

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар  
средняя общеобразовательная школа № 42 имени Володи Головатого



**Программа**  
**по совершенствованию организации**  
**питания учащихся**  
**MAOU СОШ № 42**  
***«Школа здорового питания»***  
на 2022-2025

## 1. **Обоснование необходимости реализации Программы:**

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

**В.А.Сухомлинский**

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

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

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

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МАОУ СОШ №42 сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьного питания должно быть

сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

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

Таблица 1.

«Характеристика контингента учащихся и их семей»

Всего учащихся			Многодетные семьи		Малообеспеченные семьи		Неполные семьи		опекаемые	Дети инвалиды	Состоящих на учете		
Начальная школа	Средняя школа	Старшая школа	Всего	Учащихся школы	Всего	Учащихся школы	Всего	Учащихся школы			внутришкольный	КДН	ОДН
906	1076	206	181	320	52	94	549	611	8	8	2	1	3

**Цель программы:**

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

**Задачи программы:**

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся школьным питанием.

- Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.
- Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета, фито-стола и др. форм организации здорового питания.

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

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

Школьная столовая укомплектована бригадой. Бригада состоит из заведующей производством, поваров – 6 человек, пекаря – 5 разряда, посудомойщиц – 2 человека. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование. Сотрудники проходят гигиеническое обучение – один раз в год.

В столовой МАОУ СОШ №42 выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Таблица 2

## «Перечень столового оборудования»

№ п/п	Инвентарный номер	Наименование	Количество
1	2	3	4
1.	110104856	Ларь низкотемпературный	1
2.	4101341174	Шкаф холодильный	1
3.	110104914	Шкаф холодильный	1
4.	4101240136	Шкаф холодильный среднетемпературный «СМ 107-S(ШХ-0,7)	1
5.	110104855	Шкаф среднетемпературный «ШС 0,38-1,32»	1
6.	11010460	Шкаф холодильный «ШХ-0,7»	1
7.	110104915	Шкаф холодильный «POLAIR»	1
8.	11010455	Шкаф «ШПЭСМ-3»	1
9.	11010492	Холодильная камера	1
10.	110104458	Витрина холодильная «ВПС 0,44-0,67»	1
11.	110104923	Витрина холодильная «ПВВ(Н)70КМ-НШ»	1
12.	110104946	Морозильник «ЕК-46»	1
13.	110106289	Весы	1
14.	4101240140	SO1_1_купольная посудомоечная машина, т.м. «Eksi» серии E, модель E 1050WDD (электромеханическая панель управления, дозатор моющих и ополаскивающих средств)	1
15.	4101361154	Электропечь «ЭП-6П»	1
16.	110104922	Мармит прилавок «ПН-70КМ»	1
17.	4101341171	Мармит	1
18.	110104948	Мармит «АВАТ»	1
19.	4101341153	Паровектомат «PIRONG910R 5»	1
20.	4101341005	Плита электрическая со сплошной поверхностью «PP8FE9»	1
21.	110104457	Плита электрическая	1
22.	110104679	Шкаф пароварочно-конвектоматный «Convothem»	1
23.	110104466	Миксер «SINMAG SM 201»	1
24.	4101240020	Мясорубка «МИМ 600М»	1
25.	4101341003	Машина протирочно-резательная «CL50»	1
26.	41012401367	Картофелечистка «Pasquini»	1
27.	11010470	Кухонная машина с насадкой «УКМ»	1
28.	4101240198	Машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-100НН-2П	1
29.	4101240199	Шкаф жарочный ШЖЭ-3-К-2/1	1
30.	4101240193	Машина посудомоечная Vortmax серии DDM мод DDM 660HP	1

31.	4101240194	Машина овощерезательная-протирачная «модель ОМ 350/220»	1
32.	4101240195	СковородаСЭСМ-0,25 ЛЧ с наклоняемой чашей чугун	1
33.	4101240196	СковородаСЭСМ-0,25 ЛЧ с наклоняемой чашей чугун	1
34.	4101240197	Морозильник горизонтальный «FROSTOR»	1
35.	4101240200	Морозильник горизонтальный т.м. «FROSTOR» серия STANDART модель F 400S	1
36.	4101341004	Машина хлеборезательная АХМ-300Т	1

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

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

### **Сроки реализации Программы.**

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2022 – 2025 г.г.

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

Школа располагает столовой на 140 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

«График питания»  
Начальная школа

8.35-8.55	1 а, б, в, г
9.30-9.40	1д,е,ж
10.05-10.15	4а,б,е,ж,з,к

**1 смещенная смена**

11.50-12.00	2в, 3а,б,г,д, 4д
13.15-13.30	2б,д, 3е, 4в,г,и

**2 смена**

16.35-16.55	2а, г, ж, з, е, 3в, ж
-------------	-----------------------

**Средняя и старшая школа  
1 СМЕНА**

8.40-8.50	6ж, 5а,б,в,г
9.30-9.45	5д,е,ж,з
10.25-10.40	9а,б,в,г,д,е,ж
11.20-11.40	10а,б,в,г
12.20-12.30	11а,б,в,г

**2 СМЕНА**

13.55-14.00	6а,б,в
14.40-14.50	6г,д,е, 7а,б,в,г
15.30-15.45	7д,е, 8а,б,в,г,д,е,ж

Организовано ежедневное дежурство учащихся 6 – 11 классов согласно графику. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

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

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты «Мое настроение после обеда», проведенное в 2022 году 85% старшеклассников и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, ответственная за питание учащихся, Носенко М.И. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 85% родителей дали положительный ответ. А на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 80% родителей ответили «Да».

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

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

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

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;



- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволит достичь следующих основных целей:
- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

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

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

Есть обеденный зал площадью 204 кв. м. на 180 посадочных мест.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником ежедневно.

В школе ведутся журналы:

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

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

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

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

Таблица 4

## «План мероприятий программы»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, Зав. столовой.
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		Мед.работник, зав. столовой
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, Носенко М.И.
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 11 классы	Зам. директора по УВР, медсестра, классные руководители .
5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Октябрь - ноябрь		Зам. директора по УМР, Носенко М.И.
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 11 классы	Носенко М.И., классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании »	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей «Организация	Ноябрь	1 – 8 классы	Мед.работник, классные

	правильного питания в семье»,			руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов « Питание – для здоровья!» - викторина «Огород» ; - игра «Всем, кто хочет быть здоров»	1 – 4 классы 5 – 8 классы 5-е классы 2-е классы	ноябрь	Классные руководители, педагоги- организаторы.
11	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	ноябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
12	Родительские собрания «Еда, как друг и враг»,	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
13	Классный час ««Страна Витамина»	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
14	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 11 классы	Педагог-психолог
15	Праздник «Сладкоежка»	Январь	2 – 3 классы	Кл.руководители
16	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 11 классы	Классные руководители
17	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
18	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 11 классы	Классные руководители

19	конкурс «Мой самый здоровый класс»	апрель	1 – 11 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
20	Классный час », «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 11 классы	Классные руководители
21	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы