

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «29» августа 2023 г.

Утверждено
Директор школы

_____/Л.В.Дудкина/
Приказ №158
от «29» августа 2023 г.

Программа школы здорового питания

«Правильное питание-путь к здоровью и успешному обучению»

Содержание

Введение.....	
..3 - 5	
I. Паспорт Программы.....	5 - 8
II. Аналитическая справка по организации питания.....	9 - 15
III. Общая характеристика Программы:	16 - 18
1. Цели и задачи;	
2. Сроки реализации;	
3. Ожидаемые результаты;	
4. Участники Программы;	
IV. Основные направления по реализации программы:	19 - 20
1. Организационно-аналитическая работа;	
2. Методическое обеспечение;	
3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся;	
4. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей;	
V. Мероприятия по реализации Программы:	21- 28
1. Календарный план реализации Программы;	
2. Примерный план деятельности по реализации Программы:	
• организационно-аналитическая работа;	
• работа с обучающимися;	
• работа с педагогическим коллективом;	
• работа с родителями;	
• контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой;	
• работа по улучшению материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг.	

VI. Мониторинг эффективности реализации Программы.....	
29 - 30	
Заключение.....	3
1 - 33	
Приложения.....	
34 - 38	

Введение

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, сердечно – сосудистой 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 ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьезно 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 ребёнком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее благоприятен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Школьное питание – одна из самых актуальных проблем на сегодняшний день. Национальный проект «Образование» предусматривает широкие возможности по реорганизации и модернизации школьных столовых в различных субъектах РФ. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» дают чёткое понимание государственного видения санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания в системе образования и значимость данной проблемы для государства. Питание школьников – это часть Национального проекта «Образование», поэтому данная тема очень активно контролируется государством.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей 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.

Государственная политика в области здорового питания населения основывается на следующих принципах:

- здоровье человека - важнейший приоритет государства
- пищевые продукты не должны причинять ущерб здоровью

человека

- питание должно не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные задачи
- рациональное питание детей, как и состояние их здоровья, должны быть предметом особого внимания государства
- питание должно способствовать защите организма человека от неблагоприятных условий окружающей среды.

«Живем не для того, чтобы есть, но едим для того, чтобы жить», – часто цитируем мы, и формируем представление о питании как о процессе обеспечения «техническим топливом», на котором организм должен работать. Главное, организовать поставку топлива, а уж когда и как оно будет доставлено – это имеет второстепенное значение. А между тем питание является важнейшим фактором здоровья человека.

Это и послужило отправной точкой для создания программы **«Правильное питание – путь к здоровью и успешному обучению»**, которая признана не только формировать у школьника рациональное отношение к собственному питанию, но и дать представление об основных принципах здорового образа жизни.

I. Паспорт программы

1. Наименование Программы	Программа «Правильное питание – путь к здоровью и успешному обучению» на период с 2023 по 2026 гг.
2. Основание для разработки Программы Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания в школах:	Конвенция о правах ребенка. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273 Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и

	<p>муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017</p> <p>Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».</p> <p>Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».</p> <p>Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 г. № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».</p> <p>Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 «О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов»</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».</p> <p>- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».</p> <p>- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</p> <p>- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».</p> <p>- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».</p> <p>- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».</p> <p>- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».</p>
3. Разработчики Программы	Администрация школы
4. Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители, обучающиеся.
5. Цель Программы	Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.
6. Основные задачи Программы	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим

	<p>потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение доступности школьного питания; • сохранение числа учащихся, получающих горячее питание; • гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; • профилактика среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; • пропаганда принципов здорового и полноценного питания. • организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания • формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью; • осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.
7. Основные направления Программы	<ul style="list-style-type: none"> • Организация рационального питания обучающихся; • Обеспечение высокого качества и безопасности питания; • Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания. • Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей
9. Этапы реализации Программы	2023 – 2026 гг.
10. Объемы и источники финансирования	<ul style="list-style-type: none"> • Средства Федерального бюджета • Средства бюджета муниципального образования • Средства от платных услуг • Спонсорские средства
11. Ожидаемые результаты реализации Программы	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие пакета документов по организации школьного питания; • обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; • обеспечение доступности школьного питания • обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; • отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; • сохранение и укрепление здоровья школьников; • улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой; • формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью;

