

Согласована  
Председатель Совета школы  
\_\_\_\_\_С.И.Дудкина

Утверждена  
Приказом по МОУ «СОШ №11  
г. Зеленокумска» от 01.09.2022 г. № 353  
Директор \_\_\_\_\_Л.М.Новикова

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 11  
г. Зеленокумска Советского района»**

**Комплексная программа  
«Основы рационального питания –  
залог здоровья школьника»**

Разработчики программы:  
Новикова Л.М., директор  
Крикун О.Д., заместитель  
директора по ВР  
Шпиндлер В.В., медсестра

2022 г

## Содержание

Паспорт программы

Пояснительная записка

I. Теоритические аспекты организации рационального питания в образовательном учреждении.

II. Организация рационального питания в школе.

III. Воспитательно-образовательная работа по формированию культуры здорового питания

IV. Формы работы с родителями по пропаганде здорового питания в семье.

V. Контроль за организацией питания.

VI. Условия реализации программы

## Паспорт программы

Наименование Программы	«Основы рационального питания - залог здоровья школьников»
Сроки реализации Программы	Сентябрь 2022 - август 2026 года (4 года)
Основания для разработки Программы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012.г «Об образовании в Российской Федерации»</li> <li>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</li> <li>3. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;</li> <li>4. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.12.1999г.</li> <li>5. Устав МОУ «СОШ №11 г. Зеленокумска»</li> </ol>
Разработчики программы	Новикова Л.М., директор Крикун О.Д., заместитель директора по ВР Шпиндлер В.В., медсестра
Цель Программы Задачи	<p><b><i>Формирование у школьников полезных привычек и предпочтений в области правильного питания и ценностного отношения к собственному здоровью.</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создание условий для организации рационального и здорового питания обучающихся;</li> <li>2. Получение каждым ребенком и расширение у детей знаний о правильном питании, с сохранением и укреплением своего здоровья;</li> <li>3. Повышение эффективности работы с родителями по пропаганде здорового питания в семье;</li> <li>4. Обеспечения контроля на всех этапах организации питания.</li> </ol>
Исполнитель Программы Ресурсное обеспечение Программы	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 11 г. Зеленокумска Советского района» К участию в реализации Программы привлекаются учащиеся, сотрудники школы, родители (законные представители). Источниками финансирования Программы являются средства городского бюджета и родительская плата

<p>Ожидаемые результаты реализации Программы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечение сбалансированным питанием</li> <li>- Улучшение качества питания и обеспечение его безопасности.</li> <li>- Обеспечение качественного контроля за организацией питания в МОУ «СОШ №11 г. Зеленокумска».</li> <li>-Активизация познавательной деятельности воспитанников в получении теоретических и практических навыков, формирующих представление о здоровом человеке.</li> <li>- Повышение профессиональной компетенции педагогов в вопросах рационального питания детей;</li> <li>- Повышение знаний родителей о необходимости рационального питания детей.</li> </ul>
<p>Условия реализации Программы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Материально-техническое обеспечение;</li> <li>2. Кадровые условия;</li> <li>3. Методические условия.</li> </ol>

## Пояснительная записка.

### *Актуальность.*

Динамичный темп современной жизни города оказывает огромное влияние на качество и уровень жизни человека. Ожирение и различные заболевания, связанные с неправильным питанием, приобретая форму эпидемии, стали серьезной проблемой многих людей. Повсеместно люди пренебрегают правилами культуры питания, не придерживаются принципов здорового образа жизни. В наших городах сформирована разветвленная сеть быстрого и доступного питания, которая постоянно расширяется. Магазины наполнены полуфабрикатами и продуктами быстрого приготовления. На первый взгляд, все это должно помочь человеку, не имеющему достаточно свободного времени, чрезмерно загруженному на работе, в приготовлении пищи, облегчить его быт, внести новизну и разнообразие в традиционный рацион.

Но так ли это в действительности? А ведь постепенно ассортимент «быстрого питания» становится обыденным для большинства молодых семей. Многие наши воспитанники рассказывают с восхищением: «На ужин мама принесла большой пакет биг-маков и чизбургеров!» или «Мы заказываем суши и пиццу на дом!». Опрос школьников в возрасте 7-10 лет показал, что основными продуктами питания являются замороженные полуфабрикаты (пельмени, пицца, блины, беляши, котлеты), готовые супы и каши. Зачастую родители дают детям по дороге домой шоколадные батончики, жевательные конфеты, чипсы, перебивая тем самым аппетит перед ужином и этим ухудшают здоровье ребенка.

Считаем, что ухудшение здоровья детей – не только медицинская, но и серьезная **педагогическая проблема**. Необходимо постоянно помнить, что в дошкольном возрасте закладывается фундамент здоровья ребенка, происходит интенсивный рост и развитие, формируются основные движения, физические качества, осанка, а также необходимые навыки и привычки, вырабатываются черты характера. Если младшего школьника еще можно общими усилиями уберечь от употребления вредных продуктов, то контролировать подростка будет гораздо сложнее. Задача коллектива школы и родителей состоит в том, чтобы заложить в детях привычку правильно питаться. Важно, чтобы ребенок осознал для себя необходимость правильно питаться и, несмотря на рекламные призывы, притягивающие взор яркие упаковки и уговоры сверстников, нашел в себе силы отказаться от вредной еды.

**Цель нашей программы:** формирование у школьников полезных привычек и предпочтений в области правильного питания и ценностного отношения к собственному здоровью.

Для реализации данной цели перед коллективом школы были поставлены следующие **задачи**:

1. Создание условий для организации рационального и здорового питания школьников;
2. Получение каждым ребенком и расширение у детей знаний о правильном питании, с сохранением и укреплением своего здоровья;
3. Повышение эффективности работы с родителями по пропаганде здорового питания в семье;
4. Обеспечения контроля на всех этапах организации питания.

Программа **«Основы рационального питания - залог здоровья школьника»** (далее – программа), состоит из четырех направлений:

- Организация рационального питания в учреждении;
- Воспитательно-образовательная работа по формированию культуры здорового питания;
- Основные направления работы с семьей по вопросу организации здорового питания;
- Контроль за организацией питания в школе

#### **Теоретические аспекты организации рационального питания в образовательном учреждении.**

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребенка, оказывает самое непосредственное влияние на его жизнедеятельность, рост, состояние здоровья. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным факторам.

Наиболее важно соблюдение принципов рационального питания у детей школьного возраста. Этот период характеризуется интенсивными процессами роста, дальнейшим совершенствованием функций многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности.

Из-за некачественных продуктов массовые пищевые расстройства и заболевания желудочно-кишечного тракта стали приметой времени. Усилители вкуса и запаха (глутамат, инозинат, гуанилат натрия) работают в продукте таким образом, что сразу задействуют все вкусовые рецепторы языка, отвечающее за горькое, сладкое, кислое и соленое, что, безусловно, сбивает природные процессы выбора, расщепления и переваривания пищи. К тому же закрепляется неправомерная привычка в питании, ведь вкус здоровой пищи (без глутамата) в последствии кажется менее выраженным.

Большой проблемой становится массовое ожирение детей, вызванное (по одной из версий) употреблением геномодифицированных продуктов.

Качество воды и количество потребляемой современным человеком воды так же имеет большое значение.

- Здоровье человека многогранно, оно содержит, и физический, и психический, и духовно-нравственный аспекты. Они все

взаимосвязаны и взаимообусловлены. При хорошо работающих системах организма у человека повышается настроение, улучшается эмоциональное самочувствие.

Положительные эмоции, в свою очередь, приводят к нормализации функционирования внутренних органов. Воздействуя на физическое здоровье, мы влияем и на психическое, и на духовно-нравственное здоровье, поскольку, только будучи в тонусе, чувствуя избыток энергии, человек проявляет желание развиваться, лично и духовно расти. Употребление продуктов синтетического происхождения часто вызывает пищевую аллергию, бронхиальную астму, дерматиты и кишечные расстройства.

Что такое рациональное питание?

**Рациональное питание** — это физиологически полноценное питание детей с учетом их пола, возраста, характера их деятельности и других факторов.

Основными принципами рационального питания являются:

- соответствие энергетической ценности рациона энерготратам организма;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в основных пищевых веществах в определенных количествах и соотношениях;
- соблюдение оптимального режима питания, способствующего наилучшему усвоению пищи (через 3,5—4 часа).

Наиболее полно принципы рационального питания реализуются в образовательных учреждениях. Работа пищеблоков ориентирована на сырье, т. е. для приготовления блюд используются натуральные качественные продукты (натуральное мясо, рыба, молочные продукты, и т.д.). Питание осуществляется на основе примерного 10-дневного меню, без повтора одного и того же блюда в течение не только одного, но и нескольких дней. Как правило, в меню ежедневно включаются крупяные, мясные, овощные блюда, фрукты.

За организацией питания детей в школе осуществляется постоянный контроль как со стороны администрации и медицинского работника учреждения, представителей родительского комитета, так и специалистов государственного санитарного надзора.

Основная цель нормативных документов - сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания в образовательных учреждениях, основная задача - обеспечение безопасности, качества и доступности питания; установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях Российской Федерации. Свод документов представляет собой совокупность требований к: безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого "тарелки" условиям приема пищи в образовательном учреждении; технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных учреждений;

экономическим условиям организации питания в образовательных учреждениях.

Однако, несмотря на большое количество методических и нормативных документов по организации питания школьников, сегодня большую актуальность имеют следующие проблемы:

- несформированность у детей школьного возраста полезных привычек и предпочтений в области правильного питания и ценностного отношения к собственному здоровью.

- низкая грамотность родителей (законных представителей) в вопросах организации правильного питания детей.

Исходя из этого, большое внимание в программе уделяется воспитательно-образовательной работе по формированию культуры здорового питания у детей, а также работе с родителями по приобщению к основам рационального питания.

При создании программы мы опирались на следующие **принципы**:

- **принцип актуальности** предполагает отражение насущных проблем, связанных со здоровым, рациональным питанием детей;
- **принцип научности** предусматривает осуществление теоретической и практической деятельности на основе научно обоснованных данных;
- **принцип доступности.** В соответствии с этим принципом школьникам предлагается оптимальный для усвоения объем информации, который предполагает сочетание изложения гигиенической информации теоретического характера с примерами и демонстрациями, что улучшает его восприятие. Предусматривает использование сюжетно – ролевых, дидактических игр в начальной школе, просмотр презентаций, занятий по составлению полезного рациона, экскурсий, чтение и обсуждение произведений художественной литературы о пользе здоровой пищи, о важности соблюдения гигиенических норм.
- **принцип положительного ориентирования** предполагает формирование типов поведения и стилей жизни, ориентированных на положительные эталонные образцы, одобряемые в обществе. В соответствии с этим принципом уделяется значительное внимание позитивным с точки зрения здорового питания, примерам. Реализация данного принципа – показ положительных примеров;
- **принцип активного обучения** способствует устойчивому закреплению знаний и навыков здорового питания, включающий качественный анализ, в том числе «мозговой штурм», позволяющий обучающимся высказать максимальное число версий по предполагаемому вопросу и выработать наиболее подходящую точку зрения на проблему в процессе ее обсуждения; ситуационные задачи с необходимостью выбора и принятия решения; информационный поиск; рисование; моделирование; исследовательские проекты.



- **принцип дифференцированного подхода** предусматривает учет характерных особенностей групп, на которые оно направлено;
- **принцип индивидуального подхода** предусматривает учет индивидуальных особенностей ребенка, на которого оно направлено;
- **принцип иллюстративности** предусматривает сочетание изложения информации теоретического характера с приемами и демонстрациями, конкретизирующими ее применение на практике;
- **принцип последовательности** предусматривает выделение основных этапов и их логическую преемственность в процессе его осуществления. Изучение нового материала должно иметь опору на ранее приобретенные знания;
- **принцип системности** предусматривает постоянный, регулярный характер его осуществления, что позволяет дать знания, имеющие отношение к здоровому питанию, в виде целостной системы;
- **принцип стимулирования сознательности и активности** направлен на повышение активности воспитанника в вопросах здорового питания, такая активность возможна только при осознании ответственности за свое здоровье и здоровье окружающих.

## **II. Организация рационального питания в МОУ «СОШ №11 г. Зеленокумска».**

Рациональное питание - необходимое условие обеспечения здоровья детей, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды. В основе современных представлений о здоровом питании лежит Концепция оптимального питания, предусматривающая необходимость и обязательность полноценного обеспечения потребностей организма в пищевых веществах.

В нашей школе руководствуются следующими основными принципами организации питания:

- адекватной энергетической ценности рациона питания, соответствующей энерготратам детей;
- сбалансированности рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам;
- максимального разнообразия рациона питания;
- адекватной технологической и кулинарной обработки продуктов и блюд;
- обеспечения санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

При составлении меню учитывали особенности детского питания и состояние здоровья детей, а также рекомендуемый ассортимент основных

пищевых продуктов для использования в питании детей в школе.

Питание организовано в соответствии с разработанным десятидневным меню, утвержденным директором школы, рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания школьников.

При составлении десятидневного меню обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для питания школьников. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в этом меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованном сборниках рецептур.

Повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

На основании утвержденного десятидневного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей.

В питании детей продукты, являющиеся индивидуальными аллергенами, исключаются полностью.

В течение года вносятся изменения по рациону питания в зависимости от времени года.

Таким образом, правильно организованное и рациональное питание в течение года обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и создает условия для адекватной адаптации их к окружающей среде, и выработке привычки у детей к употреблению здоровой пищи.

### **III. Воспитательно-образовательная работа по формированию культуры здорового питания.**

Формирование у детей культуры здорового питания играет важнейшую роль в охране их здоровья. От знания детьми о здоровом питании зависит их отношение к еде, как источнику поддержания жизненных сил, хорошего самочувствия и настроения.

Известно, что навыки здорового питания формируются с детства. Школьные годы - то самое время, когда у ребёнка вырабатываются базовые предпочтения в еде, создаётся основа для его гармоничного развития. Питание представляет собой один из ключевых факторов, определяющих условия роста и развития ребенка. Вот почему с правилами рационального питания важно знакомить детей с самого раннего возраста.

В нашем образовательном учреждении во всех классах составлены планы работы "Формирование культуры питания детей", которые позволяют формировать практические навыки и принципы правильного питания, а так же воспитывать культуру поведения за столом и соблюдать гигиенические требования. Система работы педагога предполагает применение различных

**форм и методов** организации культуры питания. Основной формой работы является **непосредственная образовательная деятельность, презентации, беседы, лекции.**

Поставленные задачи реализуются также через свободную игровую деятельность и специальные познавательные игры, викторины и т.д.

В школе систематически проводится **практическая образовательная деятельность** на темы воспитания у детей культуры питания: на уроках технологии дети учатся правильно и красиво сервировать стол, правильно сидеть за столом, пользоваться столовыми приборами и принадлежностями. Закрепляется это с помощью дидактических, настольных и сюжетно-ролевых игр, созданных специальных ситуациях.

В практике широко используются кулинарные уроки. Эти занятия знакомят детей с процессом приготовления блюд, помогают оценить полезность продукта, вызывают вкусовой интерес к блюдам.

Важным методом в формировании основ культуры питания является **чтение художественной литературы**, которое помогает обогатить словарный запас детей, приобщить к фольклору, учит детей быть вежливыми, гостеприимными, воспитывает культуру поведения за столом и формирует культурно-гигиенические навыки, развивает кругозор.

В классах начальной школы были реализованы следующие **проекты**: «Волшебные превращения молока»; «Витаминка»; «Береги здоровье смолоду».

#### **IV. Формы работы с родителями по пропаганде здорового питания в семье.**

Проведенное, среди родителей анкетирование «Рациональное питание школьников» показало, что многие из взрослых недостаточно хорошо владеют знаниями о рациональном питании детей, имеют недостаточное представление о диетическом питании, о важности соблюдения режима дня.

Поэтому одной из важнейших задач школы является эффективное взаимодействие с родителями по проблеме здорового питания детей.

Формы работы с семьей по данной проблеме в нашем учреждении разнообразны:

- анкетирование родителей по вопросу организации питания в семье (традиционный режим питания; стандартный набор блюд; вкусовые предпочтения и др.);
- организация медико-педагогического просвещения родителей;
- создание системы массовых мероприятий с родителями, работа по организации деятельности и досуга родителей и воспитанников, затрагивающей проблемы здорового питания ребенка;
- выявление и использование в практической деятельности позитивного семейного опыта по решению проблемы правильного питания;
- внедрение в семейный быт народных традиций разумного питания;

- оказание помощи родителям в формировании здорового образа жизни семьи, в предупреждении негативных проявлений в здоровье у детей, связанных с неправильной организацией питания;
- разработка тематического оформления по работе с семьей по данной проблеме (информационный стенд в рекреации для родителей, и др.).

Одной из новых и интересных форм работы с родителями по популяризации здорового питания стал конкурс презентаций «Здоровое питание - здоровая семья!».

Школьники нашего учреждения многонациональны, поэтому блюда, которые готовятся дома могут отличаться от традиционного меню в школе. Поэтому в школе ежегодно проходят Дни толерантности, где родители презентовали блюда своей домашней кухни, отвечающее принципам здорового питания.

Также родители школьников привлекаются к участию в проектной деятельности, посвященной здоровому питанию и формированию здорового образа жизни в целом.

#### **V. Контроль за организацией питания в школе.**

Рациональное питание детей школьного возраста - важное условие их гармоничного роста, физического и нервно-психологического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Основные принципы организации рационального питания детей: обеспечение ребенка необходимыми продуктами для его нормального роста и развития, соблюдение определенного режима питания, выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, максимально сохраняющих ценность продуктов.

Правильная организация питания в школе контролируется на всех этапах.

В обязанности медицинской сестры нашего входят:

- контроль за качеством доставляемых продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, ее соответствием физиологической потребности детей в основных пищевых веществах:

В обязанности кладовщика нашего входят:

- контроль за сопроводительной документацией, поступающей на склад с продуктами. Необходимо убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов (удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат на соответствие - на каждый вид продукции);

- отслеживание санитарного состояния пищеблока, соблюдения личной гигиены работников, санитарно-гигиенических норм и правил, наличия в группах условий для приема пищи.

Качество поступающей продукции проверяется по журналу бракеража скоропортящихся продуктов. При их получении обязательно нужно требовать удостоверение качества с указанием даты выработки, сорта, срока реализации. Бракераж предполагает контроль за целостностью упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений обращается внимание на изолированное хранение мяса, рыбы, молока и молочных продуктов.

Все продукты должны храниться в промаркированных емкостях. Не допускается хранение продуктов, не подлежащих тепловой обработке, в емкостях, не подвергшихся такой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках есть термометры для контроля за температурным режимом. Медсестра ежедневно фиксирует температуру в специальном журнале.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка всегда соответствуют технологическим картам с указанием рецептуры приготовления блюд.

Большое внимание уделяется качеству приготовления пищи, строгому контролю за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведению мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

Медицинская сестра следит за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи. Особое внимание обращается на недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешаемых для питания детей в организованных коллективах. Контроль за качеством приготовления пищи предусматривает также присутствие медицинской сестры при закладке основных продуктов в котел и проверку выхода блюд.

Контроль за готовой продукцией осуществляет комиссия, в которую входят медицинская сестра, шеф-повар и ответственный за питание. Качество готовой продукции контролируется по журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче.

Готовая пища детям выдается только после снятия пробы и записи медицинской сестры в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Пробы отбираются и хранятся под постоянным контролем медицинской сестры, в обязанность которой входит С-витаминизация готовой пищи. Витаминизируют, как правило, третье блюдо непосредственно перед раздачей.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока ведется ежедневно. Проверяются качество уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, активность применяемых дезинфицирующих растворов. Обращается внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение кулинарной обработки

продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

К работе на пищеблок допускаются только здоровые работники, прошедшие медицинское обследование. Персонал пищеблока проходит курс санитарного минимума со сдачей экзамена 1 раз в год. Медсестра контролирует сроки прохождения медицинских осмотров, ежедневно осматривает работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи и записывает результаты проверки в журнал, следит за правильным ведением журнала здоровья, который заполняет каждый работник пищеблока с личной подписью, а также за соблюдением личной гигиены.

Очень важно постоянно контролировать организацию питания детей в группах. При проверке обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей, организацию процесса кормления, аппетит воспитанников, их отношение к новым блюдам, слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды во всех группах должна быть создана спокойная обстановка. Педагоги следят за эстетикой питания, сервировкой столов, прививают детям гигиенические навыки.

Все замечания и предложения, сделанные в процессе контроля за организацией питания администрации, заносятся в книгу записи санитарного состояния учреждения и должностного контроля с указанием сроков исполнения, которые также должны контролироваться.

Таким образом, реализуемая нами система работы по организации и осуществлению контроля питания в МОУ «СОШ №11 г. Зеленокумска» позволяет сохранить и укрепить здоровье детей, повысить их устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

## **VI. Условия реализации программы.**

№ п/п	Направление реализации программы	мероприятия	срок	ответственный
<b>I. Материально-техническое обеспечение</b>				
1.	Организация рационального питания в МОУ «СОШ №11 г. Зеленокумска»: - оборудование пищеблока: • Столы для обработки пищевых продуктов; • Металлические ванны для обработки посуды; • Кастрюли; • Разделочные доски; • Холодильные камеры для хранения продуктов, • Пароконвектомат • Ножи и столовые приборы. • Мармитки • Вытяжной шкаф	- приобретение производственного оборудования.	2022 -2026 гг.	Директор Заместитель директора по АХР
2.	Основные направления работы с семьей по проблеме	- пополнение дидактического	2022 -2026 гг.	Заместитель директора по ВР

	организации питания: - наличие оформленных стендов по здоровьесбережению;	материала для работы с семьей;		Классные руководители
3.	Контроль за организацией питания: - журнал должностного контроля; - санитарный журнал; - бракеражный журнал.	- пополнение нормативных документов по контролю организации питания.	2022 -2026 гг.	Директор Заместитель директора по АХР Медсестра
<b>II. Кадровые условия</b>				
1.	<b>Организация рационального питания:</b> - полное комплектование квалифицированными кадрами пищеблока;	- повышение квалификации работников пищеблоков.	В течение всего периода	Директор Заместитель директора по АХР Медсестра
2.	<b>Воспитательно-образовательная работа по формированию культуры здорового питания:</b> - повышение педагогической компетенции по формированию культуры здорового питания: - участие в семинарах, педсоветах; - демонстрация собственного педагогического опыта (просмотр занятий, мероприятий и д.р.); - прохождение курсов повышения квалификации;	- распространение собственного опыта по формированию культуры школьников на муниципальном уровне;	В течение всего периода	Заместитель директора по ВР Классные руководители
3.	<b>Основные направления работы с семьей по проблеме организации питания:</b> - самообразование педагогов по взаимодействию с семьей по проблеме организации рационального питания.	-- повышение педагогической компетенции педагогов через родительский всеобуч, родительские собрания	Постоянно	Заместитель директора по ВР Классные руководители
4.	<b>Контроль за организацией питания:</b> - регулярное прохождение сотрудниками медосмотров.	- регулярное прохождение курсов повышения квалификации руководителем.	Согласно плану.	Директор Заместитель директора по АХР Медсестра
<b>III. Методические условия</b>				
	<b>Организация рационального питания:</b> - изучение нормативно-	- ознакомление с поступающей новой нормативной	Постоянно	Директор Заместитель директора по АХР

	правовых документов; - изучение «Справочника руководителя».	документацией.		Медсестра
	<b>Воспитательно-образовательная работа по формированию культуры здорового питания:</b> -участие в конкурсах по здоровому питанию учащихся	- посещение курсов повышения квалификации; - обобщение педагогического опыта по данной проблеме; - посещение методических мероприятий по вопросам здоровьесбережения.	Постоянно	Заместитель директора по ВР Классные руководители
	<b>Основные направления работы с семьей по проблеме организации питания:</b> - оказание консультативной помощи в организации работы с родителями.	- работа по самообразованию педагогов по проблеме.	Постоянно	Заместитель директора по ВР Классные руководители
	<b>Контроль за организацией питания:</b> - пополнение нормативной базы.	- ознакомление и работа с новыми нормативными документами; - пополнение методической и нормативной литературой.	Постоянно	Заместитель директора по ВР Классные руководители