

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МКОУ ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА»
И.В.Караева
от « 31 » 08 2020г.



ПРОГРАММА
по совершенствованию организации горячего
питания учащихся
муниципального казенного
образовательного учреждения
для детей дошкольного и
младшего школьного возраста
«ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА»



г. Кизляр

Паспорт Программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального казенного образовательного учреждения для детей дошкольного и младшего школьного возраста «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА»
Цель программы	совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся и воспитанников ОО как одного из способов сохранения и укрепления их здоровья
Основные задачи программы	- обеспечение учащихся и воспитанников муниципального казенного образовательного учреждения для детей дошкольного и школьного возраста «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА» и качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами; - усовершенствование системы управления организацией питания в ОО; - усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися/ воспитанников, 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	2020 - 2023 годы
Нормативно-правовое обеспечение программы	- 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.». - Указ Президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы»; - 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, 14.3-14.1; - Программа развития воспитательной компоненты в общеобразовательной школе (рекомендации в соответствии с п. 4 Перечня поручений Президента РФ по реализации Послания Президента РФ Федеральному Собранию РФ от 22 декабря 2012 г. № Пр-3410 Минобрнауки России);

	- 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 11.03.2012г. № 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 культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»; - Приказ министерства образования Оренбургской области от 28.12.2011г. № 01/20-1629 «Об утверждении рекомендаций по совершенствованию организации школьного питания в Оренбургской области»; - нормативно-правовые акты (положения, решения, акты, постановления, приказы, инструктивные письма) Министерства Образования Республики Дагестан, Управления образования администрации г. Кизляра; - Устав ОО; - Программа развития ОО; - Локальные акты и приказы МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА», регулирующие организацию питания в ОО.
Основной разработчик Программы	Караева И.В. - директор ОО Тунельева Г.А.Т. - заместитель директора по УВР Ибрагимова М.М. - председатель родительского комитета ОО
Исполнители основных мероприятий Программы	Администрация ОО, педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники пищеблока, медицинские работники
Приоритетные направления Программы	- рациональная организация питания учащихся/ воспитанников в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОО; - реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания; - совершенствование системы просветительской работы с учащимися/ воспитанниками, их родителями (законными представителями), педагогами.
Ожидаемые результаты	- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием, 1 – 4 классы – комплексное питание); - безопасность и сбалансированность питания учащихся/ воспитанников 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 столовой ОО, - положительная динамика оценки качества организации питания в ОО со стороны учащихся/воспитанников и родителей (законных представителей).
Система организации контроля над исполнением Программы	Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется органами общественного управления, директором МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА», администрацией ОО. Ход реализации Программы обсуждается на совещаниях при директоре, заместителях директора, анализируется ежегодно, освещается на сайте ОО.

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Здоровье 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 наряду с другими демографическими показателями, отражает уровень ее развития. Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

«Национальная стратегия действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы» (Указ Президента РФ от 1 июня 2012 г. № 761) определяет как одну из основных задач «формирование потребности у детей и подростков в здоровом питании и совершенствование системы обеспечения качественным питанием детей в образовательных учреждениях».

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;

- дошкольный и 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) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в образовательной организации.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося и воспитанника МКОУ в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА» уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач ОО – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы «Будь здоров!», подпрограммой которой является «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся». Стратегическая цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив ОО всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы является 100%-й охват горячим комплексным питанием учащихся 1 – 4 классов (по ФГОС НОО). Питание учащихся организовано в реконструированной и оснащенной всем необходимым технологическим оборудованием столовой. Чистые, красиво оформленные обеденные залы, мебель способствуют тому, что ребята приходят в школьную столовую с удовольствием. Качество предлагаемых блюд не вызывает нареканий со стороны учащихся и родителей, которые в рамках постоянного контроля осуществляют дегустацию блюд дошкольного и школьного меню и присутствуют на тематических мероприятиях, направленных на популяризацию продуктов питания, обязательно необходимых для рационального питания школьников.

