



Приложение 1

к приказу № 113 от «22» сентября 2020 г.

Утверждаю:

Директор МБОУ БСШ ЭМР
[Signature] /Н.Е. Петрова

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Байкитская средняя школа»
Эвенкийского муниципального района Красноярского края
(МБОУ БСШ ЭМР)**

**Обучающая (просветительская) программа
по вопросам здорового питания школьников
(5-11классы)**

Содержание

Паспорт программы	3
Пояснительная записка.....	5
Цели и задачи	6
Ресурсное обеспечение	7
Нормативно-правовое обеспечение	7
Кадровое обеспечение	8
Материально-техническое обеспечение организации питания	8
Оборудование школьной столовой	9
Методическое обеспечение	10
Информационное обеспечение	10
Этапы и сроки реализации программы	10
Участники программы	11
Основные направления реализации программы	11
Перечень и описание программных мероприятий	11
Ожидаемые результаты.....	13
Контроль за исполнением программы.....	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Обучающая (просветительская) программа по вопросам здорового питания школьников (5-11 классы)
Основание для разработки программы	<ul style="list-style-type: none"> -Конвенция о правах ребенка. -Конституция РФ. -ФЗ №273 «Об образовании в РФ». -Федеральный проект «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)». - Федеральный проект «Укрепление общественного здоровья». - Национальный проект «Демография». - национальный проект «Образование». -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.». -Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11. - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции» (COVID-19) №58824 от 03июня 2020г. - Послание президента РФ Федеральному Собранию РФ от 15.01.2020г. и реализации ФЗ №47 от 01.03.2020г. «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 ФЗ «Об образовании в РФ». Плюс Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; МР 2.4.0180-20 «2.4.Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». -Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001. №196). п.24. Организация питания. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях -Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека Приложение 1 к МР 2.4.0179-20 «Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в т.ч., используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций». -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». -Устав школы. -Программа развития школы. -Локальные акты и приказы МБОУ БСШ, регулирующие организацию питания в ОУ.

Разработчик и программы	Администрация МБОУ БСШ, медицинская сестра диетическая
Основные исполнители программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.
Цель программы	Формирование у обучающихся знаний, обеспечивающих им осознанную потребность в здоровом питании как основном элементе здорового образа жизни.
Основные задачи программы	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение доступности школьного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания; - организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания и культуры питания; - формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью; - осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.
Основные направления программы	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рационального питания обучающихся; - Обеспечение высокого качества и безопасности питания; - Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания. - Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей
Этапы реализации программы	2020-2021 гг.
Ожидаемые результаты реализации программы	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие пакета документов по организации школьного питания; - обеспечение детей и подростков горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение доступности школьного питания - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой; - формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью; - осознание целостности окружающего мира, освоение норм

	здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.
Организация контроля за исполнением программы	- Информирование общественности о состоянии школьного питания через школьную газету и сайт школы; - Информирование родителей на родительских собраниях.
Содержание программы	1.Паспорт программы 2.Пояснительная записка 3.Цели и задачи 4.Ресурсное обеспечение 4.1Нормативно-правовое обеспечение 4.2Кадровое обеспечение 4.3Материально-техническое обеспечение организации питания 4.4Оборудование школьной столовой 4.5Методическое обеспечение 4.6Информационное обеспечение 5.Этапы и сроки реализации программы 6. Участники программы 7.Основные направления реализации программы 8.Перечень и описание программных мероприятий 9.Ожидаемые результаты 10.Контроль за исполнением программы

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

На современном этапе развития общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. С одной стороны, потому, что они являются «структурообразующими факторами социальности», с другой - потому, что мы должны немедленно восстановить адекватное отношение к ним у подрастающего поколения.

Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Среди разнообразных условий окружающей среды, постоянно воздействующих на молодой организм, одно из ведущих мест принадлежит фактору питания. Влияние питания на растущий организм многогранно: оно не только обеспечивает гармоническое развитие и укрепляет общее состояние здоровья, но может повышать работоспособность и улучшать успеваемость школьников. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела. Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.

Очевидно, что процесс обучения в школе не должен строиться за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

Понимание школьниками важности правильного питания может стать эффективным способом профилактики и предупреждения неинфекционных заболеваний желудочно – кишечного тракта и других заболеваний.

Анализ существующей структуры питания в нашей стране показывает, традиционно высокое потребление зерновых продуктов (хлеба, каш и д.р. переработки зерна), а также картофеля (который обеспечивает одновременно существенный вклад в рацион россиян витамин С) никак не противоречит современным принципам здорового питания. Но в след за этими продуктами как по чистоте потребления, так и вкладу в калорийность рациона следует сахар и кондитерские изделия (а они должны обеспечить вершину «пирамиды» здорового питания, самую низкокалорийную ее часть).

Известно, что здоровье напрямую связано с традицией потребления овощей и фруктов. Призыв Всемирной организации здравоохранения о потреблении 400 гр. овощей и фруктов в день обошел весь мир, и в тех странах, где он реализован, показатели здоровья населения значительно лучше. У нас в стране, к сожалению, эти рекомендации не выполняются, и многие нарушения в питании напрямую связано с недостатком в нашем рационе овощей и фруктов.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

Бесспорно, здоровье закладывается в детстве и формируется в юности. Соблюдение режима питания, витаминная обеспеченность, рациональное питание помогут школьникам избежать переутомления, повысить работоспособность и улучшить успеваемость.

Поэтому показателями здорового образа жизни школьника являются:

- оптимальный, соответствующий возрасту режим двигательной активности
- соблюдение рационального режима дня, учебного труда и отдыха
- правильно организованное питание: соблюдение научно обоснованного рациона, калорийности пищи и режима питания
- соблюдение требований психогигиены: адекватная реакция на стрессовые ситуации, отсутствие чувства напряжения, страха, тоски
- соблюдение правил личной гигиены: гигиена тела, одежды, питания, сна, умственного и физического труда
- отсутствие вредных привычек и пристрастий.

Анализ педагогической деятельности по организации питания в школе

Рацион питания учащихся соответствует примерно 10-дневному меню, которое составляется с учетом требований Роспотребнадзора и методических рекомендаций 2.4.0179-20.

Заметны изменения по организации питания в лучшую сторону: расширился ассортимент продуктов, добавились овощные и фруктовые салаты, соки.

Питьевой режим в школе организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики, работает буфет.

Большую работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив МБОУ БСШ. В школе много делается по формированию экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни, что включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросам культуры питания и его организации.

В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди педагогов, учащихся школы, организовывается работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой.

Систематически проводятся рейды родительской общественности в столовую с целью контроля над качеством приготовленной пищи. Оценку качества готовых блюд проводит ежедневно Бракеражная комиссия, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

В течение учебного года в классах организуются классные часы по темам ЗОЖ. В рамках программы предмета ОБЖ проводятся уроки о правильном и здоровом питании. В межсезонье с целью профилактики заболевания гриппом, ОРЗ и ОРВИ учащиеся получают витаминизированные третьи блюда. В течение всего времени работники столовой изготавливают салаты из свежих и варёных овощей.

3. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель программы:

Формирование у обучающихся знаний, обеспечивающих им осознанную потребность в здоровом питании как основном элементе здорового образа жизни.

Задачи программы:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания и культуры питания;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью;
- осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1 Нормативно-правовое обеспечение программы

- Конвенция о правах ребенка.
- Конституция РФ.
- ФЗ №273 «Об образовании в РФ».
- Федеральный проект «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)».
- Федеральный проект «Укрепление общественного здоровья».
- Национальный проект «Демография».
- национальный проект «Образование».
- 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.».
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11.
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции» (COVID-19) №58824 от 03июня 2020г.

- Послание президента РФ Федеральному Собранию РФ от 15.01.2020г. и реализации ФЗ №47 от 01.03.2020г. «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 ФЗ «Об образовании в РФ». Плюс Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; МР 2.4.0180-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001. №196). п.24. Организация питания.
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях
- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека Приложение 1 к МР 2.4.0179-20 «Среднесуточные наборы пищевых продуктов, в т.ч., используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций».
- 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».
- Устав школы.
- Программа развития школы.
- Локальные акты и приказы МБОУ БСШ, регулирующие организацию питания в ОУ.

4.2 Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают три повара и помощник повара. 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 спецодеждой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися школы.

Контроль за организацией питания учащихся в школе осуществляют директор, Бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы.

4.3 Материально-техническое обеспечение организации питания

Каждый год в школе проводится ремонт пищеблока, установлено новое современное оборудование и мебель.

Школа ведет на протяжении длительного времени целенаправленную работу по обеспечению учащихся горячим питанием.

В МБОУ БСШ 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 и полуфабрикатах.

Помещения столовой размещаются на первом этаже здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов.

Установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды, вентиляция. 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.

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 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. При столовой имеется 1 обеденный зал. Зал оснащен удобной новой мебелью. 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.

Учащиеся посещают столовую организованно совместно с классными руководителями, что позволяет обеспечить максимально комфортное и безопасное питание в условиях COVID -19. На каждой перемене в столовой находится дежурный администратор.

ЗАВТРАК:

1 КЛАССЫ 10:15-10:30

2, 3 КЛАССЫ 10.30-10:45

4,5 КЛАССЫ 11:30-11:45

6, 9, 11 КЛАССЫ 12.30-12:45

7, 8, 10 КЛАССЫ 13.30 – 13: 45

ОБЕД ГПД:

1 КЛАССЫ 13:00-13:20

2, 3, 4 КЛАССЫ 14:00-14:20

ПОЛДНИК:

1 КЛАССЫ 15.30-15:45

2, 3, 4 КЛАССЫ 16.00-16.15

4.4 Оборудование школьной столовой

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.

№п/п	Наименование оборудования	Количество
1	Ванна моечная металлическая	3шт.
2	Весы механические	1шт.
	Весы электронные	1шт.
3	Шкаф жарочный электрический	2шт.
4	Зонт вытяжной	3шт.

5	Плита электрическая (4-х и 6-ти конфорочные)	2шт.
6	Расстойник	1шт.
7	Морозильная камера	3шт.
8	Холодильник 2 – камерный	3шт.
9	Электромясорубка	1шт.
10	Электроводонагреватель проточный закрытый	1шт.
11	Стеллаж, металлические полки	5шт.
12	Кухонный гарнитур	1шт.
13	Электроблинница	1шт.
14	Картофелечистка электрическая	1шт.
12	Столы производственные	8шт.
13	Овощерезка	1шт.
14	Картофелечистка	1 шт.
15	Расстойник	1шт.

4.5 Методическое обеспечение

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует пополняемый педагогическим коллективом школы банк методических материалов. Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, технология, и др.) учителями-предметниками разработаны уроки:

Предмет	Тема урока
Биология	«Органические вещества в нашем питании. Значение витаминов»
Химия	«Белки, жиры, углеводы в нашей жизни»
Технология	«Сервировка стола. Элементы этикета. Культура поведения за столом»
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и его составляющие»

4.6 Информационное обеспечение

С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы на сайте школы размещена информация о организации питания:

- приказ по ОУ «Об организации питания учащихся 1 – 11 классов» на учебный год;
- приказ по ОУ «О создании бракеражной комиссии»;
- примерное 10-дневное меню;
- график питания учащихся;
- правила поведения учащихся в столовой.

Вопросы по организации питания учащихся рассматриваются на заседаниях Совета школы, родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при директоре. Разрабатываются и распространяются среди учащихся, родителей, педагогов памятки, буклеты с информацией о здоровом питании.

5. ЭТАПЫ И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Срок реализации программы 1 год.

Программа реализуется в 3этапа.

1этап – подготовительный (сентябрь 2020г.)

На этом этапе проводится:

1. Изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;
2. Определение путей решения выявленных проблем;
3. Разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся.

2этап – основной (октябрь 2020-май 2021гг.).

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

1. Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм;
2. Поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами, корректировка планов в соответствии с целями и задачами;
3. Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

3этап – заключительный (конец мая – начало июня 2021г.).

- завершение реализации программы и анализ результатов.

6. УЧАСТНИКИ ПРОГРАММЫ

Семья:

- организация общественного контроля питания через делегирование полномочий членам общешкольного родительского комитета.

Администрация МБОУ БСШ:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса.

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- пропаганда здорового образа жизни;
- разработка материалов по поддержке программы и пропаганде здорового питания среди школьников.

7. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

- Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
- Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.
- Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся и родителей.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-технической безопасности процесса организации питания.

8. ПЕРЕЧЕНЬ И ОПИСАНИЕ ПРОГРАММНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
- Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания.	Сентябрь, январь	Администрация школы
- Составление графика дежурств дежурных администраторов в школьной столовой.	Сентябрь	Зам.директора
- Организационное совещание – порядок приёма учащимися завтраков, обедов и полдников, а также обязанности классных руководителей и учащихся в столовой.	Сентябрь	Зам.директора
- Совещание классных руководителей об организации питания учащихся в условиях COVID-19 (соблюдение санитарно-гигиенических правил, профилактика инфекционных заболеваний).	Сентябрь	Зам.директора

- Организация работы общешкольного родительского комитета по вопросам питания обучающихся.	Сентябрь	Зам.директора по ВР
- Размещение информации на сайте школы по вопросам организации здорового питания учащихся.	В течение года	Зам. директора, медицинская сестра диетическая
- Организация работы стенда «Приятного аппетита».	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
- Ознакомление педагогов, родителей и учащихся со школьным меню (стенд «Приятного аппетита»).	Ежедневно	Медицинская сестра диетическая
- Формирование методической библиотеки по вопросам здорового питания, здорового образа жизни.	В течение года	Медицинская сестра диетическая
- Организация работы рубрики о здоровом питании в школьной газете.	1 раз в четверть	Педагог-организатор, Медицинская сестра диетическая
- Организация работы бракеражной комиссии.	В течение года	Администрация школы
- Проведение классных часов, бесед.	В течение года	Медицинская сестра диетическая, классные руководители
- Просветительская работа с родителями по вопросам здорового питания.	В течение года	Медицинская сестра диетическая
- Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	В течение года	Медицинская сестра диетическая
- Организация консультаций по вопросам здорового питания обучающихся.	В течение года	Медицинская сестра диетическая
- Осуществление контроля за работой столовой, буфета администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация
- Конкурс стен-газет среди учащихся 5-8 классов «О вкусной и здоровой пище»	Февраль 2021г.	Педагоги-организаторы, администрация школы, медицинская

		сестра диетическая
- Конкурс среди учащихся 9-11 классов «Хозяюшка»	Март 2021г.	Педагоги-организаторы, администрация школы, медицинская сестра диетическая
- Опрос-анкетирование учащихся «Любимое-нелюбимое блюдо в школьной столовой»	Декабрь 2020г.	Медицинская сестра диетическая, классные руководители
- Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания» (изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе).	1 раз в полугодие	Медицинская сестра диетическая, классные руководители
- Эстетическое оформление зала столовой	В течение года	Работники школьной столовой
- Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания.	В течение года	Зав.столовой, медицинская сестра диетическая, повара
- Выпуск печатной продукции для всех участников образовательного процесса (памятки, буклеты).	Один раз в месяц	Медицинская сестра диетическая
- Демонстрация презентаций в холле школы по основам правильного питания для всех участников образовательного процесса.	Один раз в четверть	Медицинская сестра диетическая
- Установка питьевых фонтанчиков на втором и третьем этаже школы	2020-2021уч.год	Администрация школы
- Обновление кухонной и столовой посуды	Постоянно	Администрация школы
- Организация работы школьного буфета	Постоянно	Администрация школы
- Работа с программным средством «Обучение по санитарно-просветительским программам – основы здорового питания» через интернет-ресурс ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора»	Постоянно	Медицинская сестра диетическая
- Ежемесячный отчет в Управление образованием Администрации ЭМР Красноярского края	До 20числа	Медицинская сестра диетическая

9. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

- в результате освоения программы у обучающихся должны быть сформированы необходимые навыки и умения, обеспечивающие детям осознанную потребность в здоровом питании, как основном элементе здорового образа жизни, составления рационального режима дня и рациона здорового питания;
- формирование у детей знаний о негативных факторах риска здоровью;
- осознание обучающимися целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания;
- повышение эффективности системы организации школьного питания, безопасности и сбалансированности 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 материально-технической базы школьной столовой;

- положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

10. КОНТРОЛЬ ЗА ИСПОЛНЕНИЕМ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль исполнения программы осуществляется директором, школы. Результаты реализации программы будут опубликованы в конце учебного года на сайте МБОУ БСШ ЭМР.