



КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОВОКУЗНЕЦКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 35 ИМЕНИ АННЫ ИВАНОВНЫ ГЕРЛИНГЕР»
654059, Россия, Кемеровская область, г. Новокузнецк, ул. 40 лет ВЛКСМ, дом № 98-А
т/ф: (3843) 54-55-72, 54-62-22, тел.: (3843) 54-78-90
e-mail: licey35nvkz@yandex.ru, www.licey35.ucoz.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Лицей № 35
им. А.И. Герлингера»

И.А. Шибеев

Протокол педагогического совета
№ 12 от 30.08.2017

Приказ № 207 от 30.08.2017



ПРОГРАММА ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Паспорт Программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 35 имени Анны Ивановны Герлингер».
Цель Программы	Совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся, как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся.
Основные задачи Программы	— обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами; — усовершенствование системы управления организацией питания в ОУ; — усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами; — обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания.
Срок реализации программы	2017 – 2022 годы
Нормативно-правовое обеспечение Программы	— Конвенция о правах ребенка; — Конституция РФ; — Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» — Федеральные программы: национальный проект «Школьное питание», национальный проект «Образование», национальная образовательная инициатива «Наша новая школа»; — Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 года № 1873-р «Об утверждении основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»; — Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001 № 196), п.24 Организация питания; — Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях образования (СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45. Пп.14.1, 14.3-14.11;

	— Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007 г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет»; — Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007 г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»; — Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 г. №2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»; — Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; — Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 г. №06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»; — Устав МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер»; — Программа развития; — Локальные акты и приказы МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер», регулирующие организацию питания в ОУ.
Основной разработчик Программы	Шибает И.А., директор лицея Бровкина Н.О., организатор воспитательной работы Синяговская Г.Н., социальный педагог Лободюк М.А., председатель родительского комитета лицея
Исполнители основных мероприятий Программы	Педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники, социальные партнеры.
Приоритетные направления Программы	— рациональная организация питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОУ; —реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания; —совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами.

Ожидаемые результаты	— повышение эффективности системы организации школьного питания (100% охват учащихся горячим питанием) — безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями учащихся; — формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания; — укрепление материально-технической базы столовой ОУ; — положительная динамика оценки качества организации питания в лицее со стороны учащихся и родителей (законных представителей).
Система организации контроля за исполнением Программы	Текущий контроль исполнения Программы осуществляется органами государственно-общественного управления, директором МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер», администрацией лицея. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Совета лицея.

I. Обоснование необходимости реализации Программы

Здоровье детей и подростков в любом обществе, независимо от экономических и политических условий, является актуальной проблемой и задачей первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны и наряду с другими демографическими показателями, отражает уровень ее развития. Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

— фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются 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;

— в школьный период наиболее эффективно формирование ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер» уделяет значительное внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы – помочь учащимся осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация комплексно-целевой программы «Будь здоров!», подпрограммой которой является «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся». Цель программы – сохранение и укрепление здоровья учащихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив лицея всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы является 100%-й охват горячим питанием учащихся 1-11 классов.

Питание учащихся организовано в реконструированной и оснащенной необходимым технологическим оборудованием столовой. Качество предлагаемых блюд не вызывает нареканий со стороны учащихся и родителей (законных представителей), которые в рамках постоянного контроля осуществляют дегустацию блюд школьного меню и присутствуют на мероприятиях,

направленных на популяризацию продуктов питания, необходимых для организации рационального питания школьников.

По результатам анкетирования учащихся и родителей (законных представителей), проведенного в рамках мониторинга совершенствования системы организации питания, были сделаны следующие выводы.

Большинство учащихся проживает в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях, мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Сами же дети предпочитают употреблять продукты, потребление которых необходимо ограничить или полностью исключить. У родителей и учащихся существуют пробелы в знаниях об организации сбалансированного питания и последствиях неправильного питания для растущего организма.

