

Рассмотрено на педсовете
Протокол №____ от _____ 20____ г.

Утверждаю
Директор школы
Н.И. Маляр
Приказ №____ от _____ 20____ г.

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 р.п. Дергачи»

**Программа
«Совершенствование организации
питания обучающихся МКОУ
«СОШ № 2 р.п. Дергачи»
на 2012-2014 г.»**

**Р.п. Дергачи
2012 г.**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Совершенствование организации питания обучающихся МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» на 2012-2014 г.г.
Основания для разработки	- Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 г. - Постановление главного врача Российской Федерации от 31 августа 2006 г. №30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях». № 3266-1 (в ред. от 28.02.2008 г.). - Постановление Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2007 г. № 799 «О мерах государственной поддержки в 2008-2009 годах реализации в субъектах Российской Федерации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях». - Федеральная целевая программа развития образования на 2011-2015 г.г.
Заказчик Программы	Администрация МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи»
Основной разработчик Программы	Администрация МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи»
Исполнители	Администрация МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» Медицинский работник Педагогический коллектив МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи»
Цели программы	Создание условий, способствующих укреплению здоровья обучающихся МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи», формированию навыков правильного здорового питания.
Задачи Программы	- способствовать формированию здоровой личности; - обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса; - обеспечить детей и подростков горячим питанием в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии; - формировать культуру школьного питания и навыки самообслуживания.
Сроки реализации Программы	2012-2014 годы
Объемы и источники финансирования	- Финансирование осуществляется за счет родительских средств и средств бюджета школы.
Контроль за исполнением программы	Администрация МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи»
Ожидаемые конечные результаты	Реализация Программы позволит: • Обеспечить сбалансированность рациона питания школьников с учетом гигиенических требований и рекомендаций;

	• Привести материально - техническую базу школьного питания в соответствие с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания обучающихся; • Улучшить здоровье школьников благодаря повышению качества школьного питания. • Улучшить качество и безопасность готовых блюд. • Увеличить процент охвата двухразовым горячим питанием обучающихся 1-11-х классов. • Воспитать культуру питания подрастающего поколения
--	---

Содержание программы.

1. Обоснование необходимости реализации Программы.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Недостаточное или несбалансированное питание в младшем школьном возрасте приводит к отставанию в физическом и психическом развитии, которое, по мнению специалистов, практически невозможно скорректировать в дальнейшем.

Питание детей подросткового возраста имеет свои особенности. В средней школе начинается половое созревание, которому предшествует предпубертатный скачок роста. Поэтому недостаток или даже полное отсутствие белковой пищи отражается не только на самочувствии, но и может привести к нарушению естественного хода развития.

Организация питания старшеклассников должна учитывать значительный рост энергетических потребностей организма, связанных с увеличением интеллектуальных, эмоциональных и физических нагрузок.

Статья 51 п. 5 Закона РФ «Об образовании» гласит: «Расписание занятий в образовательном учреждении должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся, воспитанников».

Организация питания в образовательном учреждении возлагается на образовательные учреждения. В образовательном учреждении должно быть предусмотрено помещение для питания обучающихся, воспитанников».

Совершенствование организации школьного питания является одним из важнейших направлений муниципальной системы образования в рамках реализации Федеральной целевой программы развития образования на 2011-2015 г.г., так как оно напрямую связано с сохранением здоровья детей. Для решения этой задачи в МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» организовано двухразовое горячее питание на базе школьного пищеблока.

Стоимость питания составляет 40 рублей в день уже на протяжении нескольких лет. Из средств субвенции выделяется по 10 рублей в день на компенсационные выплаты остро нуждающимся. Количество льготников ежегодно утверждается экономическим отделом Управления образования и составляет примерно 40% от количества обучающихся в школе.

Список льготников рассматривается на заседаниях родительского комитета и утверждается приказами директора школы два раза в год.

В начале учебного года утверждается Роспотребнадзором десятидневное меню. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований СанПиНа: вкусовой сочетаемости,

разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости. В рацион питания включены такие продукты как молоко, творог, масло сливочное и растительное, яйцо, мясо кур, говядина, рыба свежемороженая, рыбные консервы, крупы, макаронные изделия, свежие овощи, фрукты.

Питание обучающихся происходит строго по утвержденному графику. В помощь работникам столовой прикреплены дежурные учащиеся 7-11-х классов. В обязанности дежурных входит: накрыть столы для первого потока питающихся (разнести тарелки, стаканы, хлеб, салфетки, ложки), проследить за тем, чтобы питающиеся своевременно убирали грязную посуду со столов.

Пищеблок оснащен тремя плитами, мармитом для вторых блюд, жарочным шкафом, холодильным оборудованием. В пищеблоке есть подвод холодной воды, водонагреватель, слив. Имеются складские помещения.

Большим подспорьем в организации качественного питания является пришкольный участок, на котором выращиваются капуста, морковь, лук, болгарский перец, свекла для школьной столовой. В школе организовано двухразовое горячее питание с понедельника по субботу включительно, лишь обучающиеся начальной школы в субботу только завтракают.

На реализацию программы «Школьное молоко» в бюджете предусмотрены средства областного и муниципального бюджетов из расчета 9 рублей в день в дни обучения в течение учебного года на каждого обучающегося начальной школы.

С 01.12.2011 г. организована работа школьного фитобара: каждый обучающийся ежедневно получает отвар шиповника.

В целях совершенствования организации питания детей и подростков в школе проводится ежемесячный мониторинг питания. Охват двухразовым горячим питанием школе на конец 2011 года составил 93%.

Классные руководители ведут постоянную пропаганду горячего питания, разъясняют родителям необходимость двухразового горячего питания для растущего организма. Тем не менее, 100% охвата горячим питанием добиться не удалось.

В течение года в школе работает бракеражная комиссия, состав которой ежегодно утверждается приказом по школе. Бракеражная комиссия ежедневно контролирует качество пищи перед раздачей. Расширенный состав бракеражной комиссии с представителями родительского комитета и ученического раз в месяц контролирует качество приготавливаемой пищи, санитарное состояние пищеблока, организацию дежурства в столовой.

Приказом по школе также распределена ответственность членов администрации школы по организации горячего питания. За организацию горячего питания отвечают заместители директора по воспитательной работе и по административно-хозяйственной работе.

Постоянно ведется внутришкольный контроль организации горячего питания.

Режим работы столовой

Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение режима питания. Питание учащихся в школьной столовой организовано по следующему графику:

Понедельник – пятница:

Завтрак: 1-4-ые классы – 08 час. 20 мин. – 8 час. 30 мин.;

5-8-ые классы – 09 час. 15 мин. – 09 час. 30 мин.;

9-11-ые классы – 10 час. 15 мин. - 10 час. 25 мин.

Обед: 1 класс - 11 час. 50 мин. 12 час. 00 мин.

2-4-ые классы – 11 час. 15 мин. – 11 час. 30 мин.

5-8-ые классы – 12 час. 00 мин. – 12 час. 15 мин.;

9-11-ые классы – 13 час. 00 мин. - 13 час. 15 мин.

Суббота (1 класс – не питается, 2-4 классы – только завтрак):

Завтрак: 2-4-ые классы – 08час.20мин. – 8час.30 мин.;

5-8-ые классы – 09час.15мин. – 09час.30мин.;

9-11-ые классы – 10час.15мин. - 10час.25мин.

Обед:

5-8-ые классы – 11 час.00 мин – 11.час 15.мин;

9-11-ые классы – 12час.00мин. – 12час.15мин.

Выдача бесплатного молока обучающимся 1-4-х классов – 09 час.15 мин.

Программа «Совершенствование организации питания обучающихся МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» является комплексом первоочередных мер, направленных на поддержание имеющихся положительных результатов и совершенствование организации школьного питания. Реализация мероприятий Программы позволит сохранить и увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой, улучшить качество питания школьников и обеспечение его безопасности.

2. Ресурсы, которыми располагает школа для эффективного решения поставленных задач.

2.1. Кадровое обеспечение.

МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» полностью укомплектована руководящими и педагогическими кадрами, обеспечивающими стабильное функционирование и развитие образовательного учреждения. За организацию питания и контроль его качества отвечает заместитель директора по воспитательной работе, за ведение отчетной документации по питанию и закупку продуктов отвечает заместитель директора по административно-хозяйственной работе, за составление договоров и контрактов на поставку продуктов питания отвечает юрист, за санитарное состояние столовой и контроль качества пищи отвечает школьная медсестра. Непосредственно на пищеблоке работает повар и два рабочих по КОЗС, в обязанности которых входит первичная обработка продуктов, мытье посуды.

Ежегодно приказом директора школы утверждается состав комиссии по контролю за организацией горячего питания. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

- Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающихся;
8. За соблюдением графика работы столовой.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

- Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

2.2. Методические и информационные ресурсы

Педагоги школы умело применяют здоровьесберегающие образовательные технологии на уроках и во внеурочной деятельности. При организации обучения соблюдаются требования СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Основным документом, определяющим требования к организации и режиму питания в МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи», работе школьного пищеблока, является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 и Устав МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи», в соответствии с которыми в школе организовано двухразовое горячее питание. На начало учебного года издан приказ об организации горячего питания, в котором распределена ответственность за различные аспекты организации горячего питания, утвержден режим работы столовой, список льготников, график дежурства учителей в столовой, а также план работы комиссии по совершенствованию горячего питания. Нормативно-правовая база организации горячего питания включает также следующие локальные акты: должностные инструкции заместителя директора по ВР, заместителя директора по АХР, повара, рабочего по КОЗС, школьной медсестры, классных руководителей, инструкции по охране труда для повара, для мойщиц посуды, для раздатчицы блюд, Положение об организации питания обучающихся, Положение о порядке взимания родительской платы за питание обучающихся, Положение о бракеражной комиссии, обязанности дежурных обучающихся по столовой.

Большое внимание в школе уделяется воспитанию у школьников культуры правильного питания. На информационных часах учащиеся изучают не только рацион питания, но и сервировку стола, культуру поведения за обеденным столом. Для этого школьники сервируют стол в соответствии с правилами этикета, используют посуду с эстетическим оформлением, подстановочные салфетки.

В школе реализуется Программа **«Разговор о правильном питании»**

Целью программы "Разговор о правильном питании" (далее - Программа) является формирование у детей и подростков основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.

Программа рассчитана на дошкольников и школьников в возрасте от 6 до 14 лет и состоит из трех частей:

- "Разговор о правильном питании" - для дошкольников и младших школьников 6-8 лет;
- "Две недели в лагере здоровья" - для школьников 9-11 лет;
- "Формула правильного питания" - для школьников 12-14 лет.

Для реализации Программы имеются учебно-методические комплекты, включающие в себя рабочую тетрадь для ребенка, методическое пособие для учителей и родителей. В учебно-методический комплект для первой части Программы дополнительно включены плакаты и брошюра для родителей. Программа реализуется интегрировано на уроках ОЗОЖ в 1-4-х классах и в 5 классе на занятии кружка.

2.3 Материально-технические ресурсы:

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

Решением Управляющего совета от 01.09.2011 г. 5% родительской платы за горячее питание идет на закупку посуды, моющих средств, средств дезинфекции.

Перечень оборудования школьной столовой

Наименование помещений	Перечень оборудования	Фактическое наличие
1. склады	стеллаж	2
	колода для рубки мяса	1
2. Горячий цех:		
- зона сырой продукции:	производственный стол	1
	среднетемпературный холодильный шкаф или низкотемпературное холодильное оборудование	2
	мясорубка	1
	контрольные весы	1
	Морозильник бытовой	1
	Морозильник двухкамерный	1
- зона первичной обработки овощей	производственный стол	1
- зона готовой продукции	производственный стол	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературный бытовой холодильник для хранения суточной контрольной пробы	1
	среднетемпературное холодильное оборудование с наличием морозильного отсека	3
	электрическая печь	4
	духовой (жарочный) шкаф	1
	Установка для обеззараживания воды «Радуга»	1
- раздаточная зона	окно раздачи	1
	мармит	3
	холодильный прилавок	1
3. Зона для мытья столовой и кухонной посуды:	стеллаж (шкаф) для хранения столовой и кухонной посуды	1 (3 отдела)
	трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и приборов	1
4. Столовая	Электроводонагреватель 10 столов, 60 стульев По два комплекта тарелок для первых и вторых блюд, бокалов, ложек. Два умывальника (без подвода воды и слива)	1

Анализ соответствия наличия оборудования для организации горячего питания требованиям СанПиНа показал некоторое несоответствие.

Например, количество умывальников не соответствуют количеству одновременно питающихся в помещении столовой (положено 1 кран на 20 посадочных мест, в действительности 1 кран на 30 посадочных мест). Недостаточно количество столовой посуды для питания детей. Складские помещения для хранения продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры. Нет раковины для мытья рук персонала, моечная ванна не оборудована душевыми насадками для ополаскивания посуды, нет подвода горячей воды и слива для мытья рук обучающихся и т.д.

Анкетирование родителей и детей показывает, что большинство детей имеет неправильное представление о здоровой и полезной пище, многие увлекаются диетами для похудения, вкусовые предпочтения обучающихся не соответствуют принципам здорового питания, во многих семьях культуре питания не уделяется должного внимания.

Таким образом, анализ организации питания в школьной столовой выявил ряд проблем, требующих принятия необходимых мер по совершенствованию организации питания, Это:

1. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.
2. Постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения.
3. Разъяснительная работа среди обучающихся и родителей о необходимости правильного питания.

В перспективе организация рационального питания школьников позволит достичь следующих основных целей:

- ☐ рост учебного потенциала детей и подростков;
- ☐ улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- ☐ снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- ☐ улучшение успеваемости школьников;
- ☐ повышение их общего культурного уровня.

Реализация плана санитарного просвещения в области рационального питания поможет предотвратить нерациональность диетологических привычек школьников, приводящих к развитию ряда заболеваний.

5. Сроки реализации Программы: 2012-2014 годы.

6. Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное совещание – организация горячего питания в новом учебном году; - утверждение списка детей на льготное питание; - график дежурства и обязанности дежурного учителя и обучающихся в	Сентябрь	директор школы зам. директора по ВР

столовой		
2. Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания	Сентябрь	зам. директора по ВР
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь, май	Директор школы
4. Заседание Управляющего совета по организации питания с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Октябрь, февраль	Председатель Управляющего совета
5. Организация работы школьной комиссии по контролю за качеством питания (обучающиеся, педагоги, родители)	В течение года	Администрация
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

2-е направление:

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения обучающихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Зам. директора по ВР
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Зам. директора по ВР

3-е направление:

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители Мед. работник
2. Игра – праздник для учащихся начальной и основной школы «Ярмарка - осень»	Октябрь	Зам. директора по ВР, старшая вожатая, классный руководитель,
3. Участие в муниципальном конкурсе по	Январь	Педагоги-предметники

программе «Разговор о правильном питании»		
4. Организация ярмарки «Масленица»	Март	Зам. директора по ВР
5. Анкетирование учащихся по проблемам школьного питания	Ноябрь	Зам. директора по ВР
6. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	Май	Мед. работник
7. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь	Зам. директора по ВР, начальник ЛОЛ

4-е направление –

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся	сентябрь октябрь декабрь	Зам. директора по ВР, классные руководители
2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	По мере необходимости	Мед. работник
3. Родительский лекторий на сайте школы «Здоровье вашей семьи»	Постоянно	Зам. директора по ВР, классные руководители
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май	классные руководители

5-е направление:

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Продолжение эстетического оформления зала столовой	Август, сентябрь	администрация
2. установка раковин для мытья рук обучающихся с подводкой горячей воды в столовой	2012 год	Администрация
3. Установка раковины для мытья рук персонала	2012 год	Администрация
4.приобретение кулеров для организации питьевого режима, заключение договора на поставку бутилированной воды	2012 год	Администрация
5.приобретение кислородного коктейлера	2013 года	Администрация
6.приобретение столовой и кухонной посуды	По мере необходимости	Администрация
7.приобретение салфеток, одноразовых стаканчиков для питья	По мере необходимости	Администрация
8. приобретение фартуков для дежурных обучающихся	Ежегодно	Администрация

9. приобретение спецодежды для работников столовой	Ежегодно	администрация
--	----------	---------------

7. Ожидаемые конечные результаты реализации программы.

Реализация мероприятий Программы позволит:

- - укрепить материально-техническую базу школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся образовательного учреждения;
- - создать благоприятные условия для сохранения и укрепления здоровья детей, нормального роста и развития учащихся;
- - формировать у школьников культуру питания и чувство ответственности за свое здоровье;
- Обеспечить сбалансированность рациона питания школьников с учетом гигиенических требований и рекомендаций;
- Улучшить здоровье школьников благодаря повышению качества школьного питания.
- Улучшить качество и безопасность готовых блюд.
- Увеличить процент охвата двухразовым горячим питанием обучающихся школы..

8. Система организации контроля над исполнением Программы.

1. Администрация МКОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» осуществляет:

- управление за ходом реализации Программы;
- выполнение работ в ходе реализации мероприятий Программы;
- контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой;
- создание комиссии по контролю горячего питания;
- составление графика дежурства учителей в столовой;
- рейд по проверке организации школьного питания;
- составление графика приёма пищи.

2. Комиссия по контролю за горячим питанием осуществляет:

- ежемесячный контроль качества приготавливаемой пищи;
- соответствие школьного меню санитарным правилам и нормам;
- санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой;
- качество организации дежурства в столовой;
- качество обслуживания обучающихся в школьной столовой.

3. Результаты выполнения Программы рассматриваются на совещании при директоре, на общешкольных родительских собраниях, размещаются на сайте школы.

9. Критерии оценки достижения результатов по каждому направлению: качественные, количественные.

1-е направление

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

1. Создание новой модели организации системы школьного питания, которую возможно транслировать на другие учреждения.

2. Создание целостной нормативно-правовой базы школьного питания.

3. Повышение уровня здоровья обучающихся за счёт научно обоснованного рациона питания, основанного на учёте индивидуальных особенностей.

4. Достижение соответствия современным требованиям к организации питания школьников в школьной столовой за счёт технологического переоснащения.

5. Соблюдение общеобразовательным учреждением санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПИН 2.4.5.2409-08

2-е направление:

Методическое обеспечение

- 1.Использование методов и методик обучения, адекватных возрастным возможностям и особенностям учащихся.
- 2.Соблюдение гигиенических норм и требований к организации, объему учебной и внеучебной нагрузки учащихся.
- 3.Применение инновационных технологий в деятельности по оздоровлению учащихся и формированию навыков культуры питания.

3-е направление:

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

1. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся.
2. Сохранение здоровья детей в школе.
- 3.Психологическая безопасность.
- 4.Медицинский осмотр обучающихся.

4-е направление –

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

- 1.Личная гигиена ребенка.
- 2.Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни.
- 3.Профилактика кишечно-желудочных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний.
- 4.Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи».
- 5.Встречи медицинского работника с родителями.
- 6.Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания».

5-е направление:

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

1. Создание инфраструктуры для обеспечения качественным горячим питанием обучающихся школы.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований к помещениям и материально-техническому оборудованию.
3. Эстетическое оформление столовой.

.