

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор МКОУ СОШ №3  
им. Т.К. Мальбахова г.п. Терек  
(наименование общеобразовательной организации)  
подпись / Кодзокова Р.Т./  
расшифровка подписи  
Присваивается № 24/17 от 29.08.2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### «Здоровое питание – это здорово»

по совершенствованию организации горячего  
питания обучающихся  
МКОУ СОШ №3 им.Т.К.Мальбахова г.п.Терек  
на 2022-2023 учебный год.

## Содержание Программы

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

## Паспорт программы

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Наименование Программы             | Программа развития и совершенствования организации социального питания «Здоровое питание – это здорово» на 2022 – 2023г.   |
| Основание для разработки Программы | <p>Конвенция о правах ребенка.<br/>         Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».<br/>         Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ», № 273 ФЗ от 29.12.2012<br/>         СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»<br/>         СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»<br/>         Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»</p>  |
| Основные исполнители Программы     | Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.  |
| Цель Программы                     | Обеспечение школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.   |
| Основные задачи Программы          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.</li> <li>2. Развитие материально – технической базы. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.</li> <li>3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.</li> <li>4. Совершенствование организации питьевого режима.</li> <li>5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.</li> <li>6. Организация системы мониторинга питания обучающихся.</li> <li>7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.</li> </ol> |

|  |  |
|--|--|
| <p>Основные направления Программы</p>                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы.</li> <li>2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.</li> <li>3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся</li> <li>4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания.</li> <li>5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.</li> </ol> |
| <p>Этапы реализации Программы</p>                    | <p>2022-2023 годы – реализация основных мероприятий направлений программы<br/> 2023 год – мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период.</p>  |
| <p>Источники финансирования</p>                      | <p>Средства бюджета.</p>   |
| <p>Ожидаемые результаты реализации Программы</p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> <li>- отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- высокий уровень культуры приема пищи школьниками;</li> <li>- улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой.</li> </ul>     |
| <p>Организация контроля за исполнением Программы</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета школы.</li> <li>2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле школы и сайт школы.</li> <li>3. Информирование родителей на родительских собраниях.</li> </ol>  |

## II. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечнососудистой систем, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведёт к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьёзно 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 проецируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания 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.

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

## III. Характеристика Программы

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

### Основные задачи Программы:

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

**Программа питания предполагает реализацию следующих принципов:**

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей и подростков. 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, специалистов) 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 ребёнка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

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

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

| Основные мероприятия  | Ожидаемый результат  |
|---|--|
| 1. Организационные совещания:<br>– порядок приема учащимися завтраков и обедов;<br>- оформление документов и постановка на бесплатное на питание;<br>- график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой                              | Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания.<br>Создание системы производственного контроля.<br>Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания.<br>Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания<br>Проведение мероприятий по развитию культуры питания. |
| 2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»   |  |
| 3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания  |  |
| 4. Заседание классных руководителей 1 – 11-х классов образовательного учреждения по организации питания по вопросам:<br>- охват учащихся горячим питанием<br>- соблюдение санитарно- гигиенических требований;<br>- профилактика инфекционных заболеваний |  |
| 5. Организация работы школьной комиссии по питанию  |  |
| 6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета проведение целевых тематических проверок  |  |
| 7. Совещание педагогического коллектива (вопрос педагогического совета) «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников»  |  |
| 8. Родительская конференция «Правильное питание – здоровое питание»   |  |

- **Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом**

| Основные мероприятия   | Ожидаемый результат   |
|--|---|
| 1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4 классов:<br>- работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус.<br>- культура поведения учащихся во время приема пищи,<br>- соблюдение санитарно-гигиенических требований; | Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников. |

|  |   |
|--|---|
| - организация горячего питания – залог сохранения здоровья.  |   |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания |
| 3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы                                    | Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.                                      |

➤ **Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

| Основные мероприятия   | Ожидаемый результат  |
|--|--|
| 1. Проведение классных часов по темам:<br>-«Витамины»<br>- «Режим дня и его значение»;<br>- «Культура приема пищи»;<br>- «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др. | Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.<br>Сокращение заболеваемости учащихся.<br>Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием. |
| 2. Школьные праздники и мероприятия:<br>Праздник-ярмарка «Дары осени»<br>Праздник «Здоровое питание – это здорово»<br>Праздник Хлеба   |  |
| 3. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание – это здорово».Выставка тематических рисунков   |  |
| 5. Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания»   |  |
| 6. Конкурс проектов «Кулинарные шедевры» в рамках уроков технологии.   |  |
|  |  |

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

| Основные мероприятия  | Ожидаемый результат  |
|---|--|
| 1. Проведение классных родительских собраний по темам:<br>- «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»;<br>- «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся» | Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников.<br>Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания.<br>Увеличение количества обучающихся, питающихся за счет средств родителей.<br>Вовлечение родителей к участию в школьных праздниках. |
| 2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»   |  |
| 3. Родительская конференция «Правильное питание – здоровое питание»   |  |

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

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

## V. Характеристика ресурсов Программы

### *Материальные ресурсы*

В школе имеются укомплектованная технологическим оборудованием и мебелью

- столовая

### *Кадровые ресурсы:*

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- работники школьной столовой: повар (2 ед.);
- медицинская сестра;(медпункт)
- организатор питания
- классные руководители
- уборщица;

председатель школьной комиссии по организации питания (представитель администрации)

### *Нормативно- методические ресурсы*

#### *1. Нормативно-методические документы:*

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

#### *2. Технические документы:*

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

#### *5. 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).

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

7. *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).

8. *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.*

9. *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.

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

## **VI. Механизм реализации Программы**

Функциональные обязанности участников программы:

1. *Задачи администрации школы:*

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания.
- Организация питания школьников.
- Обеспечение порядка в столовой.
- Контроль культуры принятия пищи.
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. *Обязанности работников столовой:*

- составление меню рационального питания на день и перспективного меню.
- включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод.
- обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи.
- использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. *Обязанности классных руководителей:*

- проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. *Обязанности родителей:*

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

5. *Обязанности обучающихся:*

- соблюдение правил культуры приема пищи;
- дежурство по столовой;
- участие в конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание»

## **VII. Мониторинг эффективности реализации программы**

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, эффективность работы в данном случае не может определяться по изменениям в состоянии здоровья школьников, изменениям уровня распространенности заболеваний.

Здоровье - сложное, многоаспектное явление, зависящее от множества причин и факторов, имеющих различную природу - биологических, экономических, культурных, политических и т.д.

В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса

условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воспитательного воздействия, обеспечивающего формирование социальных компетенций, и определенная организация среды социального развития школьника, в которой формируемые знания, оценки и навыки были бы востребованы.

Определение эффективности осуществляется в ходе специальной оценочной процедуры, которая должна являться обязательным этапом деятельности, связанной 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 (Приложение 1).