	<ul style="list-style-type: none"> • осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.
12. Организация контроля за исполнением Программы	<ul style="list-style-type: none"> • Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны родительского комитета и Управляющего совета школы; • Информирование общественности о состоянии школьного питания через школьную газету, группы в контакте и сайт школы; • Информирование родителей на родительских собраниях.
Содержание Программы	<p>Введение Паспорт Программы; Аналитическая справка по организации питания; Общая характеристика Программы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Цели и задачи; 2.Сроки реализации; 3.Ожидаемые результаты; 4.Участники Программы; <p>Основные направления по реализации программы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Организационно-аналитическая работа; 6. Методическое обеспечение; 7. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся; 8. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей; <p>Мероприятия по реализации Программы: Календарный план реализации Программы; Примерный план деятельности по реализации Программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организационно-аналитическая работа; • работа с обучающимися; • работа с педагогическим коллективом; • работа с родителями; • контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой; • работа по улучшению материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг. <p>Мониторинг эффективности реализации Программы.</p> <p>Заключение</p> <p>Приложения</p>

II. Аналитическая справка по организации питания в МОУ «Нифантовская школа»

На протяжении длительного времени школа ведет целенаправленную работу по повышению охвата учащихся горячим питанием. Анализ охвата горячим питанием показывает, что постоянная совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат.

В МОУ «Нифантовская школа» созданы условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье.

Помещение столовой размещается на первом этаже здания образовательного учреждения и включает в себя: обеденный зал,

помещение для мытья рук с 4 умывальниками; производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов.

Оснащение пищеблока:

- производственные столы для сырой и готовой продукции;
- электрическая плита с духовым (жарочным) шкафом;
- вытяжка;
- пароконвектомат;
- электромясорубка;
- морозильная камера;
- холодильные камеры;
- контрольные весы для сырой продукции;
- контрольные весы для готовой продукции;
- две двухсекционные ванны для мытья столовой посуды;
- двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды;
- раковины для мытья рук;
- раковины для мытья овощей и фруктов;
- стеллажами для посуды;
- разделочные ножи для сырой и готовой продукции на магнитных лентах;
- разделочные доски для сырой и готовой продукции, раздаточным стеллажом;
- шкафом для хранения хлебобулочных изделий;

Во время раздачи пищи в столовой работает рециркулятор медицинский «Armed» модель «СН - 211 – 130» закрытого типа (металлический корпус). Данные выработки часов работы рециркулятора ежедневно фиксируются в журнале.

Для хранения суточных проб используется среднетемпературный бытовой холодильник.

Установлены раковины, мочные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и

приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

На пищеблоке имеется зона для хранения документов, санитарных книжек, журналов, технологических карт и другой документации.

В ежедневном режиме проходит фильтр здоровья кухонных работников, обследуется санитарное состояние пищеблока и заполняются соответствующие журналы.

Для полноценного питания крайне важны условия хранения продуктов. В соответствии с требованиями оборудовано и помещение склада, которое оснащено:

- стеллажами;
- морозильной камерой для мяса;
- холодильником для хранения молочной продукции;
- холодильником для хранения колбасных изделий;
- холодильником для хранения рыбы;
- весы для контроля отпускаемой продукции;
- кондиционер;
- гигрометр психометрический .

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Обеденный зал оснащен удобной мебелью. Вместимость столовой - 100 посадочных мест.

В помещении школьной столовой организована работа буфета, осуществляющего реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают заведующая столовой, два повара, кухонная рабочая.

Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В течение многих лет в школе охват учащихся горячим питанием составляет 100%. Что послужило достижению такого высокого результата?

Во – первых, учащиеся школы обеспечиваются горячим питанием с первого дня обучения.

Во – вторых, составляется график приема пищи учащимися классов с учетом возрастных особенностей и времени нахождения учащихся в школе.

В – третьих, ведётся постоянная разъяснительная работа с родителями о важности и необходимости получения питания ребенка в школе.

В - четвёртых, созданы условия для получения всеми категориями учащихся единого меню.

В - пятых, соответствующее качество пищи, приготавливаемой в школьной столовой.

В - шестых, в большинстве случаев, услугами буфета пользуются

старшеклассники, хотя питаться таким образом мечтают многие ученики чуть ли не с первого класса. Детям хочется казаться взрослее, самим выбирать свой завтрак. Поэтому на ШМО классных руководителей было принято решение о питании детей **5-11 классов организовано, через буфет!** Каждый ребёнок получил возможность заказать блюдо с учетом своих вкусовых предпочтений. Такая идея была поддержана родительскими комитетами классов.

