

«Утверждаю»  
Директор ГКОУ ЛО «Сясьстройская школа-интернат»  
\_\_\_\_\_ Т.А.Малахова  
приказ от 01.09.2018 № 103-од

**Программа**  
**«Развитие системы организации школьного**  
**питания и формирование основ культуры**  
**питания у подрастающего поколения»**

**2018 год**

*«Пусть ваша пища будет вашей  
медициной и пусть вашими  
лекарствами будет ваша пища»*  
Гиппократ.

### **Пояснительная записка.**

Мы часто говорим: «В здоровом теле – здоровый дух». В школе значимым направлением в учебно-воспитательном процессе является воспитание здорового человека.

Школьник – это бурно растущий и постоянно развивающийся организм. Для детей школьного возраста основополагающим фактором здоровья является питание.

При составлении меню школьника следует в первую очередь позаботиться о достаточном содержании в нем белкового компонента – главного строительного материала для растущего детского организма.

Правильно организованное рациональное питание в детском возрасте служит существенным оздоровительным фактором.

Растёт число учеников с нарушениями зрения, заболеваниями органов пищеварения, с психоневрологическими отклонениями, более половины школьников – дети с ослабленным здоровьем. Причины тому не только учебная нагрузка, неправильный режим дня, слабый медицинский контроль, но и плохое питание. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков.

Основная проблема современного человека — это неправильное питание, ведущее к нарушениям обмена веществ.

Для реализации комплекса мер по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении необходимо повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания.

С этой целью была разработана и реализуется школьная программа **«Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2018 - 2022.**

## **ПАСПОРТ**

### **школьной целевой программы**

**«Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения на 2018 – 2022 г.»**

**Наименование программы:** школьная целевая программа «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения на 2018 – 2022г.»

#### **Основание для разработки программы:**

- закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»;
- федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- распоряжение комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 16.11.2017 №19-2855/2017 «Об оказании мер социальной поддержки при организации горячего питания и денежных норм расходов на питание обучающихся, проживающих в государственных казённых общеобразовательных школах-интернатах»;
- санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях СанПин 2.4.5.2409-08, раздел VI, п.6.8., раздела XIV, п. 14.4, 14.7, 14.8, 14.9, 14.11, утвержденных Постановлением Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45.

**Разработчик программы:** директор Малахова Т.А., заместитель директора по УР Васильева Н.И.

**Заказчик программы:** родительский комитет школы

**Исполнители программы:** ГКОУ ЛО «Сясьстройская школа-интернат»

**Цели программы:** развитие системы организации школьного питания в государственном казённом общеобразовательном учреждении Ленинградской области «Сясьстройская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»; сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение качества питания учащихся.

#### **Задачи программы:**

- создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей;
- обеспечение доступности горячего питания в ГКОУ ЛО «Сясьстройская школа-интернат» для всех школьников;

- повышение уровня знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания;
- обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- совершенствование профессионально-кадрового состава работников и оснащение пищеблока технологическим оборудованием.

### **Сроки и этапы реализации программы:**

#### **I этап – 2018г. Организационный.**

На данном этапе планируется:

1. Проведение качественной оценки меню школьной столовой.
2. Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями и его связи с качеством питания детей в школе.
3. Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню для школьной столовой с учетом возрастных физиологических потребностей детей, а также климатических особенностей региона.
4. Детальный анализ оснащенности пищеблока школьной столовой торгово-технологическим и холодильным оборудованием.
5. Разработка методических рекомендаций об осуществлении конкурсного отбора поставщиков продуктов для организации школьного питания.
6. Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
8. Разработка системы показателей эффективности деятельности общеобразовательного учреждения и органов управления образованием в организации питания учащихся.
9. Анализ полученных результатов и подведение итогов I этапа.

#### **II этап – 2019 - 2021 гг. Реализация программы.**

На данном этапе планируется:

1. Развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение её санитарного состояния.
2. Реализация разработанных на первом этапе Программы комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
3. Внедрение в школе системы мер направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в организации горячего питания.

### III этап 2021 – 2022. Заключительный.

На этом этапе обобщается накопленный опыт работы школы по данной теме, подготавливается отчет по содержанию, технологиям и результатам работы; выделяются проблемные вопросы и перспективы дальнейшего развития школы.

#### **Основные направления осуществления мероприятий программы:**

1. развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение её санитарного состояния;
2. обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся, в том числе организация щадящего и диетического питания школьников с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению;
3. формирование культуры школьного питания.

**Источник финансирования:** бюджетные средства

#### **Ожидаемые результаты реализации программы:**

- 1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;
- 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы;
- 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- 5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

**Организация контроля за исполнением программы:** комитет общего и профессионального образования Ленинградской области администрация ГКОУ ЛО «Сясьстройская школа-интернат».

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Школьная целевая программа «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2018 -2022 годы разработана в соответствии с требованиями закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; распоряжением комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 16.11.2017 №19-2855/2017 «Об оказании мер социальной поддержки при организации горячего питания и денежных норм расходов на питание обучающихся, проживающих в государственных казённых общеобразовательных школах-интернатах»,

санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях СанПин 2.4.5.2409-08, раздел VI, п.6.8., раздела XIV, п. 14.4, 14.7, 14.8, 14.9, 14.11, утвержденных Постановлением Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОБЛЕМЫ И ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ЕЁ РЕШЕНИЯ ПРОГРАММНЫМИ МЕТОДАМИ.

### **Здоровье детей в целом.**

Питание детей тесно связано со здоровьем. Начало заболевания желудочно-кишечного тракта в 70 из 100 случаев приходится на 5 – 6 летний возраст и достигает пика к 8 – 12 годам. По данным академика А. А. Баранова, распространенность хронических заболеваний органов пищеварения составляет 702,3 на 1000 детского населения и зависит от ряда факторов:

1. нерегулярное питание с перерывами более 3 –4 часов;
2. частое употребление острых блюд, консервированных продуктов, маринадов, копченостей, солений;
3. однообразное питание;
4. еда всухомятку;
5. употребление некачественных продуктов;
6. несоблюдение режима дня;
7. малоподвижный образ жизни;
8. вредные привычки.

Их устранение снижает вероятность возникновения заболеваний пищеварительной системы в среднем на 15%.

Понимание младшими школьниками важности правильного питания может стать эффективным способом профилактики и предупреждения неинфекционных заболеваний желудочно-кишечного тракта, развития сердечно – сосудистых заболеваний и рака. Каждый человек может и должен быть хозяином собственного здоровья.

Анализ существующей структуры питания страны показывает, традиционно высокое потребление зерновых продуктов (хлеба, каш и д.р. переработки зерна), а также картофеля (который обеспечивает одновременно существенный вклад в рацион россиян витамина С) никак не противоречит современным принципам здорового питания. Но вслед за этими продуктами, как по чистоте потребления, так и вкладу в калорийность рациона следует сахар и кондитерские изделия (а они должны обеспечить вершину «пирамиды» здорового питания, самую низкокалорийную ее часть).

Известно, что здоровье напрямую связано с традицией потребления овощей и фруктов.

Призыв Всемирной организации здравоохранения о потреблении 400 гр. овощей и фруктов в день обошел весь мир, и в тех странах, где он реализован,

показатели здоровья населения значительно лучше. У нас в стране, к сожалению, эти рекомендации не выполняются, и многие нарушения в питании напрямую связано с недостатком в нашем рационе овощей и фруктов.

В ГКОУ ЛО «Сясьстройская школа-интернат» обучается 140 учащихся и работает 68 педагогов. В настоящее время вопросы школьного питания в школе постоянно находятся в центре внимания. Обеденный зал пищеблока 150 посадочных мест, оснащён технологическим оборудованием для приготовления школьных обедов на 90%.

По данным анкетирования учащихся, родителей, администрации негативное воздействие на организацию питания школьников оказывают следующие факторы:

- слабые знания о правильном питании среди родителей и учащихся;
- низкая культура питания;
- частично устаревшая материально-техническая база;
- частичный износ технологического оборудования;
- несоблюдение норм сбалансированного питания из-за низких возможностей у некоторых родителей организовать питание в домашних условиях в полном объёме.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Необходимо улучшить работу по координации деятельности среди учащихся, родителей, администрации, участвующих в обеспечении школьного питания. Освоить новые формы и методы обслуживания учащихся.

### 3. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, СРОКИ И ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

#### **Основными целями программы являются:**

- Развитие на территории ГКОУ ЛО «Сясьстройская школа-интернат» системы организации школьного питания.
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального школьного питания (по качественному и количественному составу).
- Улучшение профессионально-качественного состава работников школьных пищеблоков.

#### **Сроки реализации Программы – 2018 - 2022 годы.**

#### **Важнейшими задачами Программы являются:**

- Анализ состояния организации питания в школе, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью.
- Последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой с полным технологическим циклом приготовления продукции.

- Создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.
- Создание условий для дальнейшего повышения привлекательности и доступности школьного питания для всех обучающихся.
- Достижение устойчивого функционирования школьного пищеблока в результате решений, сформулированных в Программе, задач.

#### 4. ПРОГРАММНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям:

1. Развитие материально-технической базы школьного пищеблока.
2. Обеспечение качественного сбалансированного питания.

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, обед должен составлять 45% - от суточной потребности. Обеды в школе в сумме по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60% от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 7- 10 лет) и (группы 11-17 лет).

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников двухразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами. Удовлетворять потребности детей и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам. Для детей, проживающих в круглосуточном режиме организовать пятиразовое питание.

3. Формирование культуры школьного питания. Просвещение школьников и их родителей по основам правильного питания, воспитания у них культуры питания и ответственности за своё здоровье через организацию классных часов, педсоветов, родительского всеобуча и конференций.

5. Участие в конкурсах по организации школьного питания.

#### ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственные
1.	Разработка школьной программы по улучшению горячего питания учащихся.	Сентябрь	Директор школы Т.А.Малахова, Зам. директора по УР Васильева Н.И.
2.	Организация питания учащихся на основе нормативного правового	Сентябрь	Зам. дир. по ВР Романова Е.Г.,



	акта комитета общего и профессионального образования Ленинградской области (распоряжение комитета общего и профессионального образования Ленинградской области от 16.11.2017 №19-2855/2017 «Об оказании мер социальной поддержки при организации горячего питания и денежных норм расходов на питание обучающихся, проживающих в государственных казённых общеобразовательных школах-интернатах»).		диетсестра Фролова Т.М.
3.	Организация питьевого режима для учащихся.	Сентябрь	Администрация школы.
4.	Мониторинг охвата горячим питанием	Ежемесячно	Зам. дир. по ВР Романова Е.Г.
5.	Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании.	Декабрь	Классные руководители, воспитатели, зам. директора по ВР Романова Е.Г.
6.	Анкетирование среди учащихся по вопросам организации питания.	Май	Классные руководители
7.	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди учащихся, родителей и педагогических работников.	В течение учебного года	Зам. директора по ВР Романова Е.Г. кл. руководители, воспитатели, мед. работник
8.	Встречи врачами с учителями, учениками, родителями с лекциями о здоровом питании.	В течение учебного года	Мед. работник, зам. директора по ВР Романова Е.Г.
9.	Круглый стол «Здоровье школьников».	Август	Администрация, кл. руководители
10.	Общешкольное мероприятие по пропаганде здорового питания по теме «Витамины детям»	Май	администрация, кл. руководители, учитель биологии
11.	Помещение информации по горячему питанию на сайт школы.	В течение учебного года	Учитель информат. Петров П.М. (отв. за ведение шк. Сайта)
12.	Анализ охвата горячим питанием учащихся и предоставление информации в комитет образования ЛО, в Роспотребнадзор по Волховскому району в ЛО.	В конце учебного года	Зам.директора по ВР Романова Е.Г., врач школы.
13.	Проведение открытых уроков для родителей и учащихся по теме «Здоровое питание»	По плану ВР	Воспитатели
14.	Проведение тематических классных часов о пользе горячего рационального питания в 1-11 классах.	В течение года	Заместители по УР, ВР, воспитатели и классные руководит.
15.	Анкетирование учащихся, родителей, администрации, учителей с целью улучшения организации горячего питания в	Раз в полугодие	Психолог, социальный педагог.

	школе.		
16.	Развитие материально-технической базы, обеспечение необходимым технологическим оборудованием, посудой, мебелью.	По плану школы	Администрация школы.
17.	Обеспечение качественным сбалансированным питанием учащихся.	Постоянно	Администрация школы.
18.	Совершенствование системы организации школьного питания.	Постоянно	Администрация школы.
19.	Формирование культуры школьного питания.		Администрация школы. Классные руководители, воспитатели.
20.	Освещение работы по программе на сайте школы.	В течение года	Администрация школы.

## 5. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

### Оценка социально-экономической эффективности Программы

Реализация мероприятий Программы позволит:

- улучшить качество питания школьников за счет его сбалансированности, использования продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, модернизации материально-технической базы предприятий системы школьного питания;

- повысить доступность питания, увеличить охват питания школьников до 100 процентов;

- сформировать у школьников, их родителей и педагогов мнение о важности здорового рационального питания;

- Развитие материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.

## 6. ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЕМ ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ ЗА ХОДОМ ЕЁ РЕАЛИЗАЦИИ.

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется комитетом общего и профессионального образования Ленинградской области и школьной администрацией.

Родительский комитет и бракеражная комиссия школы осуществляет контроль за качеством организации питания учащихся.

Администрация школы следит за использованием выделенных денег на питание.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГКОУ ЛО «Сясьстройская  
школа-интернат»  
Т.А. Малахова

«    » \_\_\_\_\_

## **ИНСТРУКЦИЯ** **по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности для воспитателя в школьной столовой**

### *Возможные опасности получения травм.*

1. Во время движения по дорожке к столовой.
2. Во время приема пищи.

### *До начала следования в столовую и в столовой.*

1. Воспитатель проводит с учащимися инструктаж по правилам движения из группы в столовую, правилам приема пищи, правилами пользования столовыми приборами, дисциплине и порядку в обеденном зале, выполнением санитарно-гигиенических правил. По пути в столовую строем ведет учеников, соблюдая правила движения по дорожке.
2. Следить за тем, как учащиеся моют руки перед едой.
3. Без суеты рассаживать учащихся за обеденными столами.
4. Следить за соблюдением дисциплины и порядка во время приема пищи.

### *После приема пищи.*

1. Следит за сдачей посуды на мойку, уборку стола.
2. Организует спокойный выход учеников из столовой.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГКОУ ЛО «Сясьстройская  
школа-интернат»  
Т.А. Малахова

«   » \_\_\_\_\_

## **ИНСТРУКЦИЯ** **по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности** **для воспитателя в школьной столовой**

### *Возможные опасности получения травм.*

3. Во время движения по дорожке к столовой.
4. Во время приема пищи.

### *До начала следования в столовую и в столовой.*

4. Воспитатель проводит с учащимися инструктаж по правилам движения из группы в столовую, правилам приема пищи, правилами пользования столовыми приборами, дисциплине и порядку в обеденном зале, выполнением санитарно-гигиенических правил. По пути в столовую строем ведет учеников, соблюдая правила движения по дорожке.
5. Следит за тем, как учащиеся моют руки перед едой.
6. Без суеты рассаживает учащихся за обеденными столами.
4. Следит за соблюдением дисциплины и порядка во время приема пищи.

### *После приема пищи.*

3. Следит за сдачей посуды на мойку, уборку стола.
4. Организует спокойный выход учеников из столовой.

«   » \_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале**  
**Общие требования безопасности**

1. Соблюдение данной инструкции обязательно для всех обучающихся во время
2. Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из помещения столовой.
3. Не вносить в обеденный зал сумки и портфели, одежду.
4. Не входить в пищеблок (на кухню).
5. Бережно относиться к мебели и посуде.
6. Помнить, что при переноске посуды с горячей пищей, чаем и т.п. можно получить термические ожоги, а также получить порезы в случае разбившейся посуды.
7. Не включать и не выключать электроосвещение, так как при включении и выключении электроосвещения может быть поражение электротоком.
8. Не открывать самостоятельно форточки, окна.

**I. Требования безопасности перед приёмом пищи**

1. Вымыть с мылом руки перед обедом.
2. Входить в обеденный зал, соблюдая дисциплину и график приёма пищи.
3. При получении обеда соблюдать порядок, пропустить младших.
4. Занять своё место за обеденным столом.
- 5.

**III. Требования безопасности во время приёма пищи**

- 1. Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.**
- 2. Не мешать приёму пищи товарищей.**
3. Не разговаривать во время обеда, не толкать соседей.
4. Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.
5. Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская её падения.

**IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

1. В случае возникновения аварийных ситуаций (пожара, резкого постороннего запаха) покинуть обеденный зал по указанию воспитателя или повара.
2. При травматизме сообщить дежурному учителю, воспитателю для оказания помощи.
3. В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом дежурному учителю или воспитателю.

**V. Требования безопасности по окончании приёма пищи**

1. Убрать своё место за обеденным столом (посуду сдать в мойку, отдельно тарелки, отдельно чашки и ложки).
2. Вымыть тщательно с мылом руки.
3. Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГКОУ ЛО «Сясьстройская  
школа-интернат»  
Т.А. Малахова

«    » \_\_\_\_\_

## **ИНСТРУКЦИЯ**

### *По соблюдению правил техники безопасности в столовой*

1. Обучающихся в столовую ведут организованно, с 1 по 4 классы строем.
2. Добиваться соблюдения правил этикета при приеме пищи.
3. Провести инструктаж о поведении в столовой, о пользовании столовыми приборами (ножами, ложками, вилками).
4. Назначить дежурных, проинструктировать их.
5. Учить соблюдать правила поведения за столом.
6. Учите детей, если они поели первыми, подождать всех за столом и организованно встать и выйти со всеми.
7. Обучающихся из столовой вывести организованно