

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 2 »

Утверждено
Приказ № 410/01-02 от 01.09.2023 г.

Программа
по совершенствованию организации
питания обучающихся
МБОУ «Лицей № 2»
«Школа здорового питания»
на 2023-2026 годы

г. Михайловск

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 обучающегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых обучающимся в специально проецируемой деятельности;
- Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание обучающихся 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 МБОУ «Лицей № 2» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени обучающиеся проводят в лицее, то и полноценно питаться они должны здесь же.

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

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 питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета и форм организации здорового питания.

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

Практика организации питания в нашем лицее 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, повара – 3 разряда, пекаря – 5 разряда, посудомойщика. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование.

В столовой МБОУ «Лицей № 2» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в лицее. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Таблица 1

«Перечень столового оборудования»

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения
Столы обеденные	33		31.10.2006
Стулья	198		31.10.2006
Раковины для мытья рук	4		16.10.2013
Рукосушители ит.д.	1	2010	16.10.2011
Мармит 1-х блюд	1		11.05.2012
Мармит 2-блюд	1		11.05.2012
Сковорода	1		23.09.13
Зонт вентиляционный	1		16.10.2013
Пароконвектомат	1		23.09.2013
Зонт вентиляционный	3		23.09.2013
или МПР-350-М	1		30.09.2013
Столы производственные	3		23.09.2013
Тестомес	1		23.09.2013
Весы электронные	1		25.09.2013
Холодильник для проб	1		
Тележка сервировочная	1		2013
Шкаф или полка для хранения хлеба	1		26.09.2013
Подставки под кухонный инвентарь	1		23.09.2013
Стол	4		23.06.2013
Мойка 1-секц.	1		11.05.2012
Мойка 2-х секц	2		23.06.2013
Мясорубки	1		23.09.2013
Весы электронные	1		25.09.2013
Шкаф холодильный	1		06.2012
Полка для разделочных досок	1		23.09.2013
Мойка 2-х секц	1	03.2012	06.2012
Стол	2		23.09.2013

Весы	1		11.05.2012
Стеллаж	1		09.2013
Картофелечистка	1		23.09.2013
Стол для сбора отходов	1		11.05.2012
Посудомоечная машина	1		23.09.2013
Зонт вентиляционный	1		09.10.2013
Стеллажи или полки для сушки посуды	1		09.2013
Стеллажи или полки для хранения посуды	1		09.2013
Ванна моечная 2-х секц.	3		26.09.2013
Стеллажи	4		09.2013
Подтоварники	2		11.05.2012
Подтоварник	2		26.09.2013
Весы товарные электронные	1		11.05.2013

Столовая лицея 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. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

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

Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в лицее разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2023– 2026г. г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

Лицей располагает столовой на 168 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

**График
питания обучающихся МБОУ «Лицей №2»**

Время	Зона	Класс	Количество обучающихся
1 смена			
08.30 – 08.50	1	1а	32
	2	1б	31
08.35 – 08.55	3	1в	32
	4	1г	32
09.10 – 09.30	1	1д	31
	2	1е	30
09.15 – 09.35	3	1ж	32
	4	1з	32
Дезинфекция			
10.00 – 10.20	1	4а	27
	2	4в	28
10.05 – 10.25	3	4г	29
	4	2к, 3з	18+ 24
10.30 – 10.50	1	4д	27
	2	4е	27
10.35 – 10.55	3	3д	29
	4	4з	26
11.10 – 11.30	1	5 - е	45
	2		
11.15 – 11.35	3	9-е, 11-е	30
	4	6м,7а,10 -е	24
Дезинфекция			
2 смена			
13.50 – 14.10	1	2а	31
	2	2б	31
13.55 – 14.15	3	2д	28
	4	2е	27
14.35 – 14.55	1	2в	30
	2	2г	29
14.40 – 15.00	3	3в	30
	4	3б	30
15.20 – 15.40	1	2ж	30
	2	2з	28
15.25 – 15.45	3	3а	31
	4	3г	28
Дезинфекция			
16.00 – 16.20	1	3е	28
	2	3ж	28
16.05 – 16.25	3	4б,4ж,4к	23+21+23
	4		
16.40 – 17.00	1	6-е	29
	2	7-е,8-е	33

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 2018 году 85% старшеклассников и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно, на родительских собраниях информируются родители об организации горячего питания в лицее. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в лицее? – 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, классные 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 лицее 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 столовой лицея;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволить 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 лицее 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, повар, 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 90 кв. м. на 168 посадочных мест.

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

В лицее 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 лицее, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика лицея.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

«План мероприятий программы»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания обучающихся в столовой.	В течение учебного года		Директор лицея, 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, соц. педагог
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 11 классы	Зам. директора по УВР, медсестра, классные руководители .
5	Оформление стенда	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию питания
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы столовой	В течение учебного года	1 – 11 классы	Ответственные за организацию питания, классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании»	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей	Октябрь	1 – 8 классы	Мед.работник, классные

	«Организация 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 Витаминия»	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 лицея по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор лицея