



КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОВОКУЗНЕЦКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 35 ИМЕНИ АННЫ ИВАНОВНЫ ГЕРЛИНГЕР»
654009, Россия, Кемеровская область, г. Новокузнецк, ул. 40 лет ВЛКСМ, дом № 98-А
т/ф: (3843) 51-55-72, 54-61-22, тел.: (3843) 51-73-00
e-mail: licey35@kuzbass.yandex.ru, www.licey35.nk.uz.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей №35

г. Новокузнецк А.И. Герлингер»

Н.О. Бровкаина

Приказ № 163 от 25.08.2022г.

Протокол педагогического совета

№ 1 от 25.08.2022г.



**Программа
по совершенствованию
организации
горячего питания обучающихся**

Паспорт Программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 35 имени Анны Ивановны Герлингер»
Цель программы	Совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся, как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся.
Основные задачи программы	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами; - усовершенствование системы управления организацией питания в ОУ; - усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами; - обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания.
Срок реализации программы	2022 - 2027 годы
Нормативно-правовое обеспечение Программы	<ul style="list-style-type: none"> - Конвенция о правах ребенка; - Конституция РФ; - Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральные программы: - национальный проект «Школьное питание», - национальный проект «Образование», - национальная образовательная инициатива «Наша новая школа»; - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении

	<p>основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001 №196), п.24 Организация питания; - Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях СанПиН2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11; - Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет»; - Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8606-0734 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»; - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»; - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании навыков культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»; - Устав МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер»; - Программа развития;
--	---

	<p>- Локальные акты и приказы МОБУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер», регулирующие организацию питания в ОУ.</p>
<p>Основной разработчик Программы</p>	<p>Бровкина Н.О., директор лицея Дюндик С.В., зам. директора по воспитательной работе Синяговская Г.Н., социальный педагог Колмыкова Т.Х., председатель родительского комитета лицея</p>
<p>Исполнители основных мероприятий Программы</p>	<p>Педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники, социальные партнеры.</p>
<p>Приоритетные направления Программы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная организация питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОУ; - реализация образовательных программ по формированию навыков культуры здорового питания; - совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами.
<p>Ожидаемые результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием); - безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями учащихся; - формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания; - укрепление материально-технической базы столовой ОУ; - положительная динамика оценки качества организации питания в лицее со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

Система организации контроля над исполнением Программы	Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется органами государственного управления, директором МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер», администрацией лицея. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Совета лицея.
--	--

I. Обоснование необходимости реализации Программы

Сохранение здоровья детей и подростков в любом обществе, независимо от экономических и политических условий, является актуальной проблемой и задачей первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны и отражает уровень ее развития. Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются именно в этот период;

- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;

- школьный период наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося в условиях лично-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив МБУО «Лицей №35 им. А.И. Герлингер» уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы – помочь учащимся осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация комплексно-целевой программы «Будь здоров!», подпрограммой которой является «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся». Цель программы - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив лицея всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы является 100%-й охват горячим питанием учащихся 1-11 классов.

Питание учащихся организовано в реконструированной и оснащенной необходимым технологическим оборудованием столовой. Качество предлагаемых блюд не вызывает нареканий со стороны учащихся и родителей, которые в рамках постоянного контроля осуществляют дегустацию блюд школьного меню и присутствуют на тематических мероприятиях,

направленных на популяризацию продуктов питания, необходимых для рационального питания школьников.

Однако некоторые проблемы, связанные с формированием у учащихся навыков здорового питания, остаются актуальными. На смену одному поколению учащихся приходят другие, которых также нужно учить и оптимальному режиму питания, и правильному выбору продуктов, и поведению в местах для приема пищи, и т.п.

По результатам анкетирования, родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. Большинство учащихся проживает в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все учащиеся, и, к сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих усваивать полезные вещества. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, и др.) не теряет своей актуальности.

Учащиеся не только занимаются учебной деятельностью на уроках, но также активно посещают кружки и секции, участвуют во внеклассных и внешкольных мероприятиях, а значит, проводят в лицее большую часть дня. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях

(СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.8., р.VI) интервалы между приемами пищи у учащихся не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

Следовательно, курс ОУ на 100%-й охват горячим питанием является правильным и количество учащихся, которые в школе получают горячие завтраки и горячие обеды, должно все время расти.

Во время наблюдения за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – недостаточную сформированности навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №35 им. А.И. Герлингер» является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания, как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

II. Цель Программы.

Цель Программы: совершенствование условий для формирования навыков культуры здорового питания учащихся как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся.

III. Задачи Программы.

Для достижения поставленной цели, предусматривается решение следующих задач:

- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами;

- усовершенствование системы управления организацией питания в ОУ;
- усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;
- обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания.

IV. Ресурсное обеспечение Программы

4.1. Нормативно-правовое обеспечение

- Конвенция о правах ребенка;
- Конституция РФ;
- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- Федеральные программы:
 - национальный проект «Школьное питание»,
 - национальный проект «Образование»,
 - национальная образовательная инициатива «Наша новая школа»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.»;
- Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001 №196), п.24 Организация питания;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях образования

(СанПиН2.4.5.240908, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11)

- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет»;
- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- Устав МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер»;
- Программа развития;
- Локальные акты и приказы МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер», регулирующие организацию питания в ОУ.

4.2. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием КШП школьный пищеблок обслуживают четыре работника: повар-бригадир, 2 повара, 2 посудницы. Повара имеют среднее профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник пищеблока обеспечен тремя комплектами спецодежды.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Фельдшер лица (Договор «О безвозмездном оказании медицинских услуг» между МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер» и ГБУЗ «Кузбасская детская больница имени Ю.Е. Малаховского») осуществляет контроль над организацией питания, в том числе выполняет бракераж готовой пищи.

Медицинский работник проводит также осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Все виды контроля фиксируются в журнале контроля здоровья работников пищеблока.

Контроль над организацией питания учащихся в ОО осуществляют руководитель ОУ, заместители директора по УВР, социальный педагог, а также общественная комиссия по контролю организации и качества питания учащихся, в состав которой входят члены из числа родителей, педагогов.

Ответственной за учет компенсационных и дотационных выплат является социальный педагог школы.

4.3. Материально-техническое обеспечение организации питания

Система питания в лицее реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе столовой. Преимуществом столовой, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню, отсутствие необходимости транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

В столовой предусмотрены такие объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, которые позволяют осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Столовая расположена на втором этаже лицея, и включает обеденный зал и помещения пищеблока. Перед входом в обеденный зал столовой имеются умывальники для мытья рук (4 штуки) и 2 электрополотенца. Оборудован питьевой фонтанчик.

Обеденный зал рассчитан на 180 посадочных мест, площадь - 145,7м², оснащен мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета три

комплекта на одно посадочное место. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, стаканы, столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали. Не используются посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией.

Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатывают горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, мучной, горячий цеха, помещение для обработки яиц), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (душевая, санузел и раздевалка).

№ п/п	Название оборудования	Количество
1	Ванна моечная металлическая	4 шт.
2	Весы механические	2 шт.
3	Весы товарные ВТ 8908 (напольные)	2 шт.
4	Весы электронные	1 шт.
5	Машина тестомесильная малогабаритная типа МТМ-65	1 шт.
6	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ -2	2 шт.
7	Шкаф расстоечный тепловой типа ШРТ 10-1/1М	1 шт.
8	Сковорода электрическая, секционная, модулированная, с наклоняемой чашей типа СЭСМ	1 шт.
9	Плита электрическая ПЭ-0,24Н (2-х конфорочная без жарочного шкафа)	3 шт.
10	Шкаф холодильный «Polair»	2 шт.
11	Прилавок холодильный высокотемпературный ПВВ (Н) 70КМ-НШ	1 шт.

12	Холодильник однокамерный «POZIS-Свяга-4041» КШ-240/30	3 шт.
13	Мясорубка МИМ-300	1 шт.
14	Машина протиручно-резательная типа МПР-350М (для сырой продукции)	1 шт.
15	Машина протиручно-резательная типа МПР-350М 01 (для готовой продукции)	1 шт.
16	Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-300М	1 шт.
17	Посудомоечная машина «Fagor» Mod.FI – 80	1 шт.
18	Электроводонагреватель проточный закрытый ЭВПЗ-15	1 шт.
19	Сушилка для рук модели НТ 1000ТС	2 шт.
20	Зонт вытяжной	7 шт.
21	Стол производственные	10 шт.
22	Стеллаж металлический с полками	5 шт.

В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, установлены воздушные разрывы. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Имеется резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в период проведения профилактических и ремонтных работ.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования.

4.4. Методическое обеспечение

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом школы банк методических материалов:

- материалы цикла профилактических бесед «Правильное питание – залог здоровья»;
- материалы игровых программ «Праздник витаминов», «Разговор о правильном питании», «Русская каша – пища наша», «Мои любимые полезные продукты»;
- методические рекомендации по проведению заседаний школьного клуба «Горница» («Как питались на Руси», «Кухня народов Оренбуржья», «Щи да каша – пища наша», «Кухни народов мира» и др.);
- учебно-методические комплекты, методические пособия для учителей программы «Разговор о правильном питании»;
- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, окружающий мир, технология, иностранный язык) учителями-предметниками разработаны уроки:

Предмет	Тема урока (занятия)	Класс
Биология	«Питание и пищеварение»	6 класс
Биология	«Значение витаминов в обмене веществ»	8 класс
Биология	«Гигиена питания. Заболевания пищеварительной системы»	8 класс

Биология	«Органические вещества в нашем питании. Значение витаминов»	10 класс
Химия	«Белки, жиры, углеводы в нашей жизни»	10 класс
Окружающий мир	«Как питались наши предки»	3 класс
Технология	«Общие сведения о питании и приготовлении пищи»	5 класс
Технология	«Общие сведения о питании. Витамины»	5 класс
Технология	«Сервировка стола. Элементы этикета. Культура поведения за столом»	5-6 класс
Технология	«Физиология питания. Инфекции, передающиеся через пищу»	7 класс
Технология	Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии	5-9 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и здоровое питание как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества»	8 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и его составляющие»	9 класс
ОБЖ	«Правила личной гигиены. Рациональное питание»	11 класс
Иностранный язык	«Культура питания в Британии»	8 класс
Иностранный язык	«Здоровье человека. Здоровое питание»	9 класс

Иностранный язык	«Влияние географического положения страны на культуру питания в стране изучаемого языка»	10 класс
------------------	--	----------

4.5. Информационное обеспечение

С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы в столовой оформлены и постоянно обновляются стенды, на которых представлены:

- приказ КОиН «Об организации питания учащихся 1 – 11 классов» на учебный год;
- приказ по ОУ «Об организации питания учащихся 1 – 11 классов» на учебный год;
- приказ по ОУ «О создании бракеражной комиссии»;
- приказ по ОУ «О создании (общественного) родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся»;
- примерное меню рационального питания учащихся ОУ с 7 до 10 лет, с 11 и старше в осенне-зимний, весенне-летний периоды;
- информация о предприятии школьного питания, обслуживающем ОУ;
- меню на текущий день;
- график питания учащихся;
- правила поведения учащихся в столовой.

Вопросы по организации питания учащихся рассматриваются на педагогических советах, совещаниях при директоре, заместителях директора, родительских собраниях.

На школьном сайте имеется раздел «Школьное питание», в котором содержится информация об организации школьного питания, фотографии мероприятий здесь планируется размещать информацию о ходе реализации Программы.

На стенде «Информация для родителей» размещены ссылки на интернет-ресурсы по вопросу организации питания обучающихся.

4.6. Финансовое обеспечение

Финансирование Программы осуществляется в соответствии с объёмами финансирования областной программы.

Финансирование затрат на реализацию мероприятий программ планируется для:

- обеспечения дотаций и компенсационных выплат на организацию питания учащихся из областного и муниципального бюджетов;
- обеспечения питания учащихся из малообеспеченных семей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;
- обеспечения учащихся качественным горячим питанием;
- обновления материально-технической базы столовой с учетом современных требований;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

У. Этапы и сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2022-2027 годы

Программа реализуется в два этапа.

Первый этап (январь – август 2022 г.) – подготовительный.

На этом этапе проводятся:

- анализ работы лицея по организации питания обучающихся;
- выявление проблем;
- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания лицеистов;
- определение путей решения выявленных проблем;

- разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер»;

Второй этап (сентябрь 2022 - декабрь 2027 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

- рациональная организация питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм;
- совершенствование системы управления организацией питания в ОУ;
- совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

VI. Участники Программы.

Участниками Программы являются педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинский работники, социальные партнеры.

Администрация:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
- проведение совещаний, по вопросам организации питания и формированию культуры питания;

Родители (законные представители):

- организация контроля питания учащихся (в составе общественной комиссии по контролю организации питания учащихся);

- участие в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы;

Медицинский работник:

- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;
- лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;
- контроль здоровья учащихся;
- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

Социальный педагог:

- выявление многодетных, малообеспеченных семей для оказания помощи в организации льготного питания;
- контроль охвата учащихся горячим питанием (контроль дотационного питания).
- пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);
- индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;
- соблюдение норм и требований СанПин при производстве горячего питания.

Программа также предусматривает укрепление взаимодействия с окружающим социумом, заинтересованными лицами и социальными партнерами.

УШ. Перечень и описание программных мероприятий

Для эффективного решения поставленных задач Программа предусматривает комплекс мер, который включает:

рациональную организацию питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания, предусматривающую создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся:

- нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся лица в соответствии с требованиями СанПиН;
- совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее эстетического оформления;
- постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;
- контроль за соблюдением норм и требований СанПиН при организации питания учащихся;
- обеспечении горячим питанием учащихся 1–11 классов – 100 %;
- контроль охвата учащихся горячим питанием;
- организацию льготного питания учащихся из социально незащищенных семей;
- совершенствование механизма государственно-общественного управления лицеем по вопросам реализации Программы;
- осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля организации питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;
- проведение мониторинга состояния здоровья учащихся;

- проведение мониторинга организации питания учащихся;
- развитие лицейского конкурсного движения по выявлению лидеров в организации питания;
- обеспечение информационной поддержки реализации Программы, привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;
- изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогического коллектива о качестве, организации горячего питания в лицее;
- реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания.

Это комплексная и системная работа, в процессе которой формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов, правилах поведения при приеме пищи и т.д.

В рамках этого направления продолжится:

- реализация программы «Разговор о правильном питании» (1 – 4 классы), которую отличают формы и методы, отвечающие возрастным физиологическим и психологическим особенностям детей и подростков, научная обоснованность и достоверность, практическая целесообразность, актуальное содержание, необходимость вовлечения в реализацию программы родителей учащихся, культурологическая сообразность, тематика которой охватывает различные аспекты рационального питания;
- представление для своевременного формирования у обучающихся мотивации к здоровому образу жизни;
- проведение цикла классных часов «Культура питания школьника» (7 – 11)

- **совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами.**

Работа по данному направлению включает:

- проведение лекций, лекториев, бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье»;
- встречи учащихся со специалистами, как на базе ОО, так и вне ее (на базе лечебных и профилактических учреждений, библиотек);
- проведение конкурсов, игровых, познавательных классных и внеклассных мероприятий по вопросам культуры здорового питания, дней здорового питания среди учащихся;
- проведение лекций, круглых столов, бесед, консультаций по вопросам здорового питания для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;
- проведение обучающих мероприятий для педагогов по организации рационального питания учащихся с привлечением специалистов медицинских и профилактических учреждений;
- проведение конференции «Школьное питание – здоровое питание» для всех участников образовательного процесса;
- активное привлечение к просветительской работе по формированию культуры питания представителей родительской общественности, работников здравоохранения и др. т.е., социальных партнеров.

УШ. Ожидаемые результаты

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием);

- безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
- формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
- укрепление и совершенствование материально-технической базы школьной столовой;
- положительная динамика оценки качества организации питания в лицее со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

IX. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется органами государственного-общественного управления, директором МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер», администрацией лицея. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются на заседании Совета лицея.

X. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Оценка реализации Программы основывается на задачах, сформулированных на этапе планирования, и осуществляется участниками Программы.

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим питанием учащихся 1 – 11-х классов	Мониторинг охвата горячим питанием учащихся 1 – 11-х классов	100 % от общего количества учащихся 1 – 11-х классов

<p>Качество организации питания в лицее с точки зрения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов</p>	<p>Анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов</p>	<p>Положительная динамика анализа качества организации питания в лицее</p>
<p>Знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи</p>	<p>Анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой</p>	<p>% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)</p>
<p>Сформированность основ знаний о здоровом питании</p>	<p>Анкетирование, тестирование</p>	<p>% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)</p>
<p>Соответствие питания лицейстов гигиеническим требованиям рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания</p>	<p>Анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам</p>	<p>Акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам</p>

обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи	Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам
	Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся	Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся
	Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	Отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора
Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	Анализ воспитательной работы классных руководителей 1 – 11 классов.	100% от общего количества учащихся лица

XI. План мероприятий по реализации Программы

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
Рациональная организация питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания			
1.	Совершенствование материально-технической базы столовой лицея: - продолжение эстетического оформления столовой; - проведение технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам	2022 - 2027гг. (начало учебного года)	Заведующая хозяйством Социальный педагог
2.	Заключение договора с КШП на оказание услуг по организации горячего питания учащихся	2022 – 2027гг. (ежегодно, январь)	Директор лицея
3.	Формирование ежегодного пакета документов по организации питания учащихся в лицее (приказы, графики, положения и др.)	2022 – 2027гг. (сентябрь)	Социальный педагог

4.	Осуществление постоянного контроля соблюдения норм и требований СанПиН при организации питания учащихся	2022 – 2027гг. (по плану)	Бракеражная комиссия, администрация лицея.
5.	Проведение С-витаминизации третьих блюд	2022 – 2027гг. (ежедневно)	Медицинский работник
6.	Формирование пакета документов на предоставление льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативными правовыми актами, согласование их в УСЗН	2022 – 2027гг. (ежемесячно)	Социальный педагог
7.	Мониторинг охвата учащихся лицея горячим питанием	2022 – 2027гг. (по плану)	Социальный педагог
8.	Анализ результатов работы классных руководителей 1-11 классов по организации горячего питания учащихся	2022 – 2027гг.	Зам. директора по ВР, социальный педагог
9.	Индивидуальные беседы с классными руководителями по итогам медицинских осмотров учащихся лицея	2022 – 2027гг. (декабрь)	Медицинский работник
10.	Создание и ведение специализированного раздела «Школьное питание» на сайте лицея	2022 – 2027гг.	Администратор сайта
11.	Рассмотрение вопросов организации и качества питания учащихся на заседаниях Совета родителей, родительских собраниях, педагогических советах	2022 – 2027гг. (по плану)	Администрация лицея

12.	Анкетирование учащихся и родителей (законных представителей) с целью изучения степени удовлетворенности организацией и качеством горячего питания учащихся	2022 – 2027гг. (по плану)	Социальный педагог
13.	Организация и контроль проведения медицинских осмотров учащихся	Ежегодно	Администрация лицея, медицинский работник
Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания			
1.	Проведение занятий в рамках классных часов по программе «Разговор о правильном питании» (для учащихся 1 – 4 классов)	В течение учебного года (по плану)	Классные руководители
2.	Проведение классных часов по программе «О здоровом питании» (5 – 7 классы)	В течение учебного года (по плану)	Классные руководители
3.	Проведение классных часов «Культура питания школьника» (8 – 11 классы)	В течение учебного года (по плану)	Классные руководители
4.	Пополнение лицейского банка методических материалов, рекомендаций, разработок занятий, сценариев внеклассных мероприятий, анкет по Программе	В течение учебного года (по плану)	Зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
5.	Обобщение и распространение положительного опыта организации рационального питания школьников среди классных руководителей 1-11 классов на заседаниях, семинарах МО классных руководителей	В течение учебного года (по плану)	Зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей

6.	Игровая программа «Праздник витаминов» (для учащихся 3 – 4 классов)	2021 – 2027гг. (ноябрь)	Классные руководители
7.	«Ты – то, что ты ешь» - конкурс на лучший коллаж о здоровом питании (5-7 классы)	2021 – 2027гг. (октябрь)	Зам. директора по ВР
8.	Конкурс рисунков «Правильная еда» (среди учащихся 1 – 4 классов)	2021 – 2027гг. (октябрь)	Зам. директора по ВР, классные руководители
9.	Классные родительские собрания «О соблюдении санитарно-гигиенического режима в лицее, и организации питания школьников»	В течение учебного года (по плану)	Классные руководители
10.	Проведение семинаров для педагогов лицея с участием специалистов лечебнопрофилактических учреждений	2021 – 2027гг.	Администрация лицея