Учащиеся не только занимаются учебной деятельностью на уроках, но также активно посещают кружки и секции, участвуют во внеклассных и внешкольных мероприятиях, следовательно, они проводят в лицее большую часть дня. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08, п.6.8., р.VI) интервалы между приемами пищи у учащихся не должны превышать 3,5 – 4-х часов.

Следовательно, курс ОУ на 100%-й охват горячим питанием является правильным и количество учащихся, которые в школе получают горячие обеды, должно увеличиваться.

Во время наблюдения за учащимися во время приема пищи в столовой была выявлена проблема отсутствия или недостаточной сформированности навыков правильного поведения в помещении столовой, за столом во время приема пищи.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер» является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

II. Цель Программы

Цель Программы: совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся.

III. Задачи Программы

Для достижения поставленной цели, предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами;
- усовершенствование системы управления организацией питания в ОУ;
- усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;

— обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания.

IV. Ресурсное обеспечение Программы

4.1. Нормативное – правовое обеспечение

- Конвенция о правах ребенка;
- Конституция РФ;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральные программы: национальный проект «Школьное питание», национальный проект «Образование», национальная образовательная инициатива «Наша новая школа»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 года № 1873-р «Об утверждении основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;
- Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001 № 196), п.24 Организация питания;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях образования (СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008, №45. Пп.14.1, 14.3-14.11;
- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007 г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет»;
- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007 г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 г. №2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 г. №06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- Устав МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер»;
- Программа развития;
- Локальные акты и приказы МБОУ «Лицей №35 им. А.И. Герлингер», регулирующие организацию питания в ОУ.

4.2. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием КШП школьный пищеблок обслуживают четыре работника: повар-бригадир (5 разряд), 1 повар (3 разряд), 2 посудницы. Повара имеют среднее профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметками о прохождении гигиенической подготовки.

Каждый работник пищеблока обеспечен тремя комплектами спецодежды.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием путем предварительного накрытия столов.

Фельдшер лица (Договор «О безвозмездном оказании медицинских услуг» № 14 от 01.01.2016 г. Между МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер» и ГБУЗ Кемеровской области «Новокузнецкая городская детская городская клиническая больница №3», срок действия до 30.12.2017 г.) осуществляет контроль над организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, витаминизацией блюд.

Медицинский работник также проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Все виды контроля фиксируются в специальных журналах.

Контроль над организацией питания и организацией льготного питания учащихся в лицее осуществляет социальный педагог.

4.3. Материально-техническое обеспечение организации питания

Система питания в лицее реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе столовой. Преимуществом столовой, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню, отсутствие необходимости транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

В столовой предусмотрены такие объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, которые позволяют осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Столовая расположена на втором этаже лицея, и включает обеденный зал и помещения пищеблока. Перед входом в столовую имеются умывальники для мытья рук (4 штуки) и электрополотенце.

Обеденный зал рассчитан на 180 посадочных мест, площадь 145,7 м², оснащен мебелью (стульями и столами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена столовой посудой и приборами из расчета три комплекта на одно

посадочное место. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используются тарелки, стаканы, столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали. Исключено использование посуды и столовых приборов со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией.

Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются горячей водой с добавлением моющих средств, с использованием специальной ветоши и промаркированной тары. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, мучной, горячий цеха, помещение для обработки яиц), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (душевая, санузел и раздевалка).

