

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №6

ПРОГРАММА

«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ»

Содержание

I. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ	3
II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
III. ЦЕЛЬ:	5
IV. ЗАДАЧИ:	5
V. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:	5
VI. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ :	7
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение	7
Методическое обеспечение	7
Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся	8
Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся	8
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой	9
VII. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
Примерная анкета «Питание глазами учащихся»	10
Примерная анкета «Питание глазами родителей»	10

I. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Закон Российской Федерации от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании», Концепция охраны здоровья детей в Российской Федерации на период до 2010 года, постановление Правительства РФ от 21.11.2007 №799 «О мерах государственной поддержки в 2008 - 2009 годах реализации в субъектах Российской Федерации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов российской федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях», приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 декабря 2007 года № 363 «О реализации постановления Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2007 г. N 799», в соответствии с законом Ярославской области от 19.12.2008г.»Социальный кодекс Ярославской области», Постановление Администрации Тутаевского муниципального района от 04.10.2011г №358»Об утверждении категорий обучающихся , пользующихся бесплатным питанием и освобождённых от платы за питание в общеобразовательных учреждениях Тутаевского муниципального района» ,Постановлением Главы Тутаевского муниципального района от 31.03.2008г №524 «Об установлении денежной нормы на питание по образовательным учреждениям Тутаевского муниципального района на 2008год»

II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Доказано, что здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и снижением риска развития многих хронических болезней у взрослых. Школа несёт ответственность за содействие ученикам и персоналу в формировании и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни.

В МОУ СОШ №6 созданы следующие 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 .

Помещения столовой размещаются на1этаже здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят варочный цех, овощной цех (для первичной и вторичной обработки овощей), раздаточная зона (в которую входит раздаточная, оборудованная мармитами, витрина), обеденный зал В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию готовых кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в двух моечных помещениях.

При обеденных залах столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест, размещенных в расширенном проходе, ведущем в обеденные залы. Рядом с умывальниками располагаются дозаторы для мыла, одноразовые полотенца, электросушилка.

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. Основной зал оснащен удобной мебелью позволяющей проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима холодильного оборудования и другие.

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

В школе обеспечиваются горячим питанием дети из малообеспеченных семей, состоящих на учете в органах социальной защиты населения, также организовано горячее питание за счет родительских денег. Для детей, посещающих группу продленного дня, организовано питание (обед).

Учащиеся посещают столовую организованно в течение 4-х перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание. Кроме этого за родительские деньги все учащиеся могут приобрести в буфете столовой горячий чай, готовые кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия., второе блюдо., полный обед. **Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:**

- недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- увеличение детей, страдающих заболеваниями обмена веществ, желудочно-кишечного тракта; зрения.
- недостаточная работа по организации питания учащихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;

Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания учащихся.

В ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и учащихся.

Примерные анкеты – Приложение №1.

III. ЦЕЛЬ

Совершенствование организации питания учащихся с целью сохранения и укрепления здоровья детей и подростков. Формирование культуры и навыков здорового питания.

IV. ЗАДАЧИ

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания учащихся.
2. Проведение социометрических исследований отношения учащихся к организации и качеству питания.
3. Внесение дополнений, касающихся организации и качества питания учащихся, в программу мониторинга.
4. Расширение знаний учащихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
5. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности.
6. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания.

V. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

Сентябрь 2011 г. – декабрь 2014 г

VI. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ: организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Директор МОУ СОШ №6
Создание совета по питанию	сентябрь	Управляющий совет
Организационное совещание: - Организация школьного питания; - утверждение графика дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	сентябрь, декабрь	Администрация
Совещание классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры питания»	сентябрь	Администрация
Педсовет «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	Ноябрь	Администрация
Заседание УС по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Ежегодно (октябрь, февраль)	УС
Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, буфета, проведение целевых тематических проверок	в течение года	Администрация, бракеражная комиссия
Мониторинг организации питания.	в течение уч.года	Психолог, зам по ВР
Выпуск информационных бюллетеней, стенгазет по вопросам организации питания учащихся; размещение информации на сайте школы	в течение учебного года	Медработник школы, Совет старшеклассников, ответственный за обновление сайта.

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников	В течение учебного года	Медработник, психолог, классные руководители
Консультации для классных руководителей 1 - 11 классов: «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течение учебного года	Медработник, зам по ВР
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение учебного года	Администрация школы, совет по питанию

Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов и творческих дней по темам: -мололочный день -рыбный день -день сладкоежки -витаминный день -всё о хлебе	ежемесячно	Ответственный за организацию горячего питания Организаторы УВР Классные руководители, медсестра
2. Праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Ежегодно (октябрь)	классные руководители
3. Конкурс проектов среди учащихся 5 – 8 классов «О вкусной и здоровой пище»	февраль	классные руководители
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Берегите свою жизнь»	Декабрь	учитель ОБЖ
5. Презентация исследовательских проектов «Что мы едим?»	февраль	учитель информатики
6. Конкурс среди учащихся 5 – 8 классов «Хозяюшка»	март	учитель технологии
7. Уроки химии и биологии в рамках декады предметов естественного цикла «Исследование пищевых добавок»	апрель	учителя химии и биологии
8. Анкетирование учащихся: - По вопросам организации школьного питания	сентябрь, май	ответственный за организацию горячего питания
9. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	апрель	Классные руководители
10. Творческий день «Пейте дети молоко-будете здоровы» (начальная школа)	ноябрь	Организаторы УВР

Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся

основные мероприятия	сроки	исполнители
1. Размещение информации на стенде в вестибюле школы: 1) Постановление Правительства РФ от 27.11.2007 №799; Закон Ярославской области от 19.12.2008г. «Социальный кодекс Ярославской области», 2) об организации горячего питания в МОУ СОШ №6	сентябрь	ответственная за организацию горячего питания
2. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; «Питание учащихся дома»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний»; «Оценка работы школы по организации горячего питания»	сентябрь ноябрь январь апрель	Администрация школы, медработник
3. Индивидуальные консультации медработника школы «Как кормить ребёнка, нуждающегося в диетпитании»	по запросу	медработник
4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	психолог
5. Организация встречи родителей с детским педиатром - «Диетическое питание детей с хроническими заболеваниями»	апрель	Администрация школы, медработник
6. Анкетирование родителей «Питание глазами»	сентябрь	классные

родителей»		руководители, психолог
7. Опрос родителей «Оценка работы школы по организации горячего питания»	Сентябрь-май	классные руководители,

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Приобретение мебели для обеденного зала	В течении года	Администрация, зам. директора по АХЧ
2. Приобретение нового холодильного оборудования.		

VII. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация программных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся и воспитанников позволит решить ряд социальных проблем, направленных на создание условий для организации рационального, сбалансированного питания детей и подростков:

1. Снизить уровень алиментарно-зависимых заболеваний среди детей и подростков.
2. Стабилизировать и снизить удельный вес общей заболеваемости хронической патологии.
3. Улучшить показатели физического развития детей и подростков.
4. Повысить сопротивляемость организма к различным заболеваниям, воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды.
5. Улучшить показатели успеваемости школьников.
6. Расширить знания о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
7. Повысить уровень информированности родителей в вопросах организации правильного питания.

Примерная анкета «Питание глазами учащихся»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню		
3	Удовлетворены ли ты качеством приготовления пищи?		
4	Удовлетворены ли ты работой обслуживающего персонала?		
5	Удовлетворены ли ты графиком питания?		
6	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
7	Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?		
8	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
9	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным 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?		