УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ

ГОРОДА ХАБАРОВСКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ Г. ХАБАРОВСКА

**«ЛИЦЕЙ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**



«Утверждаю»

Директор МАОУ «ЛИТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В.Полозова

«\_29\_»\_\_\_августа\_\_\_ 2024 г.

*Программа*

*«Здоровое питание в лицее»*

*2024/2025 учебный год*

г. Хабаровск,

2024 г.

1. **Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Наименование программы** | Программа «Здоровое питание в лицее» на период с 2024 по 2025 гг. |
| **2. Основание для разработки программы** | - Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» № 273 - ФЗ от 26.12.2012 г.;  - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 47-ФЗ от 02.01.2000 г.;  - СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»;  - СанПин 2.4.5.2409-08«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального  образования»;  - постановление правительства Хабаровского края «О государственной программе Хабаровского края «Развитие образования в Хабаровском крае» 177-пр от 05.06.2012 г.;  - Постановление Правительства Хабаровского края «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей в краевых государственных общеобразовательных организациях, краевых государственных образовательных организациях, имеющих право реализации основных и дополнительных образовательных программ, не относящихся к типу таких образовательных организаций, осуществляющих в качестве основной цели деятельности образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, а также обучающихся в краевых государственных общеобразовательных организациях – центрах психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи» 283-пр от 20.07.2017 г. и Постановление о внесении изменений № 52-пр от 10.02.2023 г.;  - Устав МАОУ «ЛИТ» |
| **3. Разработчик**  **программы** | Администрация лицея |
| **4. Основные**  **исполнители программы** | Администрация, педагогический коллектив лицея  Работники лицейской столовой, родители. |
| **5. Социальные партнеры** | Поставщики продуктов питания, исполнители. |
| **6. Цель Программы** | Формирование культуры здорового питания обучающихся, совершенствование организации питания. |
| **7. Основные задачи программы** | - расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение питания как составной части здорового образа жизни; просвещение родителей в вопросах организации правильного рациона питания детей.  -предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;  - совершенствование материально-технического оснащения пищеблоков и оформление залов для приёма пищи. |
| **8. Основные направления Программы** | 1. Пропаганда здорового питания (комплекс мероприятий в рамках урочной и внеурочной деятельности, практических занятий, мероприятий, конкурсов с привлечением родительской общественности) 2. Сбалансированное питание и витаминизация пищи, описание организации питания:   − завтрак, полдник, обед, буфет;  − режим питания;  − меню;  − технологии приготовления блюд.   1. Качество приготовленных блюд (описание договорных отношений с оператором питания, состав и график работы бракеражной комиссии, проведения лабораторных исследований приготовленных блюд и поступающего сырья, выполнение норм СанПиН).   Модернизация материально-технического оснащения пищеблока и оформления столовой, зала для приема пищи. |
| **9. Объемы и источники финансирования** | - средства бюджета муниципального образования;  - родительские средства |
| **10. Ожидаемые**  **результаты**  **реализации**  **программы** | - обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;  - обеспечение доступности школьного питания, гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;  - предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;  - приведение материально-технической базы лицейской столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;  - организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания. |
| **11. Организация контроля** | 1. Анализ работы о результатах деятельности школы по реализации Программы «Здоровое питание в лицее».  2. Общественный контроль за организацией и качеством питания обучающихся.  3. Попечительский совет лицея.  4. Информирование общественности о состоянии через сайт лицея.  5. Информирование родителей на родительских собраниях. |
| **12. Принципы построения Программы**  **«Здоровое питание в лицее»** | - актуальность, нацеленность на решение ключевой проблемы;  - прогностичность, нацеленность на результат при рациональном использовании ресурсов;  - реалистичность и реализуемость;  - полнота и системность;  - стратегичность;  - контролируемость;  - информативность. |
| **13. Содержание Программы «Здоровое**  **питание в лицее»** | 1. Паспорт Программы «Здоровое питание в лицее»  2. Актуальность проблемы (Значимость проблемы и подход).  3. Принципы здорового питания.  4. Характеристика Программы:  - цель Программы;  - задачи;  - ожидаемые результаты реализации;  - направления Программы;  - характерные черты Программы;  5. Характеристика ресурсов Программы:  - нормативно-правовые ресурсы;  - материально-техническая характеристика;  - кадровое обеспечение.  6. Механизм реализации Программы:  - производственный контроль за организацией питания;  - основные мероприятия Программы «Здоровое питание в лицее»;  7. Управление программой «Здоровое питание в лицее».  8. Система мониторинга за ходом реализации программы «Здоровое питание в лицее». |