№ п/п	Название оборудования	Количество
1	Ванна моечная металлическая	4 шт.
2	Весы механические	2 шт.
3	Весы товарные ВТ 8908 (напольные)	2 шт.
4	Весы электронные	1 шт.
5	Машина тестомесильная малогабаритная типа МТМ-65	1 шт.
6	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2	2 шт.
7	Шкаф расстоечный тепловой типа ШРТ 10-1/1М	1 шт.
8	Сковорода электрическая, секционная, модулированная, с наклоняемой чашей типа СЭСМ	1 шт.
9	Плита электрическая ПЭ-0,24Н (2-х конфорочная без жарочного шкафа)	3 шт.
10	Шкаф холодильный «Polair»	2 шт.
11	Прилавок холодильный высокотемпературный ПВВ (Н) 70 КМ-НШ	1 шт.
12	Холодильник однокамерный «POZIS-Свияга-404-1» КШ-240/30	3 шт.
13	Мясорубка МИМ-300	1 шт.
14	Машина протиочно-резательная типа МПР-350М (для сырой продукции)	1 шт.
15	Машина протиочно-резательная типа МПР-350М01 (для готовой продукции)	1 шт.
16	Машина картофелеочистительная периодического действия МОК-300М	1 шт.
17	Посудомоечная машина «Fagor» Mod.FI - 80	1 шт.
18	Электроводонагреватель проточный закрытый ЭВПЗ-15	1 шт.
19	Сушилка для рук модели НТ 1000ТС	2 шт.
20	Зонт вытяжной	7 шт.
21	Стол производственные	10 шт.
22	Стеллаж металлический с полками	5 шт.

В производственных цехах установлены моечные ванны. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Имеется резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в период проведения профилактических и ремонтных работ.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования.

4.4. Методическое обеспечение

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом лицея банк методических материалов:

- материалы цикла профилактических бесед «Правильное питание – залог здоровья»;
- материалы игровых программ «Праздник витаминов», «Разговор о правильном питании», «Русская каша – пища наша», «Мои любимые полезные продукты», «Как питались на Руси», «Кухня народов Кузбасса», «Ща да каша – пища наша», и др.;
- учебно-методические комплекты, методические пособия для учителей по программе «Разговор о правильном питании»;
- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование».

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, окружающий мир, технология, иностранный язык) учителями предметниками разработаны уроки:

Предмет	Тема урока (занятия)	Класс
Биология	«Питание и пищеварение»	6 класс
Биология	«Значение витаминов в обмене веществ»	8 класс
Биология	«Гигиена питания. Заболевания пищеварительной системы»	8 класс
Биология	«Органические вещества в нашем питании. Значение витаминов»	10 класс
Химия	«Белки, жиры, углеводы в нашей жизни»	10 класс
Окружающий мир	«Как питались наши предки»	3 класс
Технология	«Общие сведения о питании. Витамины»	5 класс
Технология	«Общие сведения о питании и приготовлении пищи»	5 класс
Технология	«Сервировка стола. Элементы этикета. Культура поведения за столом»	5-6 класс
Технология	«Физиология питания. Инфекции, передающиеся через пищу»	7 класс

Технология	Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии	5-9 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и здоровое питание как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества»	8 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и его составляющие»	0 класс
ОБЖ	«Правила личной гигиены. Рациональное питание»	11 класс
Иностранный язык	«Культура питания в Британии»	8 класс
Иностранный язык	«Здоровье человека. Здоровое питание»	9 класс
Иностранный язык	«Влияние географического положения страны на культуру питания в стране изучаемого языка»	10 класс

4.5. Информационное обеспечение

С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы в столовой оформлены и постоянно обновляются стенды, на которых представлены:

- приказ КОиН «Об организации питания учащихся «1-11 классов» н учебный год;
- приказ по ОУ «Об организации питания учащихся «1-11 классов» н учебный год;
- приказ по ОУ «О создании бракеражной комиссии»;
- примерное меню рационального питания учащихся ОУ с 7 до 10 лет, с 11 и старше в осенне-зимний, весенне-летний периоды;
- информация о предприятии школьного питания, обслуживающем ОУ;
- меню на текущий день;
- график питания учащихся;
- правила поведения учащихся в столовой.

Вопросы по организации питания учащихся рассматриваются на родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при директоре, заместителях директора.

На сайте ОУ планируется размещать информацию о ходе реализации Программы в разделе «Школьное питание», в котором должна содержаться информация об организации школьного питания, фотографии мероприятий.

На стенде «Информация для родителей» планируется размещение ссылок на Интернет-ресурсы по вопросу организации питания школьников.

4.6. Финансовое обеспечение

Финансирование Программы осуществляется в соответствии с объемами финансирования областной программы.

Финансирование затрат на реализацию мероприятий программ планируется для:

- обеспечения дотаций и компенсационных выплат на организацию питания учащихся из областного и муниципального бюджетов;
- обеспечения питания учащихся из малообеспеченных семей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;

- обеспечения учащихся качественным горячим питанием;
- обновления материально-технической базы столовой с учетом современных требований;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

V. Этапы и сроки реализации Программы

Срок реализации программы – 2017-2022 годы.

Программа реализуется в два этапа:

Первый этап (январь-август 2017 года) – подготовительный.

На данном этапе проводятся:

- анализ работы лицея по организации питания обучающихся;
- выявление проблем;
- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания лицейстов;
- определение путей решения выявленных проблем;
- разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер».

Второй этап (сентябрь 2017 – декабрь 2022 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

- рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм;
- совершенствование системы управления организацией питания в ОУ;
- совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

VI. Участники Программы

Участниками Программы являются педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинский работник, социальные партнеры.

Медицинский работник:

- контроль за санитарно-гигиеническим режимом в лицее и организацией питания учащихся.

Администрация:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
- проведение совещаний по вопросам организации питания и формированию культуры питания.

Педагогический коллектив:

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

- работа с родителями (законными представителями) в рамках родительских собраний и индивидуальных бесед;
- работа с учащимися в рамках классных часов, индивидуальных бесед, внеклассных мероприятий.

Родители (законные представители):

- организация контроля питания учащихся;
- участие в подготовке и проведении мероприятия в рамках реализации Программы;

Медицинский работник:

- проведение бесед, уроков здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;
- проведение лекториев для родительской общественности;
- контроль за здоровьем учащихся;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и организацией питания учащихся.

Социальный педагог:

- выявление многодетных, малообеспеченных семей для оказания помощи в организации льготного питания;
- контроль за охватом учащихся горячим питанием (контроль дотационного питания).

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;
- соблюдение норм и требований СанПиН при производстве горячего питания.

Программа также предусматривает взаимодействие с окружающим социумом, заинтересованными лицами и социальными партнерами.

VII. Перечень и описание программных мероприятий

Для эффективного решения поставленных задач Программа предусматривает комплекс мер, который включает: рациональную организацию питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания, предусматривающую создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся.

Программные мероприятия:

- нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся лица в соответствии с требованиями СанПиН;
- контроль за соблюдением норм и требований СанПиН при организации питания учащихся;
- совершенствование материально-технической базы столовой лица и ее эстетического оформления;
- постоянное повышение квалификации работников столовой;
- обеспечение горячим питанием учащихся 1-11 классов – 100%;
- контроль охвата учащихся горячим питанием;
- организация льготного питания учащихся из социально незащищенных семей;

- совершенствование механизма государственно-общественного управления лицеем по вопросам реализации Программы;
- осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля за организацией питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;
- проведение мониторинга состояния здоровья учащихся;
- проведение мониторинга организации питания учащихся;
- развитие лицейского конкурсного движения по выявлению лидеров в организации питания;
- создание и ведение специализированного раздела по питанию учащихся на сайте лицея;
- обеспечение информационной поддержки реализации Программы, привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;
- изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогического коллектива о качестве организации горячего питания в лицее;
- проведение обучающих мероприятий для педагогов по организации рационального питания учащихся с привлечением специалистов медицинских и профилактических учреждений.

VIII. Ожидаемые результаты

Реализация Программы, позволит достичь следующих результатов:

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100% охват учащихся горячим питанием)
 - безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями учащихся;
 - формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
 - укрепление материально-технической базы столовой ОУ;
- положительная динамика оценки качества организации питания в лицее со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

IX. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется органами государственно-общественного управления, директором МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер», администрацией лицея.

Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Совета лицея.

Х. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Оценка реализации Программы основывается на задачах, сформулированных на этапе планирования, и осуществляется участниками Программы.

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим питанием учащихся 1-11 классов	Мониторинг охвата горячим питанием учащихся 1-11 классов	100% от общего количества учащихся 1-11 классов
Качество организации питания в лицее с точки зрения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Анкетирование участников Программы	Положительная динамика анализа качества организации питания в лицее
Знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи	Анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой	% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
Сформированность основ знаний о здоровом питании	Анкетирование участников Программы	% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)
Соответствие питания лицейстов гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к питанию обучающихся общеобразовательных учреждений	Анализ санитарно-технического состояния столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания и объема потребляемой пищи энергозатратам организма ребенка Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся	Акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам
	Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся Отсутствие предписаний Роспотребнадзора
Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	Анализ воспитательной работы классных руководителей 1-11 классов.	100% об общего количества учащихся лицей.

XI. План мероприятий по реализации Программы

Мероприятие	Срок	Ответственный
Совершенствование материально-технической базы столовой лицея: — проведение технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам; — продолжение эстетического оформления столовой;	2017-2022 гг. (начало учебного года)	Зам. директора по АХР
Заключение договора с КПП на оказание услуг по организации горячего питания учащихся	2018-2022 гг. (январь)	Директор лицея
Формирование ежегодного пакета документов по организации питания учащихся в лицее	2017-2022 гг. (сентябрь)	Социальный педагог
Осуществление постоянного контроля соблюдения норм и требований СанПиН при организации питания учащихся	2017-2022 гг. (по плану)	Брачеражная комиссия, администрация лицея
Проведение С-витаминации третьих блюд	2017-2022 гг. (ежедневно)	Медицинский работник
Формирование пакета документов на предоставление льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативно-правовыми актами, согласование их в УСЗН	2017-2022 гг. (ноябрь, март)	Социальный педагог
Мониторинг охвата учащихся лицей горячим питанием	2017-2022 гг. (по плану)	Социальный педагог
Анализ результатов работы классных руководителей 1-11 классов по организации горячего питания учащихся	2017-2022 гг.	Социальный педагог
Индивидуальные беседы с классными руководителями по итогам медицинских осмотров учащихся лицея	2017-2022 гг. (декабрь)	Медицинский работник
Создание и ведение специализированного раздела «Питание учащихся» на сайте лицея	2017-2022 гг.	Администратор сайта
Рассмотрение вопросов организации и качества питания учащихся на родительских собраниях, педагогических советах	2017-2022 гг. (по плану)	Администрация лицея
Анкетирование учащихся и родителей (законных представителей) с целью изучения степени удовлетворенности организацией и качеством горячего	2017-2022 гг. (по плану)	Социальный педагог

питания учащихся			
Организация и контроль проведения медицинских осмотров учащихся	Ежегодно		Администрация лицей, медицинский работник
Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания			
Проведение занятий в рамках классных часов по программе «Разговор о правильном питании» (1-4 классы)	В течение учебного года		Классные руководители
Проведение классных часов по программе «О здоровом питании» (5-7 классы)	В течение учебного года		Классные руководители
Проведение классных часов «Культура питания школьника» (8-11 классы)	В течение учебного года		Классные руководители
Пополнение лицейского банка методических материалов, рекомендаций, разработок занятий, сценариев внеклассных мероприятий, анкет по Программе	В течение учебного года		Организатор воспитательной работы, руководитель МО классных руководителей
Обобщение и распространение положительного опыта организации рационального питания школьников среди классных руководителей 1-11 классов на заседаниях МО классных руководителей	В течение учебного года		Организатор воспитательной работы, руководитель МО классных руководителей
Игровая программа «Праздник витаминов» (3-4 классы)	2018-2022 гг. (апрель)		Классные руководители
«Ты - то, что ты ешь» - конкурс на лучший коллаж о здоровом питании (5-7 классы)	2017-2022 гг. (октябрь)		Организатор воспитательной работы
Конкурс рисунков «Правильная еда» (1-4 классы)	2017-2022 гг. (октябрь)		Организатор воспитательной работы
Встречи с врачами – специалистами по вопросу о здоровом питании	2017-2022 гг.		Администрация лицей, классные руководители
Родительские собрания в рамках Программы	2017-2022 гг. (в течение года)		Классные руководители
Проведение семинаров для педагогов лицей с участием специалистов лечебно-профилактических учреждений	2017-2022 гг.		Администрация лицей