Опыт работы ОО по организации питания учащихся и воспитанников был проанализирован. Однако некоторые проблемы, связанные с формированием у учащихся и воспитанников 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, тестирования родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. В ОО достаточно семей (полных и неполных), где родители (или родитель) работают полный день, и им не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. 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 организму усваивать полезные вещества. Кроме того, проводимое нами постоянное анкетирование родителей показало, что родители не всегда в должной мере осознают важность своевременной санации полости рта ребенка для осуществления нормального приема пищи, работы желудочно-кишечного тракта. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, своевременная санация полости рта учащегося и др.) не теряет своей актуальности.

Наблюдение за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с учащимися, но и с родителями.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Программа по совершенствованию организации питания учащихся МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА» является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся и воспитанников.

2. Цель Программы.

Цель Программы:

совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся ОО как одного из способов сохранения и укрепления их здоровья

3. Задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

- обеспечение учащихся и воспитанников качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами;
- усовершенствование системы управления организацией питания в ОО;
- усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися и воспитанников, их родителями (законными представителями), педагогами;
- обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания.

4. 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.»;
- Указ Президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы»;
- 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, 14.3-14.1;
- Программа развития воспитательной компоненты в общеобразовательной школе (рекомендации в соответствии с п. 4 Перечня поручений Президента РФ по реализации Послания Президента РФ Федеральному Собранию РФ от 22 декабря 2012 г. № Пр-3410 Минобрнауки России);
- 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 11.03.2012г. № 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 культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- нормативно-правовые акты (положения, решения, акты, постановления, приказы, инструктивные письма) Министерства Образования РД, Управления образования администрации г. Кизляра;
- Устав ОО;
- Программа развития ОО;
- Локальные акты и приказы МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА», регулирующие организацию питания в ОО.

4.2. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА» пищеблок обслуживают четыре работника: шеф-повар, 2 повара, 2 помощника повара, 2 кухонного рабочего. 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 комплектами спецодежды.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работницей по обслуживанию школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов этой же работницей.

Учащиеся к предварительному накрытию (сервировке) столов и уборке посуды со столов не привлекаются.

Фельдшер МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА» осуществляет контроль организации питания, в том числе качества поступающих продуктов, правильности закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, витаминизации блюд.

Медицинский работник проводит также осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина,

катаральных явлений верхних дыхательных путей. Все виды контроля фиксируются в специальных журналах.

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

4.3. Материально-техническое обеспечение организации питания

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, 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. Функциональные группы помещений имеют удобную взаимосвязь.

Столовая расположена на первом этаже.

Обеденный зал рассчитан на 54 посадочных места, площадь - 163,2м², оснащены новой мебелью (столами и скамейками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая ОО 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, чашки, бокалы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют 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	2 шт.
2	Весы механические	1 шт.
3	Весы товарные ВТ 8908 (напольные)	1 шт.
4	Весы электронные	3 шт.
5	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ -2	2 шт.
6	Шкаф расстоечный тепловой типа ШРТ 10-1/1М	1 шт.
7	Сковорода электрическая, секционная, модулированная, с наклоняемой чашей типа СЭСМ	2 шт.
8	Плита электрическая ПЭ-0,24Н (4-х конфорочная без жарочного шкафа)	3 шт.
9	Шкаф холодильный «Polair»	1 шт.
10	Прилавок холодильный высокотемпературный ПВВ (Н) 70КМ-НШ	1 шт.
11	Холодильник	3 шт.
12	Мясорубка МИМ-300	2 шт.

13	Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-300М	1 шт.
14	Электроводонагреватель проточный закрытый ЭВПЗ-15	1 шт.
15	Зонт вытяжной	1 шт.
16	Столы производственные	3 шт.
17	Стеллаж металлический с полками	3 шт.

В производственном цехе установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, установлены воздушные разрывы. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала.

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 (договор «На ремонт холодильного и торгово-технологического оборудования» № 4147/1 от 01.01.2015г. с ООО «Общепит-сервис»).

В МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА» функционируют:

- медицинский кабинет (лицензия №ЛО-05-01-002297 от 27.12.2019г., срок действия - бессрочно);

Кабинеты оснащены необходимым оборудованием и инструментарием. Вышеназванным медицинским учреждением предоставлены в пользование движимое и недвижимое имущество для медицинского обслуживания учащихся на безвозмездной основе в соответствии с заключенными договорами. Все это позволяет организовать медицинское обслуживание учащихся с учетом требований СанПиН и региональных нормативов.

4.4. Методическое обеспечение

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом МКОУ 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», «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» (2012г.).

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:

- Распоряжение Управления образования администрации г. Кизляра «Об организации питания учащихся 1 – 4 классов» на учебный год;
- приказ по ОО «Об организации питания учащихся 1 – 4 классов» на учебный год;
- приказ по ОО «О создании бракеражной комиссии»;
- приказ по ОО «О создании комиссии по контролю организации питания школьников»;
- примерное меню рационального питания учащихся ОО с 7 до 10 лет в осенне-зимний, весенне-летний периоды;
- примерное 10-дневное меню;
- меню на текущий день;
- график питания учащихся и воспитанников, утвержденный приказом по ОО;

- экран питания (по классам);
- правила поведения учащихся в столовой.

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

Разрабатываются и распространяются среди учащихся, родителей, педагогов памятки, буклеты с информацией (рекомендациями) о здоровом питании.

В рамках Дней открытых дверей для родителей проводятся дегустации блюд школьной столовой.

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

4.6. Финансовое обеспечение

Финансирование затрат на реализацию мероприятий программ планируется для:

- обеспечения дотаций и компенсационных выплат на организацию питания учащихся из регионального и федеральных бюджетов;
- обеспечения учащихся качественным горячим питанием;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

Стоимость завтрака и обеда формируется на основании калькуляции, включающей в себя себестоимость продуктов, входящих в утвержденные рационы питания, и затрат, связанных с процессом приготовления пищи.

5. Этапы и сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2020-2023 годы

Программа реализуется в три этапа.

6. Участники Программы.

Участниками Программы являются педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники,

Администрация:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся и воспитанников;
- совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобща);
- работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);
- индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

Родители:

- 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;

- долевое участие в организации оплаты горячего питания учащихся.

Медицинские работники:

- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;
- лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобща;
- 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).

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 партнёрами.

7. Перечень и описание программных мероприятий

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

рациональную организацию питания учащихся и воспитанниками 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 школы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее эстетического оформления;
- постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;
- контроль за соблюдением норм и требований СанПиН 2.4.5.2409-08 при организации питания учащихся;
- обеспечение комплексным горячим питанием учащихся 1–4 классов – 100 %;
- контроль охвата учащихся горячим питанием;
- организацию льготного питания учащихся из социально незащищенных семей;
- совершенствование механизма государственно-общественного управления школы 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 ОО;
- проведение мониторинга организации питания учащихся ОО;
- развитие школьного конкурсного движения по выявлению лидеров в организации питания;
- ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте ОО, регулярное обновление содержания;
- обеспечение информационной поддержки реализации «Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся», привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;
- изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов о качестве организации горячего питания в ОО; реализации 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;

совершенствованию 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.

8. Ожидаемые результаты

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

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием, 1 – 4 классы – комплексное горячее питание);
- 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, реконструкцию и техническое переоснащение буфета;
- устойчивую положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

9. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется органами государственного-общественного управления, директором МКОУ «ПРОГИМНАЗИЯ «ЛАСТОЧКА» администрацией ОО. Ход реализации Программы обсуждается на совещаниях при директоре, заместителях директора, анализируется ежегодно, освещается на школьном сайте

10. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

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

Критерий	Индикатор	Показатель
охват горячим питанием учащихся 1 – 4-х классов	мониторинг охвата горячим питанием учащихся 1 – 4-х классов	100 % от общего количества учащихся 1 – 4-х классов
качество организации питания в школе глазами учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи	анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой	% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
сформированность основ знаний о здоровом питании	анкетирование, тестирование	% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)

соответствие питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	анализ технического школьного технического соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	санитарно-состояния столовой, контроль	акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	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		отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора
доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	анализ воспитательной работы классных руководителей 1-4 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам		100% от общего количества учащихся МКОУ