

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР  
ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА УЭЛЬКАЛЬ ИМЕНИ ПЕРВОЙ КРАСНОЗНАМЁННОЙ  
ПЕРЕГОНОЧНОЙ ДИВИЗИИ»

**ПРИНЯТО:**

педагогическим советом  
протокол от 02.09.2024 № 1

**УТВЕРЖДЕНО:**

приказ МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»  
от 02.09.2024 № 01-05/201-од

**Программа  
по формированию культуры здорового  
питания обучающихся  
на 2024-2027 год**

Уэлькаль, 2024

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

<b>Наименование Программы</b>	Программа по формированию культуры здорового питания
<b>Основание для разработки Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989),</li> <li>- Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ (ред. от 28.04.2023) «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»,</li> <li>- Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 08.08.2024) «Об образовании в Российской Федерации»,</li> <li>- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,</li> <li>- письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»).</li> <li>- приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,</li> <li>- Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,</li> <li>- Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».</li> </ul>
<b>Разработчики Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- директор МБОУ «ЦО с.Уэлькаль» - Козловская Н.В.</li> <li>- медицинский работник – Акимиева А.С.</li> </ul>
<b>Цель Программы</b>	Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания школьников, 100% охват учащихся горячим питанием.
<b>Основные задачи Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>- обеспечение доступности школьного питания;</li> <li>- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> <li>- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- приведение материально - технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;</li> <li>- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</li> <li>- организация образовательно - разъяснительной работы по вопросам здорового питания.</li> </ul>
<b>Объемы и источники финансирования</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- средства Федерального бюджета,</li> <li>- средства Регионального бюджета</li> </ul>

<b>Ожидаемые результаты реализации Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие пакета документов по организации школьного питания;</li> <li>- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>- обеспечение доступности школьного питания;</li> <li>- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> <li>- отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- приведение материально - технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;</li> <li>- сохранение и укрепление здоровья школьников;</li> <li>- охват горячим питанием школьников (100%);</li> <li>- улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой.</li> </ul>
--	--

### **Пояснительная записка.**

Одна из главных задач – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого обучающиеся должны узнать и главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьезной кропотливой совместной работы педагогов, родителей и самого ребенка. Бесспорно, здоровье закладывается в детстве и формируется в юности. Соблюдение режима питания, витаминная обеспеченность, рациональное питание помогут обучающимся избежать переутомления, повысить работоспособность и улучшить успеваемость. Поэтому показателями здорового образа жизни обучающихся являются:

- оптимальный, соответствующий возрасту режим двигательной активности;
- соблюдение рационального режима дня, учебного труда и отдыха;
- правильно организованное питание: соблюдение научно обоснованного рациона, калорийности пищи и режима питания;
- соблюдение правил личной гигиены: гигиена тела, одежды, питания, сна, умственного и физического труда;

**Цель:** – укрепление и сохранение здоровья обучающихся, профилактика заболеваний путём улучшения рациона питания с учётом возрастных особенностей, формирование общей культуры правильного питания, формирование полезных привычек и предпочтений, поведенческих навыков у обучающихся в области питания и ценностного отношения к собственному здоровью.

**Задачи:**

- создание нормативной и методической базы для организации питания обучающихся;
- проведение социометрических исследований отношения обучающихся к организации и качеству питания;
- внесение дополнений, касающихся организации и качества питания обучающихся, в программу мониторинга;
- расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
- формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;
- обеспечение всех обучающихся в МБОУ «ЦО с.Уэлькаль» сбалансированным горячим питанием;
- пропаганда здорового питания (проведение классных часов, конкурсов, лекций, акций и т.д.);
- формирование навыков здорового питания через систему воспитательной работы образовательной организации и работу с родителями (законными представителями);
- внедрение современных методов мониторинга состояния питания; формирование и

развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;

- формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков;
- освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории и традициях питания своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
- повышение гигиенической грамотности детей и родителей (законных представителей) в вопросах питания;
- просвещение родителей (законных представителей) в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

