

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Школа №99 городского округа город Уфа Республики Башкортостан

ПРОГРАММА
по формированию культуры
здорового питания
в МБОУ Школа №99
городского округа город Уфа
Республики Башкортостан
на 2020-2025 учебный год

ВВЕДЕНИЕ

По поручению Правительства Республики Башкортостан и по приказу №871 от 15.10.2019 года разработана программа пропаганды здорового питания среди школьников.

Работа по формированию культуры здорового питания проводится по четырем направлениям.

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

Второе – сбалансированное питание и витаминизация пищи

Третье-качество приготовленных блюд

Четвертое-модернизация столовой.

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

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

Задачами программы являются:

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

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

Программа «Формирование культуры здорового питания» рассчитана на 5 лет . Ее поэтапная реализация будет осуществлена в период с 2020 по 2025 учебный год.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (учащихся с 1-9 классы, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в области образовательной (уроки), так и воспитательной деятельности.

Ожидаемые результаты:

- Улучшено качество питания школьников и обеспечена его безопасность.
- Сформированы навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
- Разработана и действует система мониторинга состояния здоровья учащихся.
- Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям учащихся.
- Повышена эффективность системы организации питания за счёт:
 - - увеличения охвата учащихся школы горячим питанием до 100%;
 - - укрепления материально-технической базы школьной столовой;
 - - внедрения новых форм организации питания учащихся школы.
- Улучшено состояние здоровья учащихся школы за счёт:
 - - организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;
 - - осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащённых микроэлементами

1.Механизм реализации программы

Производственный и общественный контроль за организацией питания:

№ Вид контроля Структура, осуществляющая контроль

1. Контроль за формированием рациона питания:

Директор школы, ответственный за горячее питание

Бракеражная комиссия

2. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока:

Директор школы

Ответственный за питание

3. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов:

Бракеражная комиссия

4. Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой:

Бракеражная комиссия

5. Контроль за приемом пищи:

Классные руководители

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

Задачи администрации школы:

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

Обязанности работников столовой:

- Составление рационального питания на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

Обязанности классных руководителей:

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

Обязанности родителей:

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

Обязанности обучающихся:

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

План деятельности по реализации Программы

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные	
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1	Назначение ответственного за организацию питания в школе	сентябрь	директор школы	
2	Совещание классных руководителей об организации горячего питания. Презентация горячего питания.	сентябрь	Ответственный за питание	
3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	ежемесячно	директор	

4	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	в течение года	Ответственный за питание	
5	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	в течение года	члены бракеражной комиссии	
2.Работа с обучающимися.				
1	Проведение уроков–здоровья	ежемесячно	классные руководители	фотоотчёт
2	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище». «Правильное питание» (1-8 классы) - выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?» (8-9 классы)	Октябрь декабрь	Классные руководители	Материалы конкурсов
3	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс рисунков	Октябрь, ежегодно	Ответственный за питание	Отчет о проведении праздника
4	«Масленица»	Февраль, ежегодно	Зам.директора по УВР	отчёт о проведении праздника
5	Введение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	Ответственный за питание	
6	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ежегодно	Ответственный за питание	Результаты анкетирования
7	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	ежегодно		
8	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	ежегодно	библиотекарь	план выставок, список предложенной литературы
9	Проведение классных часов		Классные руководители	Планы классных часов
10	Викторина «О том, что вкусно и полезно» для младшего и среднего звена»	январь	Ответственный за питание	Материалы викторины
11	Конкурс на самый интересный проект оформления школьной столовой	март	Ответственный за питание	Материалы конкурса

12	Конкурс «Хозяюшка»	март	Ответственный за питание ,учитель технологии, шеф-повар	отчёт о проведении конкурса
13	Проведение Дней здоровья	ежегодно	учителя физкультуры	отчёт о проведении Дня здоровья
3. Работа с педагогическим коллективом				
1	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	ежегодно	директор школы	протоколы
2	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	ежегодно	Ответственный за питание, медицинский работник	отчёт о консультациях за год
3	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	ежегодно	Директор, ответственный за питание	приказ
4	Ведение пропаганды здорового питания	ежегодно	Классные руководители	Планы воспитательной работы
5	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	ежегодно	директор, ответственный за питание, классные руководители	
6	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	ежегодно	ответственный за питание	отчёт за год
4. Работа с родителями				
1	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник	протоколы родительских собраний

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

2. Сбалансированное питание и витаминизация пищи

Организация питания осуществляется в МБОУ Школа №99 на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню жаренные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты. Питание осуществляется с учетом особенностей детского организма.

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

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

Представляем Вас меню на 5-8 ноября 2019 года. Дети, получая такое питание, будут здоровы и будут меньше болеть.

https://xn--99--5cdd9chx4ck9a.xn--p1ai/images/Full_doc/Pitanie/Meny.pdf

3. Качество приготовленных блюд.

Центр питания расположен по адресу :

450106, Республика Башкортостан, г. Уфа, Кировский район, ул. Батырская, д.39/2.

МАУ ЦДДП является некоммерческой организацией, созданной для выполнения работ, оказания услуг в сфере образования, охраны и укрепления здоровья, социальной поддержки населения.

Учредителями МАУ ЦДДП является городской округ город Уфа Республики Башкортостан в лице Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан. Функции и полномочия учредителя от имени городского округа город Уфа Республики Башкортостан осуществляет Управление образования Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан.

Центр питания является одним из крупнейших операторов дошкольного и школьного питания в Уфе.

С оператором питания составлены договора в трехстороннем порядке:

родитель, школа, центр детского и диетического питания.

В целях организации питания в школьной столовой, технологии приготовления пищи,

соблюдения требований СанПин, ежедневного меню в 2019-2020 учебном году:

1. Была создана бракеражная комиссия в составе:

- Мазитов Э.А. - председатель комиссии, директор;

- Вишонкина Ю.В. - ответственный по питанию;

- Магеррамова О.М. - медицинская сестра, член комиссии;

- Янова Н.Е. - шеф-повар, представитель МАО ЦДДП;

- Сидоркина Л.И. - член комиссии, представитель родительской общественности.

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

4. Модернизация столовой

В МБОУ Школе №99 имеется столовая, состоящая из помещений, предназначенных для приготовления пищи, приема пищи, для переработки сырых овощей, мясной и рыбной продукции, хранения круп и сыпучих продуктов для размещения технологического оборудования, моечного и холодильного оборудования. Для приема пищи обучающимися созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковины для мытья рук, мыльницы с дозаторами, электрические полотенца.

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

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