УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ

г. ХАБАРОВСКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ г. ХАБАРОВСКА

**«ЛИЦЕЙ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**



 «Утверждаю»

Директор МАОУ «ЛИТ»

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

 «\_29\_»\_\_\_августа\_\_\_ 2023 г.

*Программа*

*«Здоровое питание в лицее»*

*2023/2024 учебный год*

г. Хабаровск,

2023 г.

1. **Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Наименование программы** | Программа «Здоровое питание в лицее» на период с 2023 по 2024 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 профессиональногообразования»;- 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 лицеяРаботники 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 итехнологической документации по организации школьного питания.Создание системы производственного контроля.Использование форм, обеспечивающихоткрытость информации об организации школьного питания.Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здоровогопитанияПроведение мероприятий по развитию культуры питания. |
| 2. Совещание классных руководителей«Об организации горячего питания» |
| 3. Административное совещание повопросам организации и развитияпитания 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 признанияценности 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 осведомленностиродителей 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****12.30 – 14.30** |

**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 директорепо вопросам питания | 1 раз в месяц | Отв.за питание  | Протоколсовещ. при директоре |
| 3 | Подготовка столовой к началу учебного года | Август | Зав.производством, директор | Акт- разрешение |
| 4 | Оформлениеинформационного стенда для учащихся и родителей | Сентябрь | Зав.производством отв.за питание |  |
| 5 | Оформление документации:- приказ о создании | Сентябрь | Отв.за питание | Протокол совещанияпри |
|  | бракеражной комиссии,* приказ об организации питания на учебный год,
* приказ о льготном
 |  | директоре |
|  | питании, |  |  |
|  | - составление графикапосещаемости учащихся столовой |  |  |
|  | - график дежурства учителей в столовой |  |  |
| 6 | Посещение родительских собраний для проведенияпрофилактической и разъяснительной работы среди родителей | В течение года | Отв.за питание | Справка |
| 7 | Проведение профилактической и разъяснительной работысреди 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 | Проведениеанкетирования обучающихся. Цель:* качество питания
* разнообразие
 | В течение года | Классныеруководители | Справка |
| 10 | Организация внекласснойработы по правильному издоровому питанию детей: | В течение года,согласно плану ВР | Классныеруководители | Совещание при директоре,справки |
|  | - рассказы, очерки, эссе учащихся, |  |  |  |
|  | - фотоальбом «Горячий завтрак», |  |  |  |
|  | - конкурс на лучший рисунок |  |  |  |
| 11 | Организация работы с | Октябрь, | Классныеруководители | Справки |
|  | родителями по вопросу | ноябрь, март |  |
|  | правильного питания: |  |  |
|  | - анкетирование, |  |  |
|  | - индивидуальные беседы, |  |  |
|  | - консультации |  |  |
|  | медицинского работника |  |  |
| 12 | Родительские собрания сприглашением врача | Декабрь,март | Классныеруководители | Протокол родительскихсобраний |

**ПЛАН работы**

**бракеражной комиссии по горячему питанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки исполнения** | **Ответственный** |
| 1 | Проверка санитарно- гигиенического состоянияобеденного зала. Бракераж согласно меню. | Ежедневно | Членыкомиссии |
| 2 | Контроль за присутствием классных руководителей вобеденном зале во время приёма пищи | В течение года | Члены комиссии |
| 3 | Контроль за поведениемобучающихся 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 качествомприготовленной 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 суточнойПробы | 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 классныхруководителей: «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 питанияобучающихся | Втечение года | Администрация |  |
| 7. Знакомство с методическими рекомендациями по питаниюдетей 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»
 | Втечение года | Администрация |  |
| 2. Обобщение и распространениеположительного опыта повопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучюащихся | В течениегода | 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
 | Сентябрьмай | 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 | Классныеруководители |  |

**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 | Классныеруководители |  |
| 2. Игра «Путешествие по городуЗдоровячков» (5 кл.) | Октябрь | Классныеруководители |  |
| 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 | Классныеруководители |  |
| 5. Конкурс на лучший сценарий«День здоровья» | Январь | Зам.директора ВР |  |
| 6. Конкурс среди учащихся 5-7классов «Хозяюшка» | Март | Учителятехнологии |  |
| 1. Анкетирование обучающихся:
	* «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков»;
	* «За что скажем поварам спасибо?»
 | ОктябрьФевраль Апрель | Классныеруководители |  |
| 8. Анкетирование родителей«Ваши предложения на год по развитию школьного питания» | Май | Классныеруководители |  |
| 9. Контроль за соблюдением вшкольном питании физиологических норм и калорийности в соответствии с перспективным меню | Постоянно | Членыкомиссии |  |
| 10. Организация С-витаминизацияготовых блюд | Постоянно | Шеф -повар |  |
| 11. Участие в конкурсе «Самыйздоровый класс» | Апрель | Классныеруководители |  |
| 12. Размещение материалов поорганизации горячего питания налицейском 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** |
| Организацияирегулирование питания в лицее | Оценка охвата | Справка | Административное |
| питанием | совещание |
| Анкетирование | Справка, обсуждениес 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) |  |
| Опросспециалистовмежведомственныхорганизаций | Решениесанитарно-противоэпидемиологическойкомиссии | Санитарно-противоэпидемиологическаякомиссия |
| Модернизация и укрепление материально-технической базыпищеблоков | Обследование | Утвержденный | План работ по |
| пищеблока муниципальной комиссией | план ремонтных работ | подготовке пищеблока к учебному году |
| по приемке лицея кновому учебномугоду | Акт приемки лицея кначалу нового учебного года | Административноесовещание |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Обследованиетехнологическогооборудования, тех-нической базы,сбор и анализ отчетных документов отехническом состо-янии оборудования | Справка о техническойисправноститехнологическогооборудования | Подготовкаматериалов кновому учебному году |
|  |  |
| Учетприобретенного технологического оборудования | Постановка на балансовый учет | Использование информации в ежегодном публичномдокладе |
| Анализ уровня повышения квалификации руководителей, специалистов и персонала столовой по вопросам организации питания | Справка порезультатам анализа | Административно есовещание |
| Анализ прохожде- ния гигиеническойаттестации работни-ков пищеблока | Утвержденные ФГУЗ спискиобученных | Роспотребнадзор |
| Системапросветительской работы | Наблюдение заорганизациейработы по пропа-ганде здоровогопитания в СМИ | Информационно-аналитическаясправка | Административноесовещание |
| Диагностиказаболеваемостиобучающихся | Карта оценкиздоровьяобучающихся | Заседание кл.руководителей.Родительскиесобрания попараллелям |