#### **Актуальность программы.**

«Живем не для того, чтобы есть, но едим для того, чтобы жить», – часто цитируем мы, и формируем представление о питании как о процессе обеспечения «техническим топливом», на котором организм должен работать. Главное, организовать поставку топлива, а уж когда и как оно будет доставлено – это имеет второстепенное значение. А между тем питание является важнейшим фактором здоровья человека. Это и послужило отправной точкой для создания программы «Здоровое питание обучающихся», которая признана не только сформировать у обучающихся рациональное отношение к собственному питанию, но и дать представление об основных принципах здорового образа жизни. Программа «Здоровое питание обучающихся» обеспечивает основную концепцию, которой руководствуется школа в планировании, реализации и оценке мероприятий по пропаганде здоровья и здорового питания. В ней учитываются действия всех значимых членов сообщества учреждения: обучающихся, педагогов, родителей, работников МБОУ «ЦО с. Уэлькаль».

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании обучающихся;
- дети, страдающие различными заболеваниями, склонны часто пропускать учебные занятия, что способствует снижению качества образования;
- недостаточная работа по организации питания обучающихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
- малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания. Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания обучающихся.

#### **Прогнозирование целевых показателей и ожидаемых результатов:**

- улучшение качества питания обучающихся и обеспечение его безопасности;
- дальнейшее укрепление материально-технической базы столовой образовательного учреждения;
- изменение имиджа столовой образовательного учреждения и качества обслуживания; организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- обеспечение обучающихся необходимым качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей (законных представителей);

#### **1. Пропаганда здорового питания.**

В период разработки программы по совершенствованию организации питания обучающихся были учтены не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в

нашем образовательном учреждении.

В МБОУ «ЦО с.Уэлькаль» работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям (Приложение №1).

#### 1. Рациональная организация питания.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период роста и развития детей. Питание обучающихся должно соответствовать принципам рационального питания, обеспечивающим соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи. Учреждение обеспечивает не только горячее, но и безопасное питание. К контролю над организацией питания обучающихся привлекается родительская общественность. Одним из решений проблемы здоровья детей и подростков, связанной с дефицитом витаминов и микронутриентов, является включение в рацион питания обогащенных витаминами и микронутриентами, использование С витаминизации третьих блюд.

#### 2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания.

При формировании культуры здорового питания ведется комплексная и системная работа, когда постепенно 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, а так же для обучающихся организована дополнительная общеобразовательная программа «Культура и традиции Чукотки». В программе хорошо раскрыта тема питания, обучающиеся знакомятся с блюдами своего народа, конкретизируют знания о полезной национальной пищи. Просветительская работа по формированию культуры питания проходит в рамках учебных предметах. (Приложение № 2).

3. Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей (законных представителей) в процесс формирования культуры здорового питания происходит на родительских собраниях, на образовательном сайте. В работе с родителями (законными представителями) классные руководители используют методические рекомендации МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г, в которых дается полное представление о принципах организации здорового питания, приведено рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования, даны рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания детей образовательных организаций, а также предложены рекомендации по организации питания детей в семье.

### **2. Сбалансированное питание (организация питания).**

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период (от 1,5 до 16 лет), который ребёнок проводит в образовательном учреждении, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Организация питания осуществляется на основе графика приема пищи. (Приложение № 4). При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, пассирование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню копченые, маринованные, жареные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма. В меню учтены продукты, насыщенные микро- и макроэлементами: хлеб пшеничный обогащенный, соль йодированная, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» соблюдает требования к организации питания. Предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по примерному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день. Примерное 10-дневное меню утверждается руководителем организации ежегодно на начало учебного года и согласовывается с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО в городском округе Эгвекинот. Перед утверждением и согласованием меню проходит экспертизу в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе». При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления продуктов с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей.

В образовательном учреждении составляется на основании примерного десятидневного

меню ежедневное меню и меню-раскладка. На все блюда меню имеются технологические карты. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню согласно экспертизе.

В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро - и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

На пищеблоке имеется следующая документация: журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме.
- журнал учета проведения проверок.

В рамках контроля за организацией питания в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» предусмотрено следующее:

- разработана программа производственного контроля МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»;
- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем организации;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием; проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, ветеринарных справок и иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

1) на поставляемую молочную продукцию: не допускается наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо олень, цыпленкабройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006;

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от

каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром) и медицинским работником.

Мероприятия по дезинфекции

1) После каждого приёма пищи проводится влажная уборка обеденного зала с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2) Ежедневно проводится влажная уборка всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3) Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

4) Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Мероприятия по дезинфекции и дератизации проводятся в соответствии с реальной потребностью в ее выполнении. Мероприятий по контролю за документацией пищеблока производятся в соответствии с планом – графиком (Приложение № 7).

Соблюдаются требования к персоналу пищеблока. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Каждый работник имеет на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

### **3. Производственный и общественный контроль организации питания.**

(Приложение №3)

Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню. Выборочно (не реже одного раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие менюфактического меню. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю организации и работникам пищеблока для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением 10. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю организации.

Медицинский работник:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;

- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд». Медицинский работник доводит до сведения руководителя организации информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

#### **Бракеражная комиссия.**

Основные требования к организации работы бракеражной комиссии – выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Составы бракеражных комиссий утверждаются приказом руководителя организации на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, работник пищеблока, педагогический работник работа проводится с учетом плана – графика (приложение № 5). Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на совещаниях при директоре с приглашением заинтересованных лиц.

#### **Организация общественного контроля за питанием.**

Организация общественного контроля за питанием осуществляется с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников с учётом плана-графика мероприятий по контролю за организацией горячего питания обучающихся. (Приложение № 6). Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы Комиссии, но не реже одного раза в неделю. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителем МБОУ «ЦО с. Уэлькаль». На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю организации. По результатам проверок комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения руководителя и поваров.

#### **Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания.**

Ответственный за организацию питания ежедневно осуществляет контроль на предоставление услуг питания. Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор организации обязан незамедлительно сообщить в Управление социальной политики городского округа Эгвекинот, территориальный орган Роспотребнадзора. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением предоставления услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к



ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

Разработаны и утверждены следующие правовые акты:

- программа производственного контроля МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»;
- положение об организации горячего питания обучающихся;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;
- утверждены составы бракеражных комиссий на 2024 – 2025 учебные года;
- издан приказ об организации питания.

Доставка продуктов питания в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» осуществляется транспортом организации и транспортом поставщика. Хранение и перевозка пищевых продуктов осуществляется в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность. Хранение пищевых продуктов осуществляется в специально оборудованных складских помещениях, которые соответствуют требованиям нормативных документов.

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1	Совещание классных руководителей об организации горячего питания.	Январь, ежегодно	Директор	
2	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	В течение года	Директор	
3	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор	
4	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Директор	
5	Размещение информации на школьном сайте ( <a href="http://schooluelkal.ru">schooluelkal.ru</a> ) в разделе «Питание».	В течение года	Ответственный за сайт	

### 3.2. Работа с обучающимися

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1	Проведение классных часов.	По планам классных руководителей	Классные руководители	
2	Классный час «Здоровое питание», 1-9 классы Воспитательный час «Здоровое питание и распорядок дня современного школьника»	Январь, ежегодно	Классные руководители, воспитатели	
3	Классный час «Витамины и их польза», 1-4 классы Круглый стол «Здоровое питание» 7-9 классы	Февраль, ежегодно	Классные руководители	

