

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Чагодская средняя общеобразовательная школа»



Утверждаю:

Директор МБОУ «ЧСОШ»

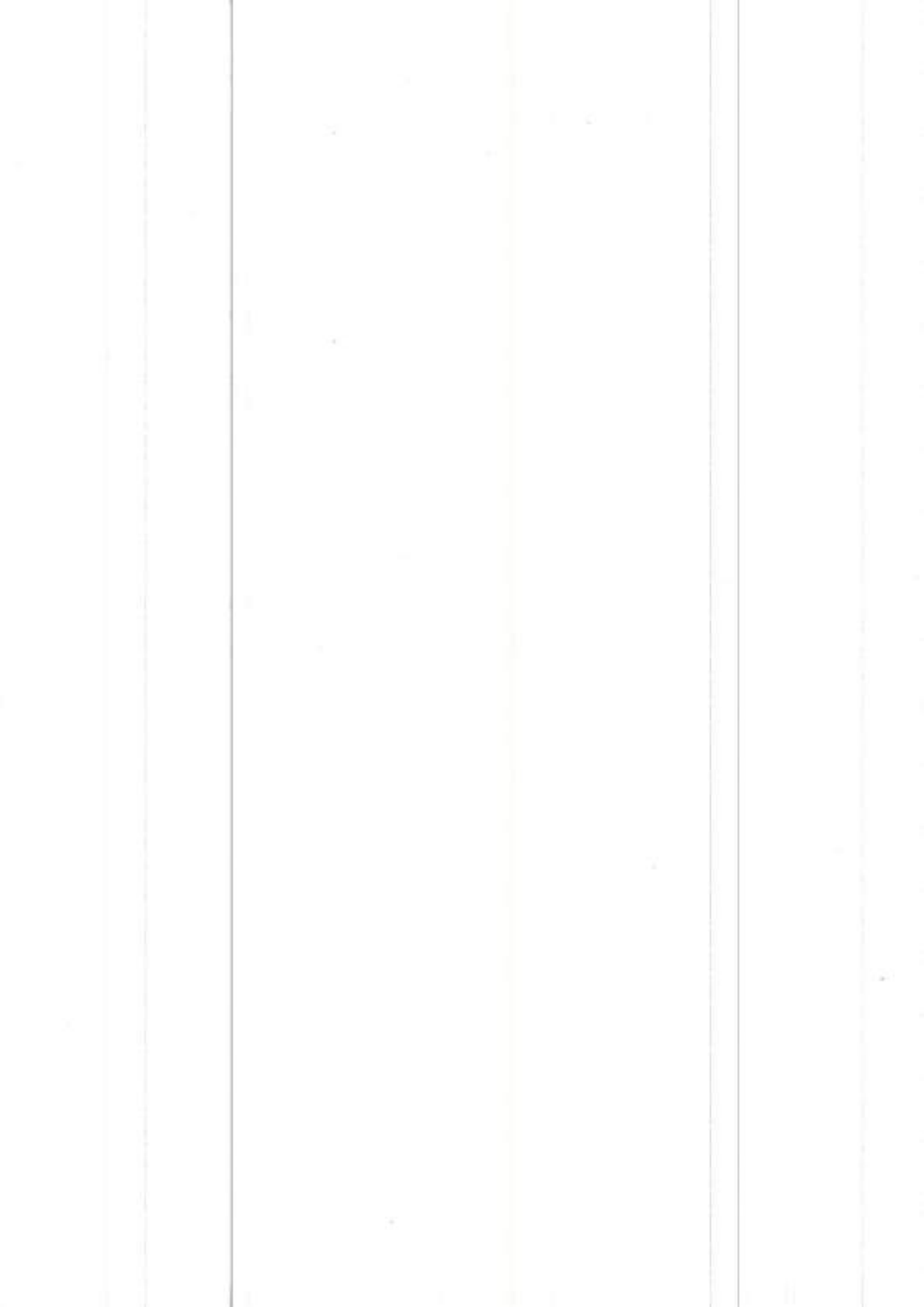
И.А.Шадрунова

Приказ № 334 от 04.10.2020

Программа
по формированию культуры здорового питания
в МБОУ «ЧСОШ» на 2020 – 2023 учебный год

П.Чагода

2020г.



ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование Программы	Программа по формированию культуры здорового питания на период 2020-2023 учебного года
Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Конвенция о правах ребенка; ➤ Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка»; ➤ Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; ➤ СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»; ➤ Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года; №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»; ➤ Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" 2 марта 2020 Принят Государственной Думой 18 февраля 2020 года Одобрен Советом Федерации 26 февраля 2020 год.. ➤ Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; ➤ Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».
Разработчики Программы	Администрация МБОУ «Чагодская СОШ»
Этапы и сроки реализации Программы	<p>Программа реализуется в период 2020 – 2023 учебного года в три этапа:</p> <p>I этап (август 2020 г.) – организационный: организационные мероприятия, разработка и написание программы;</p> <p>II этап (сентябрь 2020 г. – май 2023 г.) - реализация программы;</p> <p>III этап (июнь 2023 г.) – обобщающий: систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы.</p>
Источники финансирования	<ul style="list-style-type: none"> • Средства Федерального бюджета • Средства Регионального бюджета • Средства бюджета муниципального образования • Родительские средства

ВВЕДЕНИЕ

Культура питания - важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС). Формирование культуры здорового питания начинается с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжается на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания в нашей школе включает три направления: рациональную организацию питания школе; включение в учебный процесс образовательной программы формирования культуры здорового питания и просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами нашего образовательного учреждения. Такое сочетание направлений работы помогает создать и в школе, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Цель:

- Создать условия, способствующие укреплению здоровья;
- Формировать навыки рационального здорового питания и общей культуры правильного питания;
- Увеличить охвата обучающихся горячим питанием.

Реализация Программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

- ✓ Формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей;
- ✓ Формирование готовности обучающихся заботиться и укреплять собственное здоровье;
- ✓ Формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья;
- ✓ Профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием обучающихся;
- ✓ Освоение обучающимися практических навыков рационального питания;
- ✓ Информирование обучающихся о национальных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории питания;
- ✓ Формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- ✓ Развитие творческих способностей и кругозора у обучающихся познавательной деятельности;
- ✓ Повышение гигиенической грамотности детей и родителей в вопросах питания;

✓ Просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Программа «Формирование культуры здорового питания» рассчитана на три года. Ее поэтапная реализация будет осуществляться в период с 2020 по 2023 год.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (обучающиеся с 1-11 классы, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в области образовательной (уроки), так и воспитательной деятельности.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди обучающихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- увеличение детей, страдающих заболеваниями обмена веществ, желудочно-кишечного тракта;
- дети, страдающие различными заболеваниями, склонны часто пропускать учебные занятия, что способствует снижению качества образования;
- недостаточная работа по организации питания обучающихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
- малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания. Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания обучающихся.
- в ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и обучающихся.

Прогнозирование целевых показателей и ожидаемых результатов:

- Увеличение количества детей, питающихся в школьной столовой до 100 %.
- Организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
- Обеспечение обучающихся необходимым качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности;
- Дальнейшее укрепление материально-технической базы школьной столовой.

1. ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.

При разработке данной программы по совершенствованию организации школьного питания мы учитывали не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в нашей школе.

В нашей школе работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям:

1. Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют не только всем гигиеническим требованиям, но и служат примером здорового питания;

2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания ведется комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п.

При реализации образовательной программы в нашей школе соблюдаются принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

3. Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансированно, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей нашей школы знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в нашем образовательном учреждении носит системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях

образования, ведется с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Педагоги в школе, реализующие образовательные программы формирования культуры здорового питания, знают основы современной государственной политики в сфере питания; федеральные законы, региональные нормативные правовые акты и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере питания; основы возрастной физиологии и гигиены.

В работе с родителями классные руководители используют методические рекомендации МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г, в которых дается полное представление о принципах организации здорового питания, приведено рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования, даны рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания детей образовательных организациях, а также предложены рекомендации по организации питания детей в семье. Кроме того, в Приложение 1, к рассматриваемым методически рекомендациям предложена анкета школьника, которую ребята могут заполнить вместе с родителями. Для инициативной группы, в целях проверки качества питания в Приложении 2 к МР 2.4.0180-20 представлена форма оценочного листа.

II. СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ (ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ)

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период от 7 до 18 лет, который ребёнок проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Организация питания в каждой возрастной группе школьников в нашей школе имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню копченые, маринованные, жареные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма.

В меню учтены продукты, насыщенные микро- и макроэлементами: хлеб пшеничный обогащенный, соль йодированная, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

В МБОУ «ЧСОШ» созданы следующие условия по организации питания обучающихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02 в школе оборудованы столовые.

Помещения столовых размещаются на первом этаже зданий образовательного учреждения.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из пищевого металла.

Обеденные залы оснащены удобной мебелью, позволяющими проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников, инструкции и рекомендации для сотрудников. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПина, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе за счет средств федерального и регионального бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак) дети начальной школы с 1 по 4 классы. Льготное горячее питание получают дети 5 – 11 классов льготной категории: обучающиеся, проживающие в семьях со среднедушевым доходом, размер которого ниже величины прожиточного минимума, установленного в Вологодской области, дети из многодетных семей и обучающиеся, состоящие на учете в туб.диспансере. Для остальной категории обучающихся организовано горячее питание (завтрак и обед) за счет родительских средств.

Обучающиеся посещают столовую организованно в течение 3-х перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

Режим питания обучающихся.

Время	Здание №1	Здание №2
9ч 15м	-	1а, 1б, 1в, 2а
10ч 00м	5а, 5б, 5в	2б, 2в
10ч 10м	6а, 6б, 6к	3а, 3б
11ч 05м	7а, 7б, 7к	3в, 4а
11ч 15м	8а, 8б, 8в	4б, 4в
12ч 10м	9а, 9б, 9в	-
12ч 20м	10, 11	-

Обед. После четвертого урока в перемену: 12¹⁰ – 12²⁰ – 2-4 классы;

III. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ)

3.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Планируемый результат и выполнение
1.	Назначение ответственного за организацию питания	Август	Директор школы	Приказ
1.	Совещание классных руководителей об организации горячего питания.	Август	Директор школы Социальный педагог	Протокол
2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, Февраль	Директор школы	Протокол
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор школы	Приказ
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Директор школы Социальный педагог	Приказ
5.	Актуализация информации идет на школьном сайте в разделе «Организация питания»	В течение года	Администратор сайта	

3.2. Работа с обучающимися

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1	Проведение уроков здоровья	ежегодно	Классные руководители	Планы уроков
2	Конкурс стенгазет « О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) « Правильное питание» 5 – 6 классы	Декабрь январь	Классные руководители	Материалы конкурсов
3.	Проведение классных часов.	По планам классных руководителей	Классные руководители	Протокол собрания
4.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Классный час «Здоровое питание. Как я это понимаю?» (5 кл.); ✓ Классный час «Основы рационального питания» (6 кл.); ✓ Классный час «Мы – за здоровый образ жизни» (7-8 кл.); ✓ Классный час «Роль режима в правильном питании» (9-11 кл.). 	По планам классных руководителей	Классные руководители	Планы классных часов
5	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Классный час «Правильный завтрак – это важно» (5 кл.); ✓ Классный час «Витамины и их польза» (6 кл.); ✓ Классный час «Что такое гигиена питания» (7-8 кл.); ✓ Классный час «Еда живая и мертвая» (9-11 кл.). 	По планам классных руководителей	Классные руководители	Планы классных часов
6.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Беседа «Здоровый образ жизни. Правильное питание» (5 кл.); ✓ Классный час «Полезно ли голодание?» (6 кл.); ✓ Конкурс блюд «Еда без вреда» (7 -8 кл.); ✓ Беседа «Что можно узнать, прочитав состав блюд?» (9-11 кл.). 	По планам классных руководителей	классные руководители	Планы классных часов
7	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Беседа «Секреты здорового питания» (5 кл.); ✓ Классный час «Быстрое питание – скорое заболевание» (6 кл); ✓ Беседа «Правильный завтрак – что это такое?» (7-8 кл.); ✓ Классный час «Из чего 	По планам классных руководителей	Классные руководители	Планы классных часов

	делают молоко?» (9-11 кл.)			
8	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ежемесячно	Классные руководители	Аналитическая справка
9	Анкетирование учащихся по вопросам питания	Октябрь Февраль	Зам. директора по УР	Результаты анкетирования
10	Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время (пришкольный лагерь)	В течение года	Директор школы	План работы ГОЛ
11	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	В течение года	Библиотекарь	План выставок, список предложенной литературы
12	Проведение «Дней здоровья».	ежегодно	Учитель физкультуры	Отчет
13	Работа над проектами по формированию здорового питания	Ежегодно	Учителя предметники	Аттестация обучающихся
3.3. Работа с педагогическим коллективом				
1.	Обсуждение вопросов организации питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	В течение учебного года	Директор школы Заместитель директора по ВР Социальный педагог	Протокол
2.	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация питания – залог сохранения здоровья	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР Социальный педагог	Отчет
3.	Организация питания учащихся льготной категории.	В течение учебного года	Директор школы, классные руководители Социальный педагог	Уведомления УО
4.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение учебного года	Классные руководители Социальный педагог	Справка
5.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение учебного года	Директор школы	Информация
3.4. Работа с родителями				
1.	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании на родительских собраниях	По плану работы школы	Классные руководители, зам. директора по ВР, медицинский работник	Протоколы родительских собраний

2.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение учебного года	Классные руководители	Протоколы родительских собраний
4.	Классные родительские собрания по вопросам организации питания	По планам классных руководителей	Классные руководители	Протоколы родительских собраний
5.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Май	Заместитель директора по УР	Аналитическая справка
6.	Информация для родителей на школьном сайте в разделе «Организация питания»	В течение года	Администратор сайта	Информация на сайте
3.5. Контроль организации горячего питания и работы школьной столовой				
1.	Составление отчёта по организации питания обучающихся в части бесплатного горячего питания.	1 раз в месяц	Классные руководители, социальный педагог	Отчеты
2.	Расширение ассортимента продуктов питания.	Постоянно	Заведующая столовой	
3.	Соблюдение графика питания учащихся	Ежедневно	Классные руководители Социальный педагог	График питания
4.	Личная гигиена обучающихся	Ежедневно	Классные руководители	
5.	Анкетирование родителей с использованием анкеты, представленной в Приложении 1 к МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г. и формы оценочного листа, предложенного в Приложении 2 к МР 2.4. 0180-20	В течение года	Председатель Совета родителей	Результаты анкетирования
6.	Проверка соответствия рациона питания меню	Ежедневно	Мед. Сестра	
7.	Согласование циклического меню.	август	Директор	
3.6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей				
1.	Контроль эстетического оформления обеденного зала	Ежегодно	Заместитель директора по АХЧ	Акт проверки
2.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Директор школы	Материалы о закупках, сметы
3.	Организация закупки мебели для обеденного зала	По мере поступления	Директор школы	Материалы о

		финансирова ния		закупках, сметы
4.	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	Июль-август	Директор школы	Материалы о закупках, сметы

4. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМАТИЧЕСКИХ УРОКОВ ПО РАЦИОНАЛЬНОМУ ПИТАНИЮ В РАМКАХ РАЗЛИЧНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ.

Интегрирование в учебные предметы отдельных тем по формированию культуры здорового питания у детей и подростков имеет большое значение.

Примерное содержание тематических уроков по рациональному питанию в рамках различных учебных предметов.

Предмет	Содержание занятия
Биология	Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта. Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.
География	Национальные кухни и блюда. Подход с точки зрения национального питания.
Иностранный язык	Чтение, пересказ текста по рациональному питанию или проблемам со здоровьем, вызванным нерациональным питанием.
История	Рассмотрение эпидемий голода, холеры и т.д. с позиции рационального питания, соблюдения мер гигиены.
Литература	Обсуждение меню персонажей литературных произведений.
ОБЖ	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. Рациональное питание. Гигиена питания.
Окружающий мир	Если хочешь быть здоров. Наше питание. Почему нужно есть много овощей и фруктов? Почему нужно чистить зубы и мыть руки? Здоровый образ жизни.
Русский язык	Работа с текстами, затрагивающими тематику питания и здорового образа жизни.
Физика	Использование физических факторов для обработки пищи. Роль правильной обработки пищи для профилактики различных заболеваний.
Химия	Пищевые добавки и их отрицательное влияние на здоровье. Белки, жиры, углеводы как компоненты пищи их значение для организма.
Информатика	Чертеж пирамиды рационального питания.
Математика	Задачи со здоровьесберегающим содержанием
ИЗО	Рисунки, роспись посуды.
Технология	Изготовление муляжей фруктов и овощей. Материал из раздела «Кулинария». Обучение приготовлению блюд вкусной и здоровой пищи. Обучения правилам этикета.

5. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ . ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ И ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, школьная комиссия
2.	Входной производственный контроль	Директор школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор школы
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Бракеражная комиссия
5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Бракеражная комиссия
6.	Контроль за приемом пищи	Классные руководители Социальный педагог

6. ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАЧ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В РЕШЕНИИ ВОПРОСОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
 - Контроль обеспечения порядка в столовой;
 - Контроль культуры принятия пищи;
 - Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
 - Контроль расходования средств на питание в школьной столовой.

2. Обязанности работников столовой:

- Составление рационального питания на день и перспективного меню;

- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

- Проведение классных часов, бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности учащихся:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Принимать участие в мероприятиях по формированию питания.

Ожидаемые результаты реализации Программы

- наличие сформированного пакета документов по организации школьного питания;
- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- улучшение здоровья и повышение учебных успехов школьников благодаря совершенствованию качества школьного питания ;

- увеличение охвата горячим питанием, доведение его до 100%
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью;
- осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

Мониторинг и анализ результатов реализации программы.

- Охват учащихся организованным горячим питанием.
- Число учащихся, получающих бесплатное горячее питание.
- Общественное участие. Проверка работы школьной столовой комиссией с последующим составлением актов.
- Организация системы мониторинга охвата горячим питанием.
- Анализ состояния материально-технологической базы столовой.
- Ведение необходимой производственной и технологической документации (технологических карт, технико-технологических карт, бракеражного журнала, журнала здоровья, журнала регистрации проверки весоизмерительного оборудования).
- Соблюдение технологии приготовления кулинарной продукции.
- Внедрение циклического меню.
- Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований по приготовлению пищи.
- Проведение витаминизации первых блюд.
- проведение анонимного анкетного опроса школьников о качестве и ассортименте блюд и кулинарных изделий, культуре обслуживания
- Организация эффективных воспитательных мероприятий по формированию культуры питания у учащихся (регулярность, целесообразность, объективность)
- Организация просветительской работы с родителями по вопросам организации правильного питания детей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной работы, но и образовательный процесс. Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них помогут в интересной и увлекательной форме прикоснуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

10. Литература

1. Бакуменко О.Е., Васнева И.К., Дорони А.Ф. Образ жизни и питание учащихся: монография. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 100 с.
2. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю. Барановского. – 3-е изд. – СПб.: Питер, 2008. – 1024 с. – (Серия «Спутник врача»).
3. Дорони А.Ф., Бакуменко О.Е., Панфилова С.Н. Конспект лекций по дисциплине «Технология продуктов детского питания» - М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 70 с.
4. Еделев Д.А., Бутова С.Н., Биохимические процессы обмена веществ в жизнедеятельности живого организма – М., 2012 – 463 с.
5. Ипагова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Тутельян В.А., Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд. - М.:ДеЛи принт, 2009. – 396 с.
6. Коньшев В.А. «Ты то, что ты ешь: азбука питания» - М.: Эксмо, 2011. – 384с.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. г. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – М., 2008.
8. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001. – 256 с.
9. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / 4 изд., испр. И доп. – Новосибирск Сиб.унив.изд-во, 2005. – 522 с.
10. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические указания МР 2.3.1.1915-04. – М.: РИКГОУОГУ, 2004. – 36 с.
11. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи. – М.: КолосС, 2007. – 853
12. Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2004. – 548 с.
13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.2408-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01.
14. Спиричев В.Б. «Что могут и чего не могут витамины» - М.: «Миклош», 2003. – 300с.
15. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
16. Ткаченко Е.И., Успенский Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. – СПб.: Спецлит, 2008. – 590 с.