Алгоритм действий такой:

- 1) О завтраке на предстоящий день учащиеся организовано принимают решение до конца учебного дня. Это даёт возможность детям вырабатывать коммуникативные навыки и навыки сотрудничества, а также знать, что их мнение будет услышано;
- 2) Классный руководитель подает в школьную столовую заявку о количестве детей и выбранном ими меню;
- 3) Дежурные класса в день приема пищи производят накрытие столов на детей льготной категории и на детей, которые питаются через буфет;
- 4) В конце недели родители рассчитываются за питание детей.

Такая схема питания школьников проста и удобна, поэтому устраивает как детей, так и родителей. Она позволяет родителям и классным руководителям осуществлять контроль за тем, чем питался ребенок в школе в течение дня и детям рационально использовать время перемены для отдыха.

В школе на льготных условиях обеспечиваются горячим питанием дети из малообеспеченных и многодетных семей, состоящих на учете в органах социальной защиты населения, также организовано горячее питание за счет родительских денег.

Обучающиеся начальных классов с 01.09.2020 года обеспечены горячими завтраками бесплатно (Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 «О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов»). Дети с ОВЗ питаются бесплатно 2 раза в день (завтрак и обед). Дополнительно для организации питания обучающихся и всех работников школы имеется буфетная продукция (салаты, первые и вторые блюда, выпечка). Постоянно проводится витаминизация блюд. Питьевой режим в школе организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики и кулеры в классных комнатах.

Учащиеся посещают столовую организовано в течение 3-х перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

Рацион питания учащихся соответствует примерному 10-дневному меню, которое составляется с учетом требований Роспотребнадзора и методических рекомендаций №0100/8604-07-34

«Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет» и №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах». Методические рекомендации разработаны федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека 24.08.2007г.

Большую работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив МОУ «Нифантовская школа». В ОУ проводится работа по формированию экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, что включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросам культуры питания и его организации.

В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди педагогов (классных руководителей, педагога-психолога, социального педагога), учащихся школы, организовывается работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширению форм услуг для учащихся, а также проводится организационно-аналитическая работа.

На первых в учебном году родительских собраниях вопрос организации питания - один из самых важных. Для родителей проводится анкетирование, с целью выяснения качества организации питания в школе, удовлетворенности санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В течение учебного года проводятся родительские собрания по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей, на которых выступают работники школьной столовой, привлеченные специалисты, члены администрации школы. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся рассматриваются на административных советах, совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

Систематически проводятся рейды родительской общественности в столовую с целью контроля над качеством приготовленной пищи, результаты, которых отражены в журнале жалоб и предложений. Оценку качества готовых блюд проводит ежедневно дежурный администратор, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

В течение учебного года в классах организуются классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Витамины – наши друзья», викторины «Питание и твое здоровье», утренники «Путешествие в страну питания», беседы «Правила поведения за столом», конкурсы газет и рисунков «О вкусной и здоровой пище», «Азбука здорового питания». В рамках программы предмета ОБЖ проводятся уроки о правильном и здоровом питании. В межсезонье с целью профилактики заболевания гриппом, ОРЗ и ОРВИ учащиеся получают витаминизированные третьи блюда, кислородные коктейли. В течение всего времени работники столовой готовят салаты из свежих и варёных овощей.

Однако, результаты медицинских осмотров за последние три года показывает, что уровень заболеваемости органов пищеварения, кровообращения, дыхания, глаз достаточно высок. Дети часто пропускают уроки из-за ОРВИ и других инфекционных заболеваний. Не последнюю роль в этом играет и неправильное питание.

Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фаст-фудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и/или попустительством со стороны родителей.

Необходимо объяснять ребенку о том, что питание важно для него и его организма. Чтобы учиться хорошо, надо хорошо и правильно

питаться. Поэтому информированность о правильном питании и его организация в учебном учреждении должна стать одним из приоритетных направлений деятельности.

III. **Общая характеристика Программы**

1. **Цели и задачи.**

Целью данной программы является: обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний; формирование общей культуры правильного питания.

Для достижения данной цели необходимо решить ряд **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;
- профилактика среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью;
- осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

2. **Сроки и этапы реализации Программы**

1 этап. Базовый - 2023 – 2024 гг.

- анализ состояния сформированности культуры питания;
- планирование реализации основных направлений программы;
- создание условий реализации программы;
- начало реализации программы.