4	Классный час «Овощи и фрукты – полезные продукты», 1-9 классы	Сентябрь, ежегодно	Классные руководители	
5	Беседа «Гигиена. Профилактика инфекционных заболеваний»	Октябрь, ежегодно	Медсестра	
6	Участие в школьной ученической конференции «Путь к успеху»	Апрель, 2021	Классные руководители, педагоги	
7	Практические работы по приготовлению блюд в дистанционном режиме в рамках внеурочной деятельности.	Май, 2021	Руководитель внеурочной деятельности	
8	Круглый стол в начальной школе «Ну-ка, фрукты, встаньте в ряд!» Классные часы «Культура питания. Правильное питание»	Ноябрь, ежегодно	Классные руководители	
9	Интеллектуальная игра «В гостях у Витаминки», 1-4 классы Познавательная игра «Врачи на страже нашего здоровья!» 5-9 классы	Декабрь, ежегодно	Классные руководители	
10	Классный час «Секреты здорового питания», 1-9 классы Мастер-класс «Коса – девичья краса» /как правильное питание влияет на состояние волос/ Беседа «Здоровое питание», «Правильное питание – залог здоровья»	Февраль, Май, ноябрь, ежегодно	Классные руководители	
11	Познавательная игра про витамин D «Без труда не выловишь и рыбку из пруда» Интерактивная игра-викторина «Здорового аппетита», 9 класс	Декабрь, ежегодно	Руководитель внеурочной деятельности  Учитель биологии	
12	Ведение мониторинга охвата горячим питанием обучающихся	Ежемесячно	Классные руководители	
13	Анкетирование учащихся по вопросам питания	Февраль, ежегодно	Классные руководители	
14	Беседа: Азбука здоровья» «Значение витаминов и минеральных веществ в рационе питания младшего школьника» 1-4 классы	Ноябрь, ежегодно	Классные руководители	
15	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период	Июнь-август, ежегодно	Директор	

<b>3.3. Работа с педагогическим коллективом</b>				
1	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей.	В течение года	Директор	
2	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	В течение года	Заместитель директора по УМВР	
3	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение года	Классные руководители	
4	Совещание классных руководителей «Организация работы с классом по пропаганде правильного питания»	В течение года		
5	Методическое объединение классных руководителей и воспитателей «Правильное питание – основа здорового образа жизни».	В течение года	Классные руководители, воспитатель	
6	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Директор	
<b>3.4. Работа с родителями (законными представителями)</b>				
1	Общешкольное родительское собрание «Организация питания в МБОУ «ЦО с.Уэлькаль»	Сентябрь, ежегодно	Директор	
2	Привлечение родителей (законных представителей) к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение года	Классные руководители	
3	Классные родительские собрания «Правила здорового питания детей»	Февраль, ежегодно	Классные руководители	
4	Анкетирование родителей «Удовлетворенность организацией и качеством питания обучающихся»	Февраль, ежегодно	Заместитель директора по УМВР	
5	Размещение информации для родителей (законных представителей) на школьном сайте в разделе «Питание»	В течение года	Ответственный за сайт	
6	Индивидуальные консультации	В течение года	Медицинский работник	

<b>3.5. Контроль организации горячего питания и работы школьной столовой</b>				
1	Расширение ассортимента продуктов питания.	Постоянно	Заведующий складом	
2	Соблюдение графика питания учащихся	Ежедневно	Классные руководители	
3	Личная гигиена учащихся	Ежедневно	Классные руководители	
<b>3.6. Организация работы по улучшению материально - технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей</b>				
1	Контроль эстетического оформления обеденного зала.	В течение года	Заместитель директора по УМВР	
2	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Директор	
3	Организация текущего ремонта в складских помещениях школьной столовой.	Июль, август, ежегодно	Директор	

## Приложение № 2

### Содержание тематических уроков по рациональному питанию в рамках учебных предметов.

<b>Учебный предмет</b>	<b>Содержание занятия</b>
Биология	Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно - кишечного тракта. Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно - кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.
ОБЖ	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. Рациональное питание. Гигиена питания.
Окружающий мир	Если хочешь быть здоров. Наше питание. Почему нужно есть много овощей и фруктов? Почему нужно чистить зубы и мыть руки? Здоровый образ жизни.
Русский язык	Работа с текстами, затрагивающими тематику питания и здорового образа жизни.
Математика	Задачи со здоровьесберегающим содержанием.
ИЗО	Рисунки, роспись посуды.
Технология	Изготовление муляжей фруктов и овощей. Материал из раздела «Кулинария».

