

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Сельцовская средняя общеобразовательная школа»

Утверждена  
Приказом директора  
МОУ «Сельцовская СОШ»  
От 30.08.2022 №369/1

**Программа**  
**по совершенствованию организации**  
**питания обучающихся**  
**МОУ СЕЛЬЦОВСКАЯ СОШ**  
***«Школа здорового питания»***

на 2022-2023 учебный год

2022 г.

## 1. Обоснование необходимости реализации Программы:

*«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»*

**В.А.Сухомлинский**

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проектируемой деятельности;
- Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание

школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МОУ «Сельцовская СОШ» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьного питания должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

Таблица 1.

«Характеристика контингента учащихся и их семей»

Всего учащихся			Многодетные семьи		Малообеспеченные семьи		Неполные семьи		опекаемые	Дети инвалиды	Состоящих на учете		
Начальная школа	Средняя школа	Старшая школа	Всего	Учащихся школы	Всего	Учащихся школы	Всего	Учащихся школы			внутришкольный	КДН	ОДН
104	135	17	59	56	20	18	64	60	5	2	3	2	2

**Цель программы:**

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

**Задачи программы:**

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.

- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся школьным питанием.
- Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.
- Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета, фито-стола и др. форм организации здорового питания.

**Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:**

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьная столовая укомплектована бригадой. Бригада состоит из заведующей производством, повара – 3 разряда, рабочие кухни (помощники повара) - 4 человека. Все сотрудники имеют специальное профессиональное

образование. Сотрудники получают повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – один раз в два года.

В столовой МОУ «Сельцовская СОШ» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована всем необходимым оборудованием.

Таблица 2

«Перечень столового оборудования»

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Стол обеденный прямоугольный	12
2.	Стул тип-4	92
3.	Стол обеденный круглый тип-2	9
4.	Жалюзи (шторы)	3
5.	Прилавок для столовых приборов АВАТ «ПАТША» ПСП-70М	1
6.	Прилавок-витрина АВАТ «ПАТША» ПСП-70М	1
7.	Прилавок – первых блюд АВАТ «ПАТША» ПСП-70М-01	1
8.	Мармит вторых блюд АВАТ ПАТША ЭМК-70М	1
9.	Модуль нейтральный АВАТ ПАТША МН-70М	1
10.	Прилавок горячих напитков АВАТ ПАТША ПТН-70М	1
11.	Мойка 1-2 секции	1
12.	Мойка 1- 1 секция	1
13.	Мойка 3 секции	1
14.	Стол пристенный	1
15.	Мойка 1-2 секции	1
16.	Стол островной для сбора отходов (отверстие в столе)	1
17.	Тележка для сбора посуды 2-х ярусная	2
18.	Стеллаж для сушки посуды СТ Р	2
19.	Машинка посудомоечная МПК-700К	1
20.	Водонагреватель Т-THERMEX	1

21.	Лампа бактерицидная	1
22.	Стол пристенный	4
23.	Весы порционные	1
24.	Мойка 1 секция	1
25.	Холодильник POLAIR	1
26.	Слайсер MITEK S6220 X	1
27.	Овощерезка ROBOT COOPE CL 20	1
28.	Шторы-жалюзи	1
29.	Стол пристенный	4
30.	Холодильник POLAIR	1
31.	Мойка 2-х секций	1
32.	Электрическая мясорубка ТМ 32 М	1
33.	Весы порционные CAS SW -1-3	1
34.	Жалюзи-шторы	1
35.	Мойка 2-х секций	2
36.	Холодильник POLAIR	1
37.	Стол пристенный	4
38.	Жалюзи-шторы	1
39.	Шкаф металлический	8
40.	Холодильник АТЛАНТ	1
41.	Зеркало настенное большое	1
42.	Корзина для белья	1
43.	Шторы-жалюзи	1
44.	Стол	4
45.	Картолефечистка МОК-150 М	1
46.	Мойка 3-секционная	1
47.	Шторы-жалюзи	1
48.	Стол пристенный	1
49.	Стол-тумба пристенный ТЕХНО	1

50.	Овоскоп настольный ОН-10	1
51.	Мойка 3-х секционная	1
52.	Электрическая сушилка для рук	1
53.	Холодильник POLIR	1
54.	Холодильный шкаф POLARB (с двумя дверцами)	2
55.	Холодильный шкаф POLARB (с одной дверцей)	3
56.	Холодильник АТЛАНТ	1
57.	Морозильный ларь GELLAR F6 350 красный	1
58.	Шторы-жалюзи	1
59.	Ларь морозный	1
60.	Мойка 1 секц.	1
61.	Стол производственный	1
62.	Весы напольные	1
63.	Штора	1
64.	Водонагреватель	1
65.	Мойка 3-секционная	1
66.	Мойка 2-секционная	1
67.	Стол производственный	5
68.	Стеллаж для посуды	2
69.	Шкаф холодильный POLAIR	1
70.	Тележка-шпилька	2
71.	Жароварочный шкаф СН-3	1
72.	Тестомес GASTRONIY HS 20B	1
73.	Конвектомат РУБИКОН АПК-6-1/1	1
74.	Плита электрическая ТРАДИЦИЯ-4	2
75.	Весы	2
76.	Подставка под кипяtilьник ПК-500	1
77.	Полка для хранения столовой посуды	5
78.	Полка настенная для хранения досок ПКД-600 АТЕS	1

79.	Шторы-жалюзи	2
80.	Шкаф для хлеба	2
81.	Котел модульный АБАТ	1
82.	Дозатор для жидкого мыла	5
83.	Электросушилка для рук	3
84.	Держатель для бумажных полотенец	1

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами, сушилками для рук.

В школе оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни.

### **Сроки реализации Программы.**

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2021 – 2026 г. г.

### **Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.**

Школа располагает столовой на 100 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке и требованиям Роспотребнадзора.

Таблица 3

## «График питания»

№ п/п	Класс	Время
Завтрак		
1.	1	8.40-8.50
2.	Дезинфекция	
3.	2а, 2б, 3, 4	9.15-9.25
4.	Дезинфекция	
5.	5а, 5б, 6а, 6б, 7а, 7б	10.10-10.20
6.	Дезинфекция	
7.	8, 9, 10, 11	11.05-11.15
8.	Дезинфекция	
Обед		
9.	1	11.35-11.45
10.	Дезинфекция	
11.	2а, 2б, 3, 4	12.00-12.10
12.	Дезинфекция	
13.	5а, 5б, 6а, 6б, 7а, 7б	12.55-13.05
14.	Дезинфекция	
15.	8, 9, 10, 11	13.50-14.00

На каждой перемене в столовой дежурит ответственный по питанию, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания, а также классы сопровождают классные руководители.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, ответственная за питание учащихся, Скрябина Е.А. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Информация о работе, форме, культуре обслуживания в школьной столовой публикуются на сайте школы.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

### **Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.**

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:
  - улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
  - снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
  - рост учебного потенциала детей и подростков;
  - улучшение успеваемости школьников;

- повышение их общего культурного уровня.

### **Система организации контроля за исполнением Программы.**

Повар - бригадир, повар, кладовщик и кухонные работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью на 100 посадочных мест.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал контроля за рационом питания;
- журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, обязательно член первичной профсоюзной организации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Таблица 4

## «План мероприятий программы»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы,  Ответственный по питанию,  Зав. Столовой.
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		Ответственный по питанию,  зав. столовой
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные  руководители,  соц. педагог
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 11 классы	Зам. директора по УВР, медсестра,  классные руководители .
5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы	В течение учебного года	1 – 11 классы	Ответственные за организацию школьного

	школьной столовой			питания, классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании»	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,	Октябрь	1 – 8 классы	Мед.работник, классные руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов «Питание – для здоровья!» - викторина «Огород» ; - игра «Всем, кто хочет быть здоров»	1 – 4 классы  5 – 8 классы  5-е классы  2-е классы	ноябрь	Классные руководители, заместитель директора по воспитательной работе
11	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори»	ноябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
12	Родительские собрания «Еда, как друг и враг»	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
13	Классный час ««Страна Витаминия»	Декабрь	1 – 11	Классные

			классы	руководители
14	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 11 классы	Педагог-психолог
15	Праздник «Сладкоежка»	Январь	2 – 3 классы	Кл.руководители
16	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 11 классы	Классные руководители
17	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
18	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
19	Конкурс «Мой Самый здоровый класс»	апрель	1 – 11 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
20	Классный час «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 11 классы	Классные руководители
21	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы