

ПРОГРАММА
по формированию культуры
здорового питания
в МАОУ «Лицей № 42»
городского округа город Уфа
Республики Башкортостан
на 2019-2020 учебный год

Введение

По поручению Правительства Республики Башкортостан разработана программа пропаганды здорового питания среди школьников.

Работа по формированию культуры здорового питания проводится по четырем направлениям.

Первое – пропаганда здорового питания (комплекс мероприятий в рамках урочной и внеурочной деятельности, практических занятий, мероприятий конкурсов с привлечением родительской общественности).

Второе – сбалансированное питание и витаминизация пищи.

Третье-качество приготовленных блюд (работа брокерской комиссии).

Четвертое-модернизация столовой (введение карты оплаты буфета).

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

Задачами программы являются:

1.Расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни;

2.Просвещение родителей в вопросах организации правильного рационального питания детей.

Программа «Формирование культуры здорового питания» рассчитана на 1 год. Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (учащихся с 1-11 классы, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в области образовательной (уроки), так и воспитательной деятельности.

Ожидаемые результаты:

- Улучшено качество питания школьников и обеспечена его безопасность.
- Сформированы навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
- Разработана и действует система мониторинга состояния здоровья учащихся.
- Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям учащихся.
- Повышена эффективность системы организации питания за счёт:
 - увеличения охвата учащихся школы горячим питанием до 100%;
 - укрепления материально-технической базы школьной столовой;
 - внедрения новых форм организации питания учащихся школы.
- Улучшено состояние здоровья учащихся школы за счёт:

- организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;
- осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащённых микроэлементами.

Производственный и общественный контроль за организацией питания:

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы Ответственный за горячее питание Бракеражная комиссия
2.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор школы Ответственный за питание
3.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Бракеражная комиссия
4.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой	Бракеражная комиссия
5.	Контроль за приемом пищи	Классные руководители

Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников.

Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;

Обязанности работников столовой:

- Составление 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.

Обязанности классных руководителей:

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; организация конкурсов и викторин на тему правильного питания;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

Обязанности родителей:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

Обязанности обучающихся:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания.

План деятельности по реализации Программы

1.Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1	Назначение ответственного за организацию питания в школе	сентябрь	директор школы	
2	Совещание классных руководителей об организации горячего питания. Презентация горячего питания.	сентябрь	Ответственный за питание	
3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Ежемесячно	директор	
4	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	в течение года	Ответственный за питание	
5	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	в течение года	члены бракеражной комиссии	
2.Работа с обучающимися.				
1	Проведение уроков–здоровья	ежеквартально	классные руководители	Фотоотчет
2	Конкурс рисунков: «Основы здоровья и правильного питания» (1-4 класс) Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище». (5-8 классы) Выпуск видеоролика «Что есть еда?» (9-11 классы)	сентябрь октябрь декабрь	классные руководители	материалы конкурсов
3	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.	октябрь, ежегодно	Ответственный за питание	отчёт о проведении праздника
4	«Масленица»	февраль	Зам.директора по УВР	отчёт о проведении праздника
5	Ведение	ежемесячно	Ответственный за	

	мониторинга охвата горячим питанием учащихся		питание	
6	Анкетирование учащихся удовлетворенности учащихся качеством питания	1 раз в пол года	Ответственный за питание	результаты анкетирования
7	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	ежегодно		
8	Выставка книг по теме: «Культура питания».	ежегодно	библиотекарь	план выставок, список предложенной литературы
9	Проведение классных часов		классные руководители	планы классных часов
10	Викторина «О том, что вкусно и полезно» для младшего и среднего звена»	январь	Ответственный за питание	материалы викторины
11	Конкурс на самый интересный проект оформления школьной столовой (8-11 классы)	март	Ответственный за питание	материалы конкурса
12	Конкурс «Хозяюшка» (5-8 классы)	март	Ответственный за питание ,учитель технологии, шеф-повар	отчёт о проведении конкурса
13	Проведение Дней здоровья	ежегодно	учителя физкультуры	отчёт о проведении Дня здоровья
3. Работа с педагогическим коллективом				
1	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	ежегодно	директор школы	протоколы
2	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время	ежегодно	Ответственный за питание, медицинский работник	отчёт о консультациях за год

	приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья			
3	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	ежегодно	директор, ответственный за питание	приказ
4	Ведение пропаганды здорового питания	ежегодно	классные руководители	планы воспитательной работы
5	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	ежегодно	директор, ответственный за питание, классные руководители	
6	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	ежегодно	ответственный за питание	отчёт за год
4. Работа с родителями				
1	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник	протоколы родительских собраний
2	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник	протоколы родительских собраний
3	Привлечение членов школьной комиссии для содействия	ежегодно	директор школы , ответственный за питание	протоколы заседаний

	повышения качества работы школьной столовой.			
4	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	ежегодно	классные руководители	протоколы родительских собраний
5	Индивидуальные консультации о правильном питании	ежегодно	медицинская сестра	план воспитательной работы
6	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май, ежегодно	ответственный за питание	протоколы родительских собраний
5. Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой				
1	Соблюдение графика питания учащихся	ежедневно	Классные руководители	
2	Личная гигиена учащихся	ежедневно	Классные руководители	
6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей				
1	Продолжение эстетического оформления зала столовой	ежегодно	Директор, ответственный за питание	акт проверки

1.Сбалансированное питание и витаминизация пищи

Организация питания осуществляется в МАОУ «Лицей № 42» на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню жаренные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты. Питание осуществляется с учетом особенностей детского организма.

В меню учтены продукты , насыщенные микро-и макроэлементами: хлеб пшеничный обогащенный, витаминизированные напитки, продукты, обогащенные витаминами и минералами.

В нашей образовательной организации дети получают диетические молочные продукты в широком ассортименте.

2.Качество приготовленных блюд.

Центр питания расположен по адресу: 450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, Кировский район, ул. Батырская, д.39/2.

МАУ ЦДДП является некоммерческой организацией, созданной для выполнения работ, оказания услуг в сфере образования, охраны и укрепления здоровья, социальной поддержки населения. Учредителями МАУ ЦДДП является городской округ город Уфа Республики Башкортостан в лице Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан. Функции и полномочия учредителя от имени городского округа город Уфа Республики Башкортостан осуществляет Управление образования Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан. Центр питания является одним из крупнейших операторов дошкольного и школьного питания в Уфе.

С оператором питания составлены договора в трехстороннем порядке: родитель, школа , центр детского и диетического питания.

В целях организации питания в школьной столовой, технологии приготовления пищи, соблюдения требований СанПин , ежедневного меню в 2019-2020 учебном году:

1.Была создана бракеражная комиссия в составе:

- Муртазина И.Р.- председатель комиссии, ответственный по питанию;
- Рапинчук И.Н.-врач;
- Гергенредер В.Р.-шеф-повар, представитель МАО ЦДДП;
- Бажин М.О.-председатель профсоюзного коллектива;
- Карамышева Т.Ю.-представитель родительской общественности;

Бракеражная комиссия ведет ежедневный контроль за деятельностью школьной столовой перед кормлением детей.

4.Модернизация столовой

В МАОУ «Лицей № 42» имеется столовая, состоящая из помещений, предназначенных для приготовления пищи, приема пищи, для переработки сырых овощей, мясной и рыбной продукции, хранения круп и сыпучих продуктов для размещения технологического оборудования, моечного и холодильного оборудования. Для приема пищи обучающимися созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковины для мытья рук, мыльницы с дозаторами, электрические полотенца.

Столовая оснащена следующими предметами: стеллажи, производственный стол, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина ,моечные ванны, производственный стол (для разделки мяса, рыбы и птицы) , контрольные весы ,электрическая плита , электрическая сковорода , духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат, протирачная машина., мукопросеивательная машина, тестомесы, расточный шкаф.

При организации питания используется посуда (тарелки, чашки), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали и аналогичных по гигиеническим свойствам материалам. Оформлен уголок потребителя, информационный стенд. В столовой имеется книга отзывов и предложений, куда вносятся отзывы и предложения по организации питания, а также благодарности и пожелания работникам пищеблока.