* + 1. **Актуальность проблемы (значимость проблемы и подход)**

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 проецируемой деятельности;

- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация лицея сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Сейчас особенно остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в лицее, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Полноценное питание — существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также укрепление здоровья в детском и подростковом возрасте. **Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты.** Пищевой рацион детей должен быть сбалансирован в зависимости от возраста, пола, климатогеографической зоны проживания, характера деятельности и величины физической нагрузки.

В организации питания большое значение имеют режим или ритм питания для каждой возрастной группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи. Немаловажное значение отводится кулинарной обработке, оформлению пищи и обстановке, в которой осуществляется ее прием, включая воспитание гигиенических навыков подготовки к приему пищи и правильное поведение во время еды.

В России структура питания детей, особенно школьного возраста, характеризуется продолжающимся снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц, растительного масла, фруктов и овощей. При этом существенно увеличивается потребление хлеба и мучных продуктов, а также картофеля. Вследствие этого на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

- дефицит животных белков, достигающий 15–20% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами;

- дефицит полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров;

- выраженный дефицит большинства витаминов: **С** — у 70–100% обследованных, витаминов группы Ви фолиевой кислоты — у 60–80%, бета- каротина — у 40–60%.

Совершенствование системы питания в лицее напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране. Здоровое, рациональное питание имеет первостепенное значение для предупреждения многих хронических заболеваний, определяющих в настоящее время в России преждевременную смертность и низкую ожидаемую продолжительность жизни. Известно, что здоровье напрямую связано с традицией потребления овощей и фруктов.

**Участники программы:**

*Семья:* организация контроля за питанием:

- Попечительский совет лицея

*Администрация:*

- индивидуальные беседы;

- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни.

*Педагогический коллектив:*

- совещания;

- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;

- приобщение к занятиям в спортивных секциях, курсов для старшеклассников;

- пропаганда здорового образа жизни.

*Медицинский работник*:

- уроки здоровья;

- индивидуальные беседы;

- контроль за здоровьем обучающихся;

- контроль за состоянием столовой и пищеблока.

*Социальный педагог:*

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому;

- помощь в выборе занятий по интересам;

- санитарно-гигиеническое просвещение.

* 1. **Концепция оптимального питания:**

Диетологи установили так называемые безопасные и адекватные уровни суточного поступления с пищей таких ранее ненормируемых микронутриентов, как хром (50–200 мкг), ванадий (около 100 мкг), кремний (5–10 мкг), никель (около 100 мкг). Определено нормальное среднесуточное поступление ряда других элементов: алюминия (от 3 до 100 мг), брома (от 2 до 8 мг), кадмия (от 10 до 20 мкг), германия (от 0,4 до 1,5 мг), лития (200–600 мкг), рубидия (1–5 мг) и др.

Рекомендуемое соотношение в рационе питания детей и подростков количества основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет около 1:1:4 (по массе).

Удельный вес животного белка в рационе детей и подростков школьного возраста должен быть не менее 60% от общего количества белка.

Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров. В рацион включается молочный жир в виде сливочного масла (30–40 г/сутки), сметаны (5–10 г).

Легкоусвояемые углеводы (сахара) должны составлять около 20–30% от общего количества углеводов.