2 этап. Основной - 2024 -2025 гг.:

- поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами;
- промежуточный мониторинг результатов;
- корректировка планов в соответствии с целями и задачами и промежуточными результатами.

3 этап. Заключительный – 2026 - 2026 гг.:

- завершение реализации программы;
- мониторинг результатов;
- анализ результатов.

3. Ожидаемые результаты реализации Программы:

- наличие сформированного пакета документов по организации школьного питания;
- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- сохранение числа учащихся, получающих горячее питание;
- обеспечение доступности школьного питания;
- отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- улучшение здоровья и повышение учебных успехов школьников благодаря совершенствованию качества школьного питания ;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью;
- осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания,

приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

4.Участники Программы:

Администрация:

- организационно-аналитическая работа,
- информационное обеспечение

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- пропаганда здорового образа жизни;
- разработка и внедрение мероприятий и материалов по поддержке программы и пропаганде здорового питания как среди школьников, так и среди родительской общественности.

Работники столовой

- организация полноценного сбалансированного питания школьников

Семья:

- организация общественного контроля питания через делегирование полномочий членам общешкольного родительского комитета и Управляющего совета школы.

IV. Основные направления по реализации Программы

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное совещание –оформление бесплатного питания; - график дежурств дежурных учителей в столовой	Сентябрь, январь	Администрация, ответственный за организацию питания
2. Организация работы школьной комиссии по контролю за качеством питания	В течение года	Комиссия по контролю за качеством питания
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Директор школы
4. Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан.гигиенических требований;	Сентябрь, январь	Комиссия по контролю за качеством питания

- профилактика инфекционных заболеваний		
5. Осуществление контроля за работой столовой, буфета администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное консультаций для классных руководителей 1-4, 5-11 классов; - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	РМО классных руководителей
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Комиссия по контролю за качеством питания

3. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение для человека»; - «Культура питания»; - «Хлеб – всему голова» - «Кишечные заболевания и их профилактика»	Сентябрь	Классные руководители, мед. работник
2. Конкурс (выставка) газет среди обучающихся 5-9 классов «Я то, что я ем»	Ноябрь	Педагог-организатор
5. Конкурс среди учащихся 5 – 9 классов «Хозяюшка»	март	Учитель технологии, педагог-организатор
6. Анкетирование учащихся: - Школьное питание - По вопросам питания	октябрь, февраль, апрель	Кл. руководители
7. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	май	Комиссия по контролю за качеством питания
9. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	Сентябрь-май	Кл. руководители
10. Работа с обучающимися по теме здорового питания и культуры питания	В течение года	Кл. руководители
11. Занятие кружка «Здоровое питание» (внеурочная деятельность)	В течение года	Учителя нач. классов

4. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей

учащихся

	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1	Проведение родительских собраний по темам: <ul style="list-style-type: none"> совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, правильное питание учащихся, профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний,. итоги медицинских осмотров учащихся 	Октябрь, ноябрь, декабрь	Классные руководители
3.	Встреча с родителями - «Личная гигиена ребенка» - «Вкусная азбука» - «Основы здорового питания» -лекторий «Здоровье семьи»	сентябрь-май	медработник классные руководители
4.	Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	сентябрь	Классные руководители
5.	Продолжение эстетического оформления зала столовой	август	Ответственный за питание, педагог-организатор
6.	Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Администрация, Комиссия по контролю за качеством питания, зав. производством

V. Мероприятия по реализации Программы

1. Календарный план реализации программы.

№	мероприятие	ответственные
сентябрь		
1	Назначение ответственного за организацию питания в школе	директор школы
2	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	директор школы
3	Организация питания учащихся из малообеспеченных и многодетных семей.	директор школы, ответственный за организацию питания
4	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
5	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Бракеражная комиссия
6	Проведение уроков–здоровья: 1-2 класс: «Здоровое питание-залог здоровья»	классные руководители

	3-4 класс: «Из чего состоит наша пища» 5-8 класс 9-11 классы: «Здоровье - это наше будущее»	
7	Проведение классных часов: 2 класс: «Вкусные буквы - витамины» (о здоровой и полезной пище) 3 класс: «Ломтик хлеба»	классные руководители
8	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Зам директора по ВР
9	Анкетирование родителей «Питание наших детей»	классные руководители
10	Оформление стенда «Питание-залог здоровья»	Педагог-организатор
11	Родительские собрания: «Режим и гигиена питания младших школьников» «Организация рационального питания подростков» «Организация рационального питания старшеклассников»	классные руководители
октябрь		
1	ШМО классных руководителей: - об организации горячего питания. Презентация горячего питания.	Зам директора по ВР
2	Заседание Управляющего Совета и общешкольного родительского комитета по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием, - соблюдение санитарно – гигиенических требований	директор школы, заведующая столовой
3	Работа бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
4	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Бракеражная комиссия
5	Проведение уроков-здоровья 1-2 класс: «Самые полезные продукты» 3-4 класс: «Что нужно есть в разное время года» 5-6 класс: «Продукты разные нужны, блюда разные важны»	классные руководители
6	Проведение классных часов 3 класс: «Правила поведения в столовой» (занятие – практикум) 5 класс: «Правильное питание – залог здоровья» 6 класс: «Здоровое питание»	классные руководители
7	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.	Педагог-организатор, классные руководители
8	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Зам.директора по ВР
9	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	библиотекарь
ноябрь		
1	Работа бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания

2	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Как правильно есть» 3-4 класс: «Где и как готовят пищу» 5-6 класс: «Режим питания»	классные руководители
3	Проведение классных часов 3 класс: «Этот удивительный хлеб» (занятие – исследование) 4 класс: «Кулинарные обычаи» (игра – путешествие)	классные руководители
4	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Администрация школы, ответственный за организацию питания
5	Конкурс: оформление обеденного зала столовой(7-8 классы)	классные руководители
6	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	заведующая столовой
7	Родительские собрания: «Питание подростков вне дома»	классные руководители
декабрь		
1	Работа бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
2	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «»Вкусные новогодние подарки» 3-4 класс: «Молоко и молочные продукты» 5-6 класс: «Энергия пищи»	классные руководители
3	Проведение классных часов 3 класс: «Необычное путешествие в Страну чипсов и сухариков»(игра) 4 класс: «Питание и красота (практикум) 6-7 класс: «Двигательная активность в каникулы» 9 класс: «Праздничный стол и совместимость продуктов»	классные руководители
4	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Администрация школы, ответственный за организацию питания
5	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ответственный за организацию питания
7	Анкетирование учащихся по вопросам питания	, классные руководители
8	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	библиотекарь
январь		
1	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Администрация школы, ответственный за организацию питания
2	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) «Правильное питание» (5-6 классы)	Руководитель «школьного пресс-центра», классные

		руководители
3	Проведение уроков–здоровья 1 -2 класс: «Плох обед, если хлеба нет» 3-4 класс: «Блюда из зерна» 5-6 класс: «Где и как мы едим»	классные руководители
4	Проведение классных часов 3 класс: «Самые полезные продукты» 5 класс: «Составим кроссворд о здоровье «Весёлая минутка»	классные руководители
5	Работа бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
6	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ответственный за организацию питания
7	Родительские собрания: «Значение витаминов и минеральных веществ в рационе питания младшего школьника. Профилактика витаминной недостаточности» «Продукты с особыми свойствами в рационе питания старшеклассников»	классные руководители
февраль		
1	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Администрация школы, ответственный за организацию питания
2	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «На вкус и цвет товарищей нет» 3-4 класс: « Дары моря» 5-6 класс: «Ты – покупатель»	классные руководители
3	Проведение классных часов 2 класс: «Кулинарное путешествие по стране Молочной» (инсценировка сказки) 3 класс: «Что надо есть, если хочешь стать сильнее» 4 класс: «Удивительные превращения колоска» 8 класс: «Правильное питание – залог здоровья»	классные руководители
4	«Масленица»	заместитель директора по ВР, классные руководители, педагог организатор
5	Заседание Управляющего Совета по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием, - профилактика инфекционных заболеваний	директор школы, заведующая столовой
6	Работа бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
7	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	заместитель директора по ВР,
март		

1	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Где найти витамины весной» 3 -4 класс: «Кулинарное путешествие» по России. 5-6 класс: «Как питались в древней Руси»	классные руководители
2	Проведение классных часов 2 класс: «Поешь рыбки – будут ноги прятки» (игра – конкурс) 3 класс: «Где найти витамины весной» (игра – путешествие) 5 класс: «Что я – знаю о воде?»	классные руководители
3	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Администрация школы, ответственный за организацию питания
4	Работа бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
5	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	заместитель директора по ВР,
6	Выставка книг по теме: «Диетическое питание».	библиотекарь
апрель		
1	Проведение уроков–здоровья 1 -2 класс: «Как утолить жажду» 3-4 класс: «Как правильно вести себя за столом» 5-6 класс: «Кухни разных народов»	классные руководители
2	Проведение классных часов 1 класс: «Умеем ли мы правильно питаться?» 3 класс: «Молочная река, кисельные берега»	классные руководители
3	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	классные руководители
4	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Администрация школы, ответственный за организацию питания
5	Работы бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
6	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за организацию питания
7	Родительские собрания: «Формирование основ культуры питания и здорового образа жизни у младших школьников» «Воспитание культуры питания у подростков» «Особенности питания подростков во время экзаменов, при интенсивных учебных нагрузках»	классные руководители
май		
1	Анкетирование учащихся по вопросам питания	классные руководители
2	Проведение уроков–здоровья: 1 -2 класс: «Что надо есть, если хочешь стать сильнее»	классные руководители

	3-4 класс: «Какую пищу можно найти в лесу» 5-6 класс: «Кулинарное путешествие»	
3	Проведение классных часов 2 класс: «Кулинарные традиции моей семьи» (проект) 3 класс: «Секреты поварёнка» 4 класс: Кафе «Здоровейка» (проекты)	классные руководители
4	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	Администрация школы, ответственный за организацию питания
5	Работа бракеражной комиссии по питанию	Администрация школы, ответственный за организацию питания
6	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Зам директора по ВР
7	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Администрация школы, ответственный за организацию питания

2. Примерный 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	Сентябрь ежегодно	директор школы	приказ
2	ШМО классных руководителей об организации горячего питания.	октябрь ежегодно	зам. директора по ВР,	протокол
3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь, май, ежегодно	директор	протокол, план работы
4	Заседание Управляющего Совета и общешкольного родительского комитета по вопросам организации питания: - 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		
6	Осуществление ежедневного	в течение года		

	контроля за работой столовой			
2.Работа с обучающимися.		I.	II.	
1	Проведение уроков–здоровья	ежегодно	классные руководители	планы уроков
	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) «Правильное питание» (5-6 классы)	январь	Педагог организатор, классные руководители	
2	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.	октябрь, ежегодно	Педагог-организатор	информация для школьной газеты
3	«Масленица»	февраль, ежегодно	Педагог-организатор	информация для школьной газеты
4.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	Классные руководители	аналитическая информация
5	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ежегодно	Классные руководители	результаты анкетирования
6.	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	ежегодно	Директор МОУ, директор ДОЛ	план работы ДОЛ «Веселая карусель»
7	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	ежегодно	библиотекарь	список предложенной литературы
8	Проведение классных часов		классные руководители	планы классных часов
9	Викторина «О том, что вкусно и полезно» для младшего и среднего звена»	октябрь	Классные руководители	материалы викторин
10	Конкурс на самый интересный проект оформления школьной столовой	октябрь	зам. директора по УВР	материалы конкурса
11	Конкурс «Хозяюшка»	март	учитель технологии	информация для школьной газеты

12.	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	ежегодно, апрель	учителя - предметники	
15.	Проведение Дней здоровья	1 раз в четверть	учителя физкультуры	отчёт о проведении Дня здоровья, информация для школьной газеты
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,	
3.	Организация льготного питания учащихся из малообеспеченных и многодетных семей. Бесплатное питание для учащихся начальных классов	ежегодно	директор, ответственный за организацию питания в школе	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, классные руководители, заведующая столовой, завхоз	отчёт за год
7.	Стимулировать классных руководителей, добившихся максимального охвата питанием	ежемесячно	директор школы	приказ, протокол заседания комиссии и по

				распределению стимулирующей части фонда заработной платы
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,	протоколы родительских собраний
2	Изучения отношения родителей к организации горячего питания в школе	ежегодно	классные руководители,	протоколы родительских собраний
3	Привлечение членов Управляющего Совета для содействия повышения качества работы школьной столовой.	ежегодно	директор школы	протоколы заседаний Управляющего Совета
4.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	ежегодно	классные руководители	протоколы родительских собраний
	Индивидуальные консультации о правильном питании	ежегодно	Классные руководители,	план воспитательной работы
	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май, ежегодно	Классные руководители	протоколы родительских собраний
5. Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой				
1	Оформление стенда «Питание-залог здоровья»	сентябрь, ежегодно	Педагог-организатор	материалы стенда
2	Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе	ежемесячно	Заведующий столовой	отчёт
3	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежемесячно	Ответственный за организацию питания, комиссия по проверке питания (Приложение 3)	акты проверок
4.	Расширение ассортимента	постоянно	заведующая	меню

	продуктов питания.		столовой	
5	Соблюдение графика питания учащихся	ежедневно	Ответственный организацию питания	за
6	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	
2.	Апробирование новых форм организации школьного питания	ежегодно	администрация	
3.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	по мере поступления финансирования	директор, завхоз	материалы о закупках, сметы
4.	Организация закупки мебели для зала питания.	по мере поступления финансирования	директор, завхоз	материалы о закупках, сметы
5	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	июль-август	директор, завхоз	сметы

VI. 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.

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.

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.);
- объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы: знания, умения, навыки).

В качестве оценки эффективности деятельности по формированию основ культуры питания может быть приведено анкетирование для родителей (Приложение 1) и детей (Приложение 2)

Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Критерий	Индикатор	Показатель
охват горячим питанием учащихся 1-4 и 5 – 11 классов	мониторинг охвата горячим питанием учащихся 5 – 11 классов	100 % от общего количества учащихся 1-4 и 5 – 11 классов
Качество организации питания в школе глазами учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
Знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи	Анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой	% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
Сформированность основ знаний о здоровом питании	Анкетирование, тестирование	% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)
Соответствие питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	Анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	Акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности	Положительные отзывы и предложения

	рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи	
	Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся	Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся
	Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	Отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора
Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	Анализ воспитательной работы классных руководителей 1 – 11 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам	100% от общего количества учащихся школы

Заключение

Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других. Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, окружающего мира, литературного чтения, ИЗО, технологии.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона учащихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Проведённые беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них, помогли в интересной и увлекательной форме окунуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Анкета для родителей 1

Уважаемые родители!

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы обучения детей правильному питанию. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.

1. Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:

- Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания)
- Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания)
- Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания)
- Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка)
- Низкое (здоровье ребенка не зависит от его питания)

2. Насколько, по вашему мнению, важны следующие факторы для организации правильного питания ребенка? Расположите данные факторы в определенном порядке - от самого важного до наименее важного. Наиболее важный фактор будет иметь номер 1, второй по значимости - номер 2, и так далее, наименее важный фактор - номер 8:

- Наличие времени для организации правильного питания в семье
- Наличие достаточных средств для организации правильного питания
- Наличие знаний у родителей об основах правильного питания в семье
- Сформированность традиций правильного питания в семье
- Кулинарные умения и желание готовить у родителей
- Наличие знаний о правильном питании у самого ребенка
- Сформированность привычек в области питания у ребенка
- Понимание взрослыми важности и значимости правильного питания для здоровья ребенка

3. Какие проблемы, связанные с питанием ребенка, у Вас возникают?

- Нехватка времени для приготовления пищи дома
- Недостаток знаний о том, каким должно быть питание ребенка
- Нет условий для того, чтобы контролировать питание ребенка в течение дня
- Недостаточно средств для того, чтобы обеспечить рациональное питание ребенка
- Невозможность организовать регулярное питание ребенка в течение дня
- Отсутствие единого понимания у всех членов семьи, каким должно быть правильное питание у ребенка (кто-то из взрослых разрешает есть сладости, кто-то запрещает и т.д.)
- Ребенок не соблюдает режим питания - ест тогда, когда захочет, ест менее 3 раз в день, заменяет основные приемы пищи перекусами
- Ребенок не умеет вести себя за столом
- Ребенок "увлекается" сладкими, острыми, жирными продуктами с высоким содержанием калорий: сладости, чипсы, сэндвичи или бутерброды, газированные напитки, сухарики и другое.
- Ребенок отказывается от полезных продуктов и блюд

4. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у Вашего ребенка и как часто они проявляются?

- Ест в одно и то же время - не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т.д.
- Моет руки перед едой без напоминаний
- Ест небольшими кусочками, не торопясь
- Использует салфетку во время еды

- Моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их съесть
- Читает книгу во время еды
- Смотрит телевизор во время еды
- Ест быстро, глотает большие куски

5. Как часто Ваш ребенок употребляет следующие продукты, блюда и напитки:

Продукты	Каждый или почти каждый день	Несколько раз в неделю	Реже 1 раза в неделю	Не ест совсем
1. Каши (любые каши, в том числе овсяная, гречневая, рисовая и др.)				
2. Супы (любые)				
3. Кисломолочные продукты (ряженка, кефир, йогурт и т.д.)				
4. Творог/творожки, блюда из творога				
5. Свежие фрукты				
6. Свежие овощи и салаты из свежих овощей				
7. Хлеб, булка				
8. Мясные блюда				
9. Рыбные блюда				
10. Яйца и блюда из яиц				
11. Колбаса/сосиски				
12. Чипсы				
13. Сухарики в пакетиках				
14. Бутерброды				
15. Леденцы				
16 Шоколад, конфеты				
17. Пирожные/торты				
Напитки				
18. Молоко				
19. Какао				
20. Сок/морс				
21. Компот/кисель				
22. Сладкая газированная вода (пепси-кола и т.п.)				
23. Минеральная вода				

6. Какие основные приемы пищи присутствуют в режиме дня Вашего ребенка, в том числе считая приемы пищи в школе?

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник
- Ужин

7. Можно ли сказать, что Ваш ребенок обычно питается в одно и то же время в будние дни?

- Да, ребенок питается в одно и то же время всегда
- Да, почти всегда питается в одно и то же время
- Нет, ребенок питается в разное время

8. Как Вы оцениваете необходимость обучения Вашего ребенка правильному питанию в школе?

- Это нужно
- Это скорее нужно
- Это скорее не нужно, чем нужно
- Это не нужно

9. Как Вы оцениваете возможные результаты обучения ребенка правильному питанию в школе?

- Это поможет мне в организации правильного питания моего ребенка
- Это скорее поможет мне организовать правильное питание для моего ребенка
- Это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребенка
- Это не поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

Анкета для родителей 2

1. Сталкивались ли вы с проблемами в организации питания ребенка?
2. Какие темы, на ваш взгляд, вызвали наибольший интерес у вашего ребенка?
3. Какие разделы, по вашему мнению, были особенно полезны и важны для изучения?
4. Помогла ли вам программа решить проблемы с организацией питания детей?
5. Изменилось ли отношение вашего ребенка к режиму, гигиене и продуктам питания в ходе знакомства с программой?

Анкета для родителей 3

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

Анкета для учащихся 1

1. Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?
2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета для учащихся 2 «Завтракал ли ты?»

1. Что ты ел на завтрак?
2. Считаешь ли ты завтрак необходимым?
3. Какие твои любимые овощи?
4. Какие овощи ты не ешь?
5. Сколько раз в день ты ешь овощи?
6. Любишь ли ты фрукты?
7. Какие фрукты твои любимые?
8. Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
9. Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
10. Какой напиток ты пьешь чаще всего?
11. Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
12. Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный?

Анкета для учащихся 3

1. Как ты считаешь, что нужно делать для того, чтобы вырасти сильным, здоровым и крепким
2. Какие продукты или блюда ты любишь больше всего
3. Назови 5 - 7 своих любимых продуктов
4. Как ты считаешь, сколько раз в день нужно есть?
5. Какие основные приемы пищи ты знаешь?
6. Как ты считаешь, какие продукты лучше взять с собой в школу, чтобы перекусить на перемене? Ты можешь выбрать один или несколько продуктов, но не больше трех:
 - Фрукты
 - Орехи
 - Бутерброды
 - Чипсы
 - Шоколад/конфеты
 - Булочки/пирожки
 - Печенье/сушки/пряники/вафли
 - Другие сладости
 - Другое
7. Что бы ты посоветовал сделать своему однокласснику после обеда?
 - Побегать, попрыгать
 - Поиграть в подвижные игры
 - Поиграть в спокойные игры
 - Почитать
 - Порисовать
 - Позаниматься спортом
 - Потанцевать

8. Как ты считаешь, что лучше выпить, если хочется утолить жажду? Ты можешь выбрать один или несколько напитков, но не больше трех:

Обычная негазированная вода

Молоко

Кефир

Какао

Сок

Кисель

Сладкая газированная вода

Морс

Минеральная вода

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

В МОУ «Нифантовская школа» комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся начнёт свою работу с 1 октября текущего года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, муниципальными и областными приказами, распоряжениями и постановлениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы, договорами, заключёнными между образовательным учреждением и предприятиями по обеспечению продуктами питания школьную столовую.

- Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
- Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.
- Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации учреждения.

Основные направления деятельности комиссии:

- Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договоров, заключённых с предприятиями по обеспечению продуктами питания школьной столовой.
- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Определяет контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание.
- Формирует списки обучающихся, имеющих право на льготное питание, и направляет их на утверждение директору школы.

Осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой.
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания

обучающихся.

- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания