опыт практической работы на предприятиях общественного питания;
- учебно-методическое обеспечение учебного процесса по Программе;
- наличие материально-технической базы по Программе.

В основе реализации программы лежит системно-деятельностный подход, который предполагает:

- воспитание и развитие качеств личности, отвечающих задачам построения российского гражданского общества на основе принципов толерантности, диалога культур и уважения его многонационального, полилингвального, поликультурного и поликонфессионального состава;
- переход к стратегии социального проектирования и конструирования на основе разработки содержания и технологий образования,

определяющих пути и способы достижения социально желаемого уровня (результата) личностного и познавательного развития обучающихся;

- ориентацию на достижение цели и основного результата образования- развитие личности обучающегося на основе освоения универсальных учебных действий, познания и освоения мира;
- признание решающей роли содержания образования, способов организации образовательной деятельности и учебного сотрудничества в достижении целей личностного и социального развития обучающихся;
- учёт индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся, роли и значения видов деятельности и форм общения при определении образовательно-воспитательных целей и путей их достижения;
- разнообразие индивидуальных образовательных траекторий и индивидуального развития каждого обучающегося, воспитанника (в том числе одарённых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья), обеспечивающих рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение форм учебного сотрудничества и расширение зоны ближайшего развития.

7.3 Основные мероприятия Программы

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1	Анкетирование учащихся и родителей (Приложение 2)	Конец учебного года	Ответств. по питанию
2	Сбор информации по заболеваниям учащихся	Конец учебного года	Мед. работник
3	Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.	Ежемесячно	Ответств. по питанию
4	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню и согласованного с РПН	Ежедневно	Мед. работник Ответств. по питанию
5	Осуществление постоянного контроля за работой столовой, состоянием питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм питания.	В течение года	Директор Ответств. по питанию
6	Обеспечение продуктами питания, обогащенными витаминами и микроэлементами.	В течение года	Ответств. по питанию
7	Организация бесплатного, льготного питания учащихся согласно реестрам Управления адресной социальной помощи.	В течение года	Ответств. по питанию
Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей			
1	Улучшение материально-технической	Ежегодно	Директор

	базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой		
2	Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года питанияю	Ответств. по питанияю
3	Повышение профессионального уровня специалистов в области школьного питания через систему повышения квалификации курсы повышение квалификации.	Ежегодно	Зав. столовой
4	Участие в профессиональных смотрах и конкурсах	Ежегодно	Зав. столовой, ответ. по питанияю
Работа по воспитанию культуры питания родителей			
1	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях	1 раз в четверти	Мед. работник Кл. руководители
2	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение года	Кл. руководители
3	Родительский лекторий «Правильное и полноценное питание – залог здоровья каждого ребенка» (Приложение 3).	Ноябрь Январь Апрель	Мед. работник Кл. руководители
Работа среди обучающихся по воспитанию культуры правильного питания (может меняться в каждом учебном году)			
1	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.	Ежедневно	Кл. руководители
2	Работа по программе «Разговор о правильном питании» 1-6 классы (Приложение 1)	Ежегодно	Кл. руководители
3	Организация кружков, секций, факультативов (Приложение 4)	Ежегодно	Пед. коллектив
4	Разработка плана классных часов, направленных на пропаганду правильного питания (тематика классных часов указана в Приложении 4)	В течение года	Кл. руководители
5	Конкурс рисунков, плакатов на тему «Я люблю жизнь и хочу жить!»	Декабрь	Учитель ИЗО
6	Конкурс рисунков и плакатов «Мы за правильное питание»	Февраль	Учителя ИЗО

8 Мониторинг эффективности реализации Программы

Целевые индикаторы и показатели реализации Программы

Целевые индикаторы	Показатели
Нормативно-правовая база по организации школьного питания	Системный пакет документов
Охват горячим питанием	Охват горячим питанием не менее 100 %
Оснащение пищеблока современным оборудованием	<p>Оснащенность пищеблока не ниже 90 % от нормативных требований</p> <p>Что даст новое оборудование?</p> <p>Рациональное использование времени поваров, трудовых затрат и средств (время приготовления пищи сокращается в 1,5-2 раза); 30% экономится производственной площади горячего цеха;</p> <p>стабильное качество готовых блюд, при этом возможно приготовление не только горячих блюд, но и выпекание хлебобулочных и кондитерских изделий;</p> <p>возможность одновременного приготовления разных блюд без потери их качества;</p> <p>минимальные потери при приготовлении и хранении, при этом существенно возрастает сохранность витаминов и минеральных веществ;</p> <p>экономия потребления электричества и воды оставляет, по меньшей мере, 30%;</p> <p>сокращение расходов на дополнительное оборудование и инвентарь (от сковородок до соответствующих) - до 50%;</p> <p>сокращение потери веса блюд при приготовлении (и соответственно возможное получение большего количества порций при одинаковом количестве продуктов) - до 50%;</p> <p>сокращение времени простоя оборудования (до 80%);</p> <p>улучшение условий труда и безопасности рабочего места;</p> <p>удобное внутрицеховое перемещение полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>максимальная гигиеничность, быстрая чистка оборудования;</p> <p>уменьшение влияния на окружающую среду (сброс чистой воды, меньше чистящих средств, никакого масла).</p>
Наличие предписаний со стороны Роспотребнадзора	Отрицательная динамика или отсутствие предписаний Роспотребнадзора
Для учащихся с алиментарно-зависимыми заболеваниями от общего количества	Отрицательная динамика заболеваемости
Число работников школьных	Позитивная динамика уровня повышения квалификации

столовых других специалистов, ответственных за организацию питания, повысивших квалификацию	
Количество мероприятий по формированию навыков здорового питания в ОУ	Позитивная динамика количества мероприятий по формированию навыков здорового питания
Наличие форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания (телефон доверия, размещение материалов на сайт, публикации в СМИ)	Активное использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания: - число публикаций, репортажей в СМИ; - число материалов, размещенных на сайте и т.п.

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 с формированием 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 приведено анкетирование в конце каждого учебного года.

9. Рекомендуемая литература

1. Бакуменко О.Е., Васнева И.К., Доронин А.Ф. Образ жизни и питание учащихся: монография. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 100 с.
2. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю. Барановского. – 3-е изд. – СПб.: Питер, 2008. – 1024 с. – (Серия «Спутник врача»).
3. Доронин А.Ф., Бакуменко О.Е., Панфилова С.Н. Конспект лекций по дисциплине «Технология продуктов детского питания» - М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 70 с.
4. Еделев Д.А., Бутова С.Н., Биохимические процессы обмена веществ в жизнедеятельности живого организма – М., 2012 – 463 с.
5. Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Тутельян В.А., Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд. - М.: ДеЛи принт, 2009. – 396 с.
6. Конышев В.А. «Ты то, что ты ешь: азбука питания» - М.: Эксмо, 2011. – 384с.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. г. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – М., 2008.
8. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001. – 256 с.
9. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / 4 изд., испр. И доп. – Новосибирск Сиб.унив.изд-во, 2005. – 522 с.
10. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические указания МР 2.3.1.1915-04. – М.: РИКГОУОГУ, 2004. – 36 с.
11. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи. – М.: КолосС, 2007. – 853 с.
12. Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2004.–548 с.
13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.2408-10«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078.
14. Спиричев В.Б. «Что могут и чего не могут витамины» - М.: «Миклош», 2003. – 300с.
15. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
16. Ткаченко Е.И., Успенский Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. – СПб.: Спецлит, 2008. – 590 с.
17. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологию / Доронин А.Ф., Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Хуршудян С.А., Шубина О.Г. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 288 с.
18. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2: Справочные таблицы /Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева; 2-е изд. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 360 с.

Продлено. Проверено и скреплено печатью

Лист

13

Дир

Общественная