Рацион должен содержать достаточное количество пищевых волокон — не менее 15–20 г/сутки.

Оптимальное соотношение в рационе питания детей и подростков солей кальция и фосфора не ниже 1,2:1.

Завтрак детей должен обеспечивать 25%, обед — 35–40%, полдник 15%, ужин — 20–25% от суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

Концепция оптимального питания предусматривает необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей организма не только в энергии, эссенциальных макро - и микронутриентах, но и в целом ряде столь же необходимых минорных непищевых компонентов пищи.

1. **Принципы здорового питания**
   1. **Принципы организации рационального питания детей в школе**
      1. Поступление пищевых веществ и энергии должно соответствовать возрастнымфизиологическим потребностям детского организма, обеспечивать его рост и развитие. Завтрак в школе должен составлять 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.
      2. Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности должна составлять 14%, углеводов 55%, липидов 31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка - не менее 60%.
      3. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15- 20г/сутки.
      4. Растительные жиры должны составлять не менее 30% от общего количества жира.
      5. Организация дифференцированного по возрасту питания, обеспечение 2-х разового режима питания для детей из социально неблагополучных семей.
      6. При двухразовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.
      7. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.
      8. Учет региональных эколого-гигиенических факторов питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).
      9. Широкая информированность родителей с целью преемственности питания детей в выходные дни и формирование мировоззрения здорового образа жизни.

**Основные принципы здорового питания:**

1. Употребляйте разнообразные пищевые продукты, большинство которых — растительного, а не животного происхождения.
2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.
3. Ешьте несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше — свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).
4. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах, необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.
5. Контролируйте поступление жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности), и заменяйте животный жир на жир растительных масел.
6. Жирному мясу и мясным продуктам предпочитайте бобовые, зерновые, рыбу, птицу или постное мясо.
7. Употребляйте молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.
8. Выбирайте продукты с низким содержанием сахара и употребляйте сахар умеренно, ограничивая количество сладостей и сладких напитков.
9. Ешьте меньше соли. Общее ее количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (6 г в день). Следует употреблять йодированную соль.
10. Приготовление пищи должно обеспечивать ее безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение помогут уменьшить количество используемых в процессе готовки жира, масла, соли и сахара.
11. **Характеристика Программы:**
    1. **Цель программы:**

**Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения** и **укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.**

* 1. **Задачи Программы:**

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- обеспечение доступности школьного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- приведение материально-технической базы лицейской столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.

* 1. **Ожидаемые результаты реализации Программы «Здоровое питание в лицее»**

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- обеспечение доступности школьного питания

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- приведение материально-технической базы лицейской столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;

- совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации

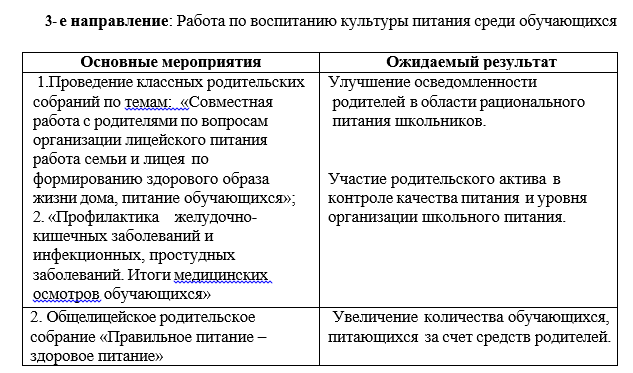
- улучшение здоровья обучающихся благодаря повышению качества школьного питания.

* 1. **Основные направления программы**

1. **е направление**: Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Ожидаемый результат** |
| 1. Организационные совещания:  – порядок приема обучающимися завтраков;   * оформление документов и   постановка на льготное питание;   * график дежурств и обязанности дежурного учителя | Разработка нормативно-правовой и  технологической документации по организации школьного питания.  Создание системы производственного контроля.  Использование форм, обеспечивающих  открытость информации об организации школьного питания.  Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового  питания  Проведение мероприятий по развитию культуры питания. |
| 2. Совещание классных руководителей  «Об организации горячего питания» |
| 3. Административное совещание по  вопросам организации и развития  питания в лицее |
| 1. Заседание педагогического коллектива по организации питания с   охватом обучающихся горячим питанием, соблюдению санитарно- гигиенических требований; профилактике инфекционных заболеваний |
| 1. Организация работы школьной комиссии по питанию |
| 6.Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок |
| 7.Совещание педагогического коллектива «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды здорового питания школьников» |
| 8. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание» |

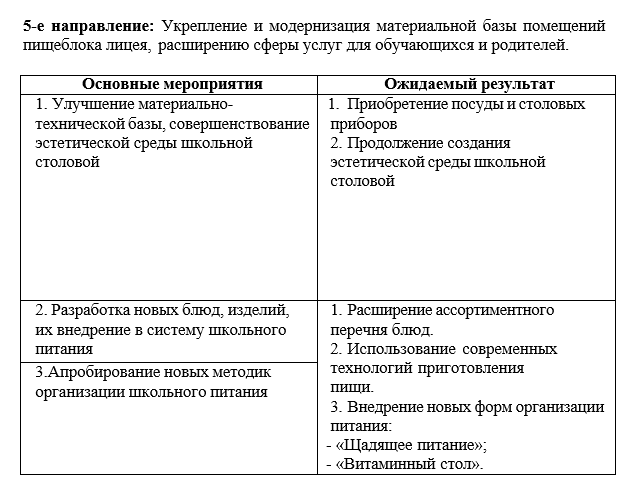
**2-е направление**: Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся



|  |  |
| --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Ожидаемый результат** |
| 1. Проведение классных часов по темам:   - «Витамины»;   * + «Режим дня и его значение»;   + «Культура приема пищи»; * «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.   1. Уроки здоровья:      + "Плох обед, если хлеба нет",      + "Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты",      + "Путешествие по музеям напитков".      + "Молоко – волшебный дар" и др. | Сформированная позиция признания  ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.  Сокращение заболеваемости обучающихся.  Увеличение численности охвата обучающихся горячим питанием до 100%. |
| 3. Конкурс газет, плакатов среди учащихся 5–7 классов «О вкусной и здоровой пище»;  - конкурс буклетов среди обучающихся 8-9 классов «Азбука здорового питания» |
| 4.Конкурс фотографий  «Наша лицейская столовая»,  «Вкусная профессия – повар» |
| 5.Реализация программы «Разговор о правильном питании» |
| 6.Конкурс проектов «Кулинарное путешествие» |
| 7. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время |

**4-е направление**: Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Ожидаемый результат** |
| 1.Проведение классных родительских собраний по темам: «Совместная работа с родителями по вопросам организации лицейского питания работа семьи и лицея по формированию здорового образа жизни дома, питание обучающихся»;  2. «Профилактика желудочно- кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров обучающихся» | Улучшение осведомленности  родителей в области рационального питания лицеистов.  Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации лицейского питания. |
| 2. Общелицейское родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание» | Увеличение количества обучающихся,  питающихся за счет средств родителей. |



**График работы столовой**

|  |  |
| --- | --- |
| **I смена** | |
| **Завтраки** | |
| 10.10 – 10.25 | 5-6 классы |
| 11.10 – 11.30 Буфет | 7-8 классы |
| 12.15 – 12.30 | 9-11 классы |
| **Обеды**  **13.00 – 15.00** | |

**Графики дежурства в столовой**

* график дежурства администрации и учителей.

**Контроль за организацией питания**

* ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителя, администратора,
* еженедельный: акт проверки горячего питания обучающихся 5-11-х классов;
* ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием;

- родительский контроль 1р/четверть.

**ПЛАН**

**мероприятий по организации горячего питания в МАОУ «ЛИТ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки исполнения** | **Ответственный** | **Итоговые документы** |
| 1 | Назначение ответственного за организацию горячего питания | 01.09 | Директор | Приказ директора |
| 2 | Совещание при директоре  по вопросам питания | 1 раз в месяц | Отв.за питание | Протокол  совещ. при директоре |
| 3 | Подготовка столовой к началу учебного года | Август | Зав.производством,  директор | Акт- разрешение |
| 4 | Оформление  информационного стенда для учащихся и родителей | Сентябрь | Зав.производством отв.за питание |  |
| 5 | Оформление документации:  - приказ о создании | Сентябрь | Отв.за питание | Протокол совещания  при |
|  | бракеражной комиссии,   * приказ об организации питания на учебный год, * приказ о льготном |  | директоре |
|  | питании, |  |  |
|  | - составление графика  посещаемости учащихся столовой |  |  |
|  | - график дежурства учителей в столовой |  |  |
| 6 | Посещение родительских собраний для проведения  профилактической и разъяснительной работы среди родителей | В течение года | Отв.за питание | Справка |
| 7 | Проведение профилактической и разъяснительной работы  среди родителей и обучающихся по пропаганде горячего питания | В течение года | Классные руководители | Протоколы род.  собраний |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Организация льготного |  | Отв.за питание, | Приказ |
| 8 | питания для детей из малообеспеченных, многодетных семей, детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. | Сентябрь | классные руководители | директора |
| 9 | Проведение  анкетирования обучающихся.  Цель:   * качество питания * разнообразие | В течение года | Классные  руководители | Справка |
| 10 | Организация внеклассной  работы по правильному и  здоровому питанию детей: | В течение года,  согласно  плану ВР | Классные  руководители | Совещание при директоре,  справки |
|  | - рассказы, очерки, эссе учащихся, |  |  |  |
|  | - фотоальбом «Горячий завтрак», |  |  |  |
|  | - конкурс на лучший рисунок |  |  |  |
| 11 | Организация работы с | Октябрь, | Классные  руководители | Справки |
|  | родителями по вопросу | ноябрь, март |  |
|  | правильного питания: |  |  |
|  | - анкетирование, |  |  |
|  | - индивидуальные беседы, |  |  |
|  | - консультации |  |  |
|  | медицинского работника |  |  |
| 12 | Родительские собрания с  приглашением врача | Декабрь,  март | Классные  руководители | Протокол родительских  собраний |

**ПЛАН работы**

**бракеражной комиссии по горячему питанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки исполнения** | **Ответственный** |
| 1 | Проверка санитарно- гигиенического состояния  обеденного зала. Бракераж согласно меню. | Ежедневно | Члены  комиссии |
| 2 | Контроль за присутствием классных руководителей в  обеденном зале во время приёма пищи | В течение года | Члены комиссии |
| 3 | Контроль за поведением  обучающихся в ходе приёма пищи в столовой | Постоянно | Дежурный учитель,  администратор |
| 4 | Контроль за дежурством в столовой учителей и обучающихся | В течение года | Члены комиссии |
| 5 | Контроль за качеством  приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок | Постоянно | Члены комиссии |
| 6 | Рейдовые проверки за организацией горячего питания с составлением актов или справок, с последующим обсуждением их на совещаниях педагогического коллектива | 1раз в четверть | Члены комиссии |
| 7 | Контроль за условиями хранения скоропортящихся продуктов | Постоянно | Члены комиссии |
| 8 | Контроль за хранением суточной  Пробы | Постоянно | Члены комиссии |

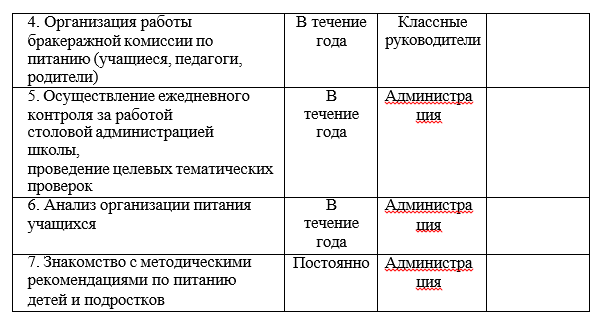
**План работы по организации, контролю и пропаганде правильного питания**

*Основные задачи по организации питания*:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока лице.
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

***Организационно - аналитическая работа, информационное обеспечение.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о**  **выполнении** |
| 1. Организационное совещание – порядок приёма учащимися питания; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя | Сентябрь | Директор |  |
| 2. Совещание классных  руководителей: «Организация питания учащихся 1-4 классов» | Октябрь | Директор |  |
| 1. Заседание бракеражной   комиссии по питанию с приглашением классных рук-лей 5-11 классов по вопросам:   * + охват обучающихся горячим питанием;   + соблюдение санитарно- гигиенических требований;   + профилактика инфекционных заболеваний | Февраль | Директор |  |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6. Анализ организации питания  обучающихся | В  течение года | Администрация |  |
| 7. Знакомство с методическими рекомендациями по питанию  детей и подростков | Постоянно | Администрация |  |

**Методическое обеспечение**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-   8,9-11 классов:   * + «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно- гигиенических требований»;   + «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья» | В  течение года | Администрация |  |
| 2. Обобщение и распространение  положительного опыта по  вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучюащихся | В течение  года | Администрация |  |

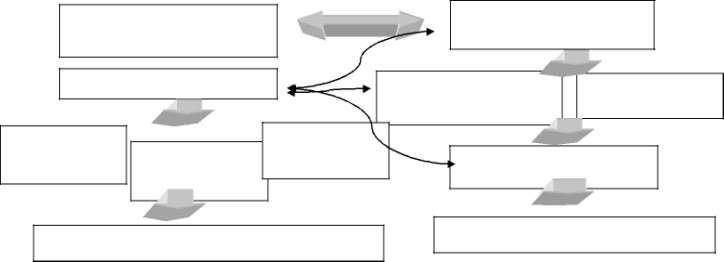
**Работа по воспитанию культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди родителей учащихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о**  **выполнении** |
| 1. Проведение родительских   собраний по темам:   * + «Совместная работа семьи и лицея по формированию ЗОЖ дома. Питание обучающихся»;   + «Профилактика желудочно- кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»;   + итоги медицинских осмотров обучающиюхся | Сентябрь  май | Администрация,  классные руководители |  |
| 2. Родительский лекторий  «Здоровье вашей семьи» (5кл.) | Февраль | Кл. руководители 5-х классов |  |
| 3. Встреча врача с родителями  «Личная гигиена подростков» (7кл.) | Апрель | Кл.руководители 7-х классов |  |
| 4. Анкетирование родителей  «Ваши предложения на 2024/2025 уч. год по развитию питания в лицее» | Май | Классные  руководители |  |

**План работы по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни учащихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о**  **выполнении** |
| 1. Проведение классных часов по   темам:   * + «Культура приема пищи» (5-7 кл.);   + «Острые кишечные заболевания и их профилактика (8-11 кл.) | Сентябрь -  декабрь | Классные  руководители |  |
| 2. Игра «Путешествие по городу  Здоровячков» (5 кл.) | Октябрь | Классные  руководители |  |
| 3. Конкурс газет среди учащихся 5-  9 кл. «О вкусной и здоровой пище» | Апрель | Учителя ИЗО |  |
| 4. Беседы с учащимися 9-11 кл.  «Береги своё здоровье» | Декабрь | Классные  руководители |  |
| 5. Конкурс на лучший сценарий  «День здоровья» | Январь | Зам.директора ВР |  |
| 6. Конкурс среди учащихся 5-7  классов «Хозяюшка» | Март | Учителя  технологии |  |
| 1. Анкетирование обучающихся:    * «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков»;    * «За что скажем поварам спасибо?» | Октябрь  Февраль Апрель | Классные  руководители |  |
| 8. Анкетирование родителей  «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» | Май | Классные  руководители |  |
| 9. Контроль за соблюдением в  школьном питании физиологических норм и калорийности в соответствии с перспективным меню | Постоянно | Члены  комиссии |  |
| 10. Организация С-витаминизация  готовых блюд | Постоянно | Шеф -повар |  |
| 11. Участие в конкурсе «Самый  здоровый класс» | Апрель | Классные  руководители |  |
| 12. Размещение материалов по  организации горячего питания на  лицейском сайте | Постоянно | Зам.директора УВР |  |
| 13. Оформление стенда в лицейской столовой о рациональном питании | Октябрь | Отв. за питание |  |