**Механизм реализации программы.  
Производственный и общественный контроль организации питания**

<b>№ п/п</b>	<b>Вид контроля</b>	<b>Структура, осуществляющая контроль</b>
1	Контроль за формированием рациона питания.	Ответственный за питание, общественная комиссия
2	Входной производственный контроль	Директор
3	Контроль санитарно - технического состояния пищеблока	Директор, ответственный за питание
4	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Ответственный за питание, общественная комиссия
5	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Ответственный за питание, общественная комиссия
6	Контроль за приемом пищи	Дежурный классный руководитель

**График приема пищи в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»**

№ п/п	Время	Участники питания
1	09.00 – 09.30	завтрак обучающихся дошкольной группы
2	09.40 – 10.00	завтрак для обучающихся 1-9 классов
3	11.00 – 11.30	второй завтрак обучающихся дошкольной группы
4	12.30 – 13.00	обед обучающихся дошкольной группы и 1-ый класс
5	13.10 – 13.30	обед для обучающихся 1-9 классов
6	15.30 – 16.00	полдник обучающихся дошкольной группы
7	18.30 – 19.00	ужин обучающихся дошкольной группы

**План - график мероприятий  
по контролю за организацией горячего питания обучающихся**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект производственного контроля</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
1	Разработка, согласование и утверждение примерного меню	до начала нового учебного года	Директор медицинский работник
2	Контроль за примерным меню	ежедневно	Директор медицинский работник, повар
3	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья	по мере поступления	Заведующий складом, заведующий хозяйством
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	ежедневно	Заместитель директора по УМВР, медицинский работник, повар
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	ежедневно	Заместитель директора по УМВР, медицинский работник, повар
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	ежедневно	Медицинский работник, заведующий складом
7	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования, - технологического оборудования	ежедневно	Заведующий хозяйством



8	Контроль за приобретением, использованием моющих средств уборочного инвентаря	ежедневно	Заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	ежедневно	Работник пищеблока
10	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	ежедневно	Медицинский работник
11	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	ежедневно	Медицинский работник, повар
12	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	ежедневно	Заместитель директора по УМВР, медицинский работник, повар
13	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	ежедневно	Медицинский работник, повар
14	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Заместитель директора по УМВР, работники пищеблока, медицинский работник
15	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	ежедневно	Директор
16	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	Медицинский работник
17	Витаминизация готовых блюд	ежедневно	Медицинский работник
18	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды	По мере необходимости	Работники пищеблока

**План - график мероприятий общественной  
комиссии организации горячего питания  
обучающихся**

№ п/п	Содержание	Срок	Ответственные
1	Распределение обязанностей членов общественной комиссии по организации горячего питания. Рассмотрение плана работы членов общественной комиссии по организации горячего питания. Утверждение плана - графика контроля за организацией горячего питания	Начало учебного года	Директор центра образования, общественная комиссия
2	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Начало учебного года	Директор центра образования, общественная комиссия
3	Контроль за питанием обучающихся и воспитанников (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
4	Контроль рациона питания обучающихся и воспитанников. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
5	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи порционных блюд, указанных в меню-раскладке, заявленных в меню	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
6	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
7	Контроль за проведением анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся на предмет удовлетворенности организацией и качеством питания	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
8	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
9	Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток, масок.	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
10	Контроль за ведением документации пищеблока	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
11	Контроль за соблюдением санитарно - гигиенического состояния пищеблока (посуда, обеденный зал, кухня, подсобные помещения, уборочный инвентарь)	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия
12	Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала	Не менее двух раз в месяц	Общественная комиссия

13	Контроль за обновлением информационных стендов по вопросам организации питания	В течение года	Общественная комиссия
14	Контроль за размещением информации об организации питания на сайте МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»	В течение года	Общественная комиссия
15	Контроль за проведением разъяснительной и просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности с целью повышения гигиенической	В течение года	Общественная комиссия

## План - график мероприятий по контролю за документацией пищеблока

№ п/п	Объект производственного контроля	Периодичность	Ответственный
1	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ежедневно	Заведующий складом
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	ежедневно	Медицинский работник
4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ежедневно	Медицинский работник
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	Медицинский работник, заведующий складом
6	Ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Медицинский работник