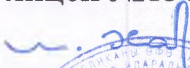


«РАССМОТРЕНО»
на педагогическом совете
протокол № 1 от
30 августа 2019 года.

Принято
на заседании Управляющего
совета
Протокол № 1
от 31 августа 2019 года

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «Башкирский
лицей №136 им. М. Искужина»
 Ш.Х.Хабибрахманов
Приказ №287 от 31 августа 2019 г.



**ПРОГРАММА СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
«ШКОЛЬНОЕ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»**

1. Общие положения

Программа совершенствования организации питания «Школьное здоровое питание» МБОУ «Башкирский лицей №136» (далее – Лицей) разработано на основании «Санитарно-эпидемиологические требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПиН 2.4.5.2409-089, Постановления Администрации городского округа город Уфа РБ от 13.09.2019 года №1380 «Об установлении стоимости питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций городского округа город Уфа РБ».

2. Обоснование актуальности программы по совершенствованию организации 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, 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 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 проектируемой 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 учащихся - 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.

3. Характеристика программы

Цель программы: формирование культуры здорового питания школьников, совершенствование организации питания.

Основные задачи программы:

1. совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания учащихся;
2. развитие материально – технической базы. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе;
3. совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов;
4. расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни;
5. организация системы мониторинга питания учащихся. Внедрение современных методов мониторинга состояния питания;
6. просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста;

4. 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, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

5. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации программы:

1-е направление: *Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы*

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Организационные совещания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ порядок приёма учащимися завтраков и обедов; ✓ оформление документов и постановка на бесплатное питание; ✓ график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой <p>2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»</p> <p>3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания</p> <p>4. Заседание Совета образовательного учреждения по организации питания с приглашением классных руководителей 1 - 11-х классов по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний. <p>5. Организация работы школьной комиссии по питанию</p> <p>6. Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, проведение целевых тематических проверок.</p> <p>7. Родительская конференция «Правильное питание – здоровое питание».</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания. ✓ Создание системы производственного контроля. ✓ Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания. ✓ Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания ✓ Проведение мероприятий по развитию культуры питания.

2-е направление: Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4, 5- 8, 9-11 классов: <ul style="list-style-type: none">➤ Работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус.➤ Культура поведения учащихся во время приема пищи,➤ Соблюдение санитарно-гигиенических требований;➤ Организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников.
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. Информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы.	Работа школьных СМИ: <ul style="list-style-type: none">➤ выпуск информационных бюллетеней, буклетов.➤ оформление веб-страницы на сайте школы «Питание»

3-е направление: Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных часов по темам: <ul style="list-style-type: none">- «Витамины»- «Режим дня и его значение»;- «Культура приема пищи»;- «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.
2. Уроки здоровья: <ul style="list-style-type: none">- "Плох обед, если хлеба нет",- "Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты",- "Путешествие по музеям напитков".- "Молоко – волшебный дар" и др.	Сокращение заболеваемости учащихся.
3. Конкурс газет, плакатов «О вкусной и здоровой пище». Выставка тематических рисунков	Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием до 100%.
4. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «Хозяюшка».	
5. Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания».	
6. Конкурс проектов «Кулинарное путешествие»	
7. Работа по оздоровлению учащихся в каникулярное время.	

4-е направление: Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

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

5-е направление: 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 2. Приобретение посуды и столовых приборов. 3. Продолжение создания эстетической среды школьной столовой.
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания.	1. Расширение ассортиментного перечня блюд 2. Использование современных технологий приготовления пищи 3. Внедрение новых форм организации питания: - «Экспресс-завтрак»; - «Щадящее питание»; - «Витаминный стол».
3. Апробирование новых методик организации школьного питания	

6. Характеристика ресурсов программы:***Материальные ресурсы***

В школе имеются укомплектованные современным технологическим оборудованием и мебелью:

- медицинский кабинет;
- столовая;
- кухня;
- буфет.

Кадровые ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- работники школьной столовой: заведующая столовой, повар, кухонные рабочие, уборщик служебных помещений;
- председатель школьной комиссии по организации питания
- медицинская сестра школы;
- классные руководители 1 – 11 классов.

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. Документация по бюджетному учету, в том числе меню-требования и накопительная ведомость по расходу продуктов.

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

8. 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).

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.

10. 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.

11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в том числе:

- документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);

- документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, то есть учетная документация – обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности – база данных специальной автоматизированной информационной системы (АИС);

- отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в том числе: докладные записки и аналитические отчеты.

13. 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.

14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

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

7. 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 учащихся:

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

8. Мониторинг эффективности реализации программы

Целевые индикаторы и показатели

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.