1. **Управление программой**



Администрация лицея

Родительский контроль

Директор лицея

Социальные партнеры

Управление образования

Бракеражная комиссия

Ответственный за питание

Родительские комитеты

Зав. производством

Классные руководители, родители, обучающиеся

Персонал столовой

1. **Материально-техническое оснащение столовой МАОУ «ЛИТ»**

Лицейская столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Зал для приёма пищи оснащен мебелью, современно оформлен. Площадь обеденного зала – 56 кв.м

Количество посадочных мест – 60.

1. **Кадровое обеспечение**

Столовая лицея укомплектована кадрами, имеющими специальное образование: заведующая производством – 1 чел.; повар – 1 чел.; и вспомогательным персоналом: посудница – 1 чел.

Работники столовой регулярно проходят гигиеническое обучение, медицинскую комиссию.

**Система мониторинга за ходом реализации программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Направление мониторинга** | **Методы мониторинга** | **Оформление результатов мониторинга** | **Мест о представления результатов** |
| Организация  и  регулирование питания в лицее | Оценка охвата | Справка | Административное |
| питанием | совещание |
| Анкетирование | Справка, обсуждение  с родителями | Родительские |
| родителей | собрания |
| обучающихся |  |
| Анкетирование | Анализ анкет | Административное |
| обучающихся | совещание |
| Лабораторные исследования | Акт по | Административное совещание |
| результатам лабораторного исследования |
| Маркетинговые | Акт | Публичный доклад |
| исследования | директора лицея |
| (охват питания) |  |
| Опрос  специалистов  межведомственных  организаций | Решение  санитарно-  противоэпидемио  логической  комиссии | Санитарно-  противоэпидемиол  огическая  комиссия |
| Модернизация и укрепление материально-  технической базы  пищеблоков | Обследование | Утвержденный | План работ по |
| пищеблока муниципальной комиссией | план ремонтных работ | подготовке пищеблока к учебному году |
| по приемке лицея к  новому учебному  году | Акт приемки лицея к  началу нового  учебного года | Административное  совещание |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Обследование  технологического  оборудования, тех-нической базы,  сбор и анализ отчет  ных документов о  техническом состо-янии оборудования | Справка о технической  исправности  технологического  оборудования | Подготовка  материалов к  новому учебному году |
| Учет  приобретенного технологического оборудования | Постановка на балансовый учет | Использование информации в ежегодном публичном  докладе |
| Анализ уровня повышения квалификации руководителей, специалистов и персонала столовой по вопросам организации питания | Справка по  результатам анализа | Административно е  совещание |
| Анализ прохожде- ния гигиенической  аттестации работни-ков пищеблока | Утвержденные ФГУЗ списки  обученных | Роспотребнадзор |
| Система  просветитель  ской работы | Наблюдение за  организацией  работы по пропа-ганде здорового  питания в СМИ | Информационно-  аналитическая  справка | Административное  совещание |
| Диагностика  заболеваемости  обучающихся | Карта оценки  здоровья  обучающихся | Заседание кл.  руководителей.  Родительские  собрания по  параллелям |