

Государственное казенное общеобразовательное
учреждение Краснодарского края
специальная (коррекционная) школа-интернат пгт Ильского

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
ГКОУ КК школы-интерната
пгт Ильского
Протокол № 5
от «05» апреля 2024 г.



Программа

по совершенствованию организации питания

ГКОУ КК школы-интерната пгт Ильского

в 2024-2027 годах.

1.Паспорт программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания ГКОУ КК школы-интерната пгт Ильского в 2024-2027 годах.
Основание для разработки Программы	<p>Конвенция о правах ребенка. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ», ФЗ от 29.12.2012 № 273СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ», Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №-ФЗ ст 25.2 (ред. от 01.03.2020) Статья 25.2. Организация питания детей в образовательных организациях и отдыха детей и их оздоровления .Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.</p>
Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.

Цель Программы	Обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.
Основные задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся. 2. Развитие материально – технической базы. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе. 3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов. 4. Совершенствование организации питьевого режима. 5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания. 6. Организация системы мониторинга питания обучающихся. 7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.
Основные направления Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы. 2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом. 3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся. 4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания. 5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.

Этапы реализации Программы	2024 год- постановка Программы. 2024-2026 годы – реализация основных мероприятий направлений программы 2027 год – мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период.
Источники финансирования	Средства бюджета.
Ожидаемые результаты реализации Программы	<ul style="list-style-type: none"> - организовать правильное, сбалансированное питание детей с учетом их возрастных особенностей, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - высокий уровень культуры приема пищи обучающимися; - улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой; - укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
Организация контроля за исполнением Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общественный контроль за организацией и качеством питания обучающихся со стороны Совета по питанию, родительского комитета школы. 2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле школы и сайт школы. 3. Информирование родителей на родительских собраниях.

II. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания.

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечнососудистой систем, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведёт к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьёзно 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 ребёнком в специально проектируемой деятельности;

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

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Для решения этой задачи и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

III. Характеристика Программы.

Цель: Создание в школе-интернате условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся.

Основные задачи Программы:

1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.

2. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.
3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.
4. Совершенствование организации питьевого режима.
5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
6. Организация системы мониторинга питания обучающихся.
7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

Программа питания предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей и подростков. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому развитию, создаёт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
3. Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей и подростков знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни. Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность обучающегося, на создание в школе-интернате условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

IV. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации программы:

Организация и регулирование школьного питания:

- развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
- организация правильного, сбалансированного питания детей с учетом их возрастных особенностей;
- обеспечение доступности, безопасности и эффективности школьного питания;
- использование разных форм и методик организации питания.

2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.

Пропаганда здорового питания (проведение познавательных мероприятий,

конкурсов, лекций, акций, классных часов, КТД).
 Пропаганда здорового питания на родительских собраниях.
 Проводить презентации классных собраний на тему "Рациональное питание" в начальной школе.
 Один классный час в четверть посвятить вопросам горячего питания, охране здоровья, активному образу жизни.
 Создать систему поэтапного формирования компетентностей обучающихся по вопросам здорового питания.

3. Укрепление материально-технической базы школьной столовой предусматривает:

Совершенствование дизайна школьной столовой.
 Оснащение недостающим технологическим оборудованием школьной столовой.

4. Повышение квалификации персонала предусматривает:

- повышение профессионального уровня специалистов в области школьного питания через систему повышения квалификации курсы повышения квалификации;
- участие в профессиональных смотрах и конкурсах;
- проведение бесед, классных часов, конкурсов, выставок, презентаций школьных обедов для родителей и обучающихся.

Школьная программа направлена на формирование навыков рационального питания - это один из наиболее выгодных путей инвестирования в дело укрепления здоровья нации в целом.

➤ Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организационные совещания: – порядок приема учащимися завтраков, обедов и ужинов; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации
2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»	школьного питания.
3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания	Создание системы производственного контроля.
4. Заседание МО классных руководителей 1 – 11-х классов образовательного учреждения по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно- гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации
5. Организация работы школьной комиссии по питанию	школьного питания.
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	Проведение школьных мероприятий по

7.Совещание педагогического коллектива (вопрос педагогического совета) «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников»	формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания.
8. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание»	

➤ **Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 – 11 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников.
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания
3. Информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы	Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.

➤ **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.	Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания. Сокращение заболеваемости обучающихся.
2. Школьные праздники и мероприятия: Праздник-ярмарка «Дары осени» Праздник «Здоровое питание – это здорово» Праздник Хлеба Тематическая неделя питания.	
3. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание – это здорово». Выставка тематических рисунков	

5. Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания»	
6. Конкурс проектов «Кулинарные шедевры» в рамках уроков технологии.	

➤ **Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся»	Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников. Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания. Вовлечение родителей к участию в школьных праздниках.
2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»	

➤ **Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой	1. Замена технологического оборудования 2. Приобретение посуды и столовых приборов (по необходимости). 3. Продолжение создания эстетической среды школьной столовой
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	1. Расширение ассортиментного перечня блюд . 2. Использование современных технологий приготовления пищи.

V. Характеристика ресурсов Программы

Материальные ресурсы

В школе имеется укомплектованная технологическим оборудованием и мебелью кухня – столовая.

Кадровые ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- зав. производством школьной столовой;
- работники школьной столовой: повар (2 ед.);
- медицинская сестра;
- классные руководители, воспитатели;

- председатель школьной комиссии по организации питания (представитель администрации).

Нормативно-методические ресурсы

1. Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

2. Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

5. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров;
- на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима обучающихся и воспитанников;
- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;
- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
- на проведение поверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

7. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение).

8. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

9. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);
- информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

10. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации

VI. Механизм реализации Программы

Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания.
- Организация питания школьников.
- Обеспечение порядка в столовой.
- Контроль культуры принятия пищи.
- Контроль проведения воспитательной работы с обучающимися по привитию навыков культуры приема пищи.

- 2. Обязанности работников столовой:

- составление меню 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, воспитателей:

- проведение 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 тематических мероприятий на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- привитие навыков культуры питания в семье;
- выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности обучающихся:

- соблюдение правил культуры приема пищи;
- дежурство по столовой;
- участие в различных тематических мероприятиях.

Календарный план реализации программы

№	мероприятие	ответственные
сентябрь		
1.	Назначение ответственного за организацию питания в школе	директор школы
2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	директор школы
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание
4.	Проведение уроков Здоровья: 1-2 класс: «Если хочешь быть здоров» 3-4 класс: «Из чего состоит наша пища» 5-6 класс: «Здоровье - это здорово»	классные руководители
5.	Проведение классных часов: 2 класс: «Осенний калейдоскоп» