

<p>СОГЛАСОВАНО: Председатель ППО: <u>И.В. Никитина</u> <u>30 августа</u> 20<u>22</u> г.</p>	<p>Принято общим собранием коллектива МАОУ СОШ №96 Протокол № <u>7</u> <u>30 августа</u> 20<u>22</u> г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Директор МАОУ СОШ №96 <u>В.Ф. Садрисламова</u> Приказ № <u>200-0</u> <u>08</u> <u>09</u> 20<u>22</u> г.</p>
---	---	---

**КОМПЛЕКСНО-ЦЕЛЕВАЯ ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И РАЗИТИЯ  
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»**

Екатеринбург 2022

**Паспорт**  
**комплексно-целевой программы**  
**организации и развития школьного питания**  
**в МАОУ СОШ №96**

Наименование программы	Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание»
Дата принятия решения о разработке программы	Решение о разработке Программы развития принято в 2022 г.
Разработчики программы	Рабочая группа педагогов МАОУ СОШ №96
Исполнители программы	Педагогический коллектив МАОУ СОШ №96
Общие сведения об образовательном учреждении	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 96 Фактический адрес: 620100, Свердловская область, г. Екатеринбург, Байкальская,41 Тел.+7(343)262-08-71; E-mail: <a href="mailto:soch96@eduekb.ru">soch96@eduekb.ru</a> Сайт: школа96.екатеринбург.рф <u>Руководитель:</u> Директор школы: Садрисламова Валентина Фёдоровна
Цель программы	Создание условий, способствующих укреплению здоровья обучающихся, формированию навыков правильного питания, расширение ассортимента выпускаемых блюд, увеличение охвата обучающихся горячим питанием

<p>Задачи программы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Обеспечить одноразовым (двухразовым) горячим питанием обучающихся за счёт бюджетных средств и средств родителей (законных представителей).</li> <li>2) Создать благоприятные условия для организации рационального питания обучающихся.</li> <li>3) Укрепить и модернизировать материальную базу пищеблока.</li> <li>4) Повысить культуру питания.</li> <li>5) Обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания.</li> <li>6) Проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) о необходимости горячего питания.</li> </ol>
<p>Основные направления программы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение.</li> <li>• Укрепление материально-технической базы столовой.</li> <li>• Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.</li> <li>• Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся.</li> <li>• Динамическое наблюдение за состоянием здоровья школьников.</li> <li>• Мониторинг качества оказываемых услуг.</li> </ul>
<p>Сроки и этапы реализации программы</p>	<p>I этап-аналитико-диагностический - 2022 г.</p> <p>II этап – основной (реализация мероприятий)-2022-2024 г.</p> <p>III этап – заключительный (анализ результатов деятельности) – 2025г.</p>

<p>Нормативно-правовое обеспечение программы</p>	<p><u>Федеральные законы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Закон РФ «Об образовании»;</li> <li>• от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 14.07.2022) «О защите прав потребителей»;</li> </ul> <p><u>Постановления Правительства РФ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;</li> </ul> <p><u>Постановления Главного государственного санитарного врача РФ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20».</li> </ul> <p><u>Письма Главного государственного санитарного врача РФ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ГОСТ Р-50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;</li> <li>• ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»;</li> </ul> <p><u>Устав МАОУ СОШ №96</u></p>
<p>Ожидаемые конечные результаты</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.</li> <li>2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.</li> <li>3. Разработка системы мониторинга состояния здоровья учащихся.</li> <li>4. Оказание социальной поддержки отдельным категориям учащихся.</li> <li>5. Повышение эффективности системы организации питания за счёт: <ul style="list-style-type: none"> <li>• увеличения охвата учащихся школы горячим питанием до 100%;</li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• укрепления материально-технической базы школьной столовой;</li> <li>• внедрения новых форм организации питания учащихся школы.</li> </ul> <p>6. Улучшение состояния здоровья учащихся за счёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;</li> <li>• использования в рационе питания продуктов, обогащённых микронутриентами.</li> </ul> <p>7. Улучшение просветительской работы по формированию культуры школьного питания за счёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• реализации комплекса мероприятий по формированию культуры питания школьников;</li> <li>• привлечения к формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения.</li> </ul>
<p>Система контроля за исполнением программы</p>	<p>Текущий контроль осуществляется администрацией школы.</p> <p>Итоговый контроль предусматривает предоставление отчета о реализации программы на педагогическом совете.</p>

## Обоснование актуальности программы

Питание – это процесс усвоения организмом питательных (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли), необходимый для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

При правильном организованном питании человек меньше подвергается различным заболеваниям и легче с ними справляется. Питание следует организовать таким образом, чтобы оно обеспечило нормальное развитие и слаженную деятельность организма. Для этого пищевой рацион должен быть сбалансирован по качеству и количеству белков, жиров, углеводов и других необходимых для жизнедеятельности компонентов пищи с потребностями человека, соответственно его роду занятия, возрасту, полу.

Современный мир с его техническим прогрессом разучил нас двигаться. Человек все меньше тратит свою собственную энергию. Органы пищеварения не справляются с потоком пищи, сотни калорий остаются неистраченными. В результате появляются многочисленные болезни, и самая распространенная из них – избыточный вес. Около половины населения нашей страны страдает избыточным весом, а четвертая часть – ожирением и нуждается в лечении. Малая двигательная активность, избыточное или недостаточное питание – стали одной из примет сегодняшней жизни в значительной степени по причине нашей невежественности в области культуры питания.

Задача деятельности педагогического коллектива в рамках программы – своевременно обучать, пропагандировать здоровое питание, здоровый образ жизни, культуру питания.

Питание – многофункциональный процесс, но можно выделить три основные функции:

Первая – энергетическая, заключающаяся в снабжении организма энергией.

Вторая функция питания заключается в обеспечении организма пластическими веществами, к которым, прежде всего, относятся белки, в меньшей степени углеводы. Следует отметить, что потребность в пластических веществах повышена в детском возрасте, когда они используются не только для замены разрушенных клеток и внутриклеточных структур, но и для осуществления процессов роста

Третья, основная функция питания – снабжение организма биологически активными веществами, необходимыми для регуляции процессов жизнедеятельности, - ферментами и гормонами. Большинство этих химических веществ способно синтезироваться в организме, однако некоторые (например, витамины) должны обязательно поступать извне, с пищей

В соответствии с перечисленными выше функциями, которые выполняет питание, должен строиться и пищевой рацион человека. Он нуждается в умеренности, разнообразии и режиме питания.

### **Эффективность выбранной программы**

Для приготовления обедов и завтраков на пищеблоке имеется современное технологическое оборудование. Штат обслуживающего персонала полностью укомплектован квалифицированными сотрудниками.

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся (имеется вся необходимая посуда, мытьё и дезинфекция которой производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима; за время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой; перед входом в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук)

В начале учебного года создаётся Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой входят члены администрации, члены родительского комитета, классные руководители. Заседания комиссии по питанию проводятся по плану. Члены комиссии контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой, проводят просветительскую работу по основам рационального питания, качества приготовленных блюд.

В школе организовано платное (за счёт родительских средств) и дотационное питание (за счёт местного бюджета).

Действует меню в соответствии с требованиями СанПиНа. В меню включается мясо (говядина, птица), яйцо, рыба, кисломолочные продукты, обогащённые витаминами и микроэлементами, йодированная соль, фрукты, соки.

На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания, присутствует администратор (ответственный за питание).

### **Периодичность работы школьной столовой:**

сентябрь-май (для организации питания учащихся 1-11 классов, ГПД);

июнь-июль (для организации питания в летнем оздоровительном лагере).

Для родителей и учащихся систематически проводятся анкетирования (“Питание глазами родителей”, “Питание глазами ребёнка”) с целью выявления правильности организации питания в школе, работы школьной комиссии по питанию, соответствия качества приготовления пищи нормам, эффективности работы школьного буфета. Информация об организации школьного питания систематически доводится до учащихся и родителей классными руководителями. Обучение здоровому питанию осуществляется через тематические классные часы, внеклассные мероприятия, а также в

рамках преподавания предметов ОБЖ, биологии, химии, начальных классов в соответствующих разделах данных учебной программы.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском организме отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронических патологий.

Современная жизнь требует внедрения новых схем питания школьников и использование современного высокотехнического оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Необходимость формирования культуры здоровья в школе обусловлено рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, 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: система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее чувствителен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Совершенствование системы школьного питания возможно только при условии комплексного подхода, учитывающего здоровьесберегающие, медицинские, воспитательные, правовые, социальные, финансовые, технологические аспекты.

Питание для детей с ОВЗ в МАОУ СОШ №96 разработано с учетом рекомендаций диетолога.

### **Рекомендации диетолога по питанию детей с ОВЗ**

1. По возможности исключить макаронные изделия.
2. Сделать акцент на гречу и овощи.
3. Не смешивать мясо с овощами и макаронами.
4. Нежелательны макароны по – флотски, бигус, тушенная капуста с овощами, картофельная запеканка с мясом (так как это нарушает процесс физиологического переваривания продуктов – овощи перевариваются преимущественно в кишечнике, а мясо – в желудке; смешанное питание нарушает необходимое течение процессов обмена веществ).

Кадровое обеспечение

Внутренние ресурсы:

- администрация;
- учащиеся;
- классные руководители;
- учителя – предметники.

Внешние ресурсы:

- школьная медсестра;
- работники школьной столовой;
- врач – педиатр, закрепленный за школой;
- психолог;
- родители.

## **Программно-методическое обеспечение**

В рамках реализации программы разработана система мероприятий, направленная на повышение компетентности классных руководителей в работе с родителями и учащимися по пропаганде здорового питания, что позволит повысить процент охвата школьников горячим питанием:

- беседы школьного врача;
- открытые классные часы;
- общешкольные мероприятия;
- обмен опытом работы на педсоветах,
- изучение опыта других школ;
- общешкольные родительские конференции с предоставлением школьной продукции для дегустации.

## **Финансовое обеспечение**

Источником финансирования Программы являются средства федерального, регионального, муниципального бюджетов и внебюджетных источников.

## **Социальные партнеры**

1. ООО «Каскад»;
2. МАУ ДГБ №13;
3. Техникум «Кулинар»;
4. Институт возрастной физиологии Российской академии образования;
5. Екатеринбургский центр психолого-педагогической поддержки несовершеннолетних «Диалог».

Ожидаемые результаты индикаторы оценки эффективности реализации Программы

1. Увеличение количества детей, охваченных горячим питанием в школьной столовой.
2. Уменьшение количества детей с заболеванием ЖКТ.
3. Увеличение количества детей, удовлетворённых качеством горячего питания в школьной столовой.
4. Увеличение количества родителей, удовлетворённых качеством горячего питания в школьной столовой.

Реализация мероприятий Программы позволит увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой, улучшить качество питания школьников и обеспечение его безопасности, внедрить новые схемы питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Оценка рисков реализации программы

Выполнению поставленных задач могут мешать риски, сложившиеся под воздействием негативных факторов, и имеющиеся в обществе социально-экономические проблемы:

1. Макроэкономические риски: снижение благополучия семей учащихся школы на фоне общего снижения темпов роста экономики города.
2. Финансовые риски: недостаточность финансирования.

В течение последних лет учителя 1-4 классов школы работают по программе «Разговор о правильном питании». Цель работы – сформировать у детей представление о необходимости заботы о своем здоровье, и, в первую очередь, о важности правильного питания как составной части сохранения и укрепления здоровья.

В рамках программы с родителями, учащимися, педагогами были организованы беседы, консультации, конкурсы.

Тематика бесед с учащимися:

1. Если хочешь быть здоров.
2. Самые полезные продукты.
3. Как правильно есть.
4. Удивительные превращения пирожка.
5. Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной.
6. Плох обед, если хлеба нет.
7. Время есть булочки.
8. Пора ужинать.
9. Где найти витамины весной.
10. На вкус и цвет товарищей нет.
11. Как утолить жажду.
12. Что надо есть, если хочешь стать сильнее.
13. Овощи, фрукты и ягоды – самые витаминные продукты.
14. Всякому овощу – свое время.

Итоговая оценка программы позволяет продемонстрировать выигрышные стороны профилактики здоровья и их дальнейшей необходимости.

Итоговая оценка дает ответы на такие вопросы, как:

- Достигла ли программа ожидаемых результатов, сформулированных в задачах?
- В какой мере учащиеся усвоили здоровые поведенческие модели?
- В какой мере программа достигла повышения уровня знаний. Взглядов и навыков учащихся, связанных со здоровым питанием?
- Удовлетворены ли разработчики и участники программы ее результатами?

### Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы.

№ п/п	Содержание мероприятия	Дата	Ответственные	Отметка о выполнении
1.	Прием пищеблока	август	Директор МАОУ СОШ №96 Садрисламова В.Ф., зам. директора Сараев А.В., зам. директора Бабинова С.А.	
2.	Приказ о создании комиссии по контролю за качеством питания	1 неделя сентября	Директор МАОУ СОШ №96 Садрисламова В.Ф., диспетчер по питанию Каляева А.А., зам. директора Бабинова С.А.	
3.	Организационные совещания по вопросам организации горячего питания и увеличения	сентябрь, ноябрь	Отв. по пит. Каляева А.А	

	охвата учащихся школы			
4.	Тематические блоки на родительских собраниях. «Беседа о здоровом и правильном питании. Знакомство с недельным меню», «Насколько важно и полезно горячее питание»	Раз в четверть	Бабинова С.А., классные руководители	
5.	Размещение информации по питанию на сайте школы.	раз в четверть	Климова П.С.	
6.	Конференция по питанию	ноябрь	Бабинова С.А.	
7.	Классные часы «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний», «Насколько важно и полезно горячее питание», «Как правильно питаться, если занимаешься	раз в четверть	классные руководители 1-11 кл.	

	спортом»			
8.	Конкурс слоганов среди учащихся 7-9 классов	1 полугодие	Зам. директора Бабинова С.А.	
9.	Конкурс рисунков «Правила здорового питания»	февраль	классные руководители 1-11	
10.	Консультации для родителей по вопросу правильного питания детей в школе	третья среда каждого месяца	мед работник	
11.	Викторина «Здоровое питание - путь к отличным знаниям»	декабрь	Зам.дир. С.А. Бабинова Зам.дир. Л.В. Калинина	
12.	Ведение системного мониторинга охвата учащихся школы горячим питанием	в течение года	Отв. по пит. Каляева А.А	
13.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока, за качеством сырой и	ежедневно	мед работник	

	готовой продукции, по соответствию рациона меню.			
14.	Обсуждение вопросов организации питания на общешкольных родительских собраниях	1 раз в полугодие	И.Н. Коваленко	
15.	Экскурсия в техникум «Кулинар»	Ноябрь	Бабинова С.А.	
16.	Общешкольный конкурс «Лучший класс по организации питания»	октябрь	Классные руководители. Зам. директора по ВР	
17.	Экскурсия на Екатеринбургский жировой комбинат	март	Классные руководители	
18.	Проверка организации школьного питания, качества блюд комиссией по питанию	Один раз в месяц	Представители комиссии по питанию	
19.	Изучение основ правильного питания в рамках общеобразовательный	В течение года	Учителя – предметники, зам. директора	

	предметов(ОБЖ, химия, биология)		Бабинова С.А.	
20.	Совместное мероприятие с ООО «Каскад»: мастер-класс «Рецепты наших бабушек»	апрель	зав. производством Голубкова О.А. учитель технологии Никитина И.В.	
21.	Выставка литературы, газетных и журнальных статей по вопросам здорового питания	2 раза в год	Библиотекарь Никитина И.В.	
22.	Создание проектов учащихся для представления на районной научно-практической конференции	1 полугодие	Михалицина Д.В.	
23.	Праздник «День рождения столовой»	апрель	Зам. директора Бабинова С.А., классные руководители	
24.	«Мировое кафе» (к Всемирному Дню здоровья)	апрель	Зам. директора Бабинова С.А., классные	

			руководители	
25.	Отчет о проделанной работе комиссии по питанию на педагогическом совете и общешкольном родительском комитете	май	Зам. директора Бабинова С.А., зам. директора Михалицина Д.В., зам. директора Калинина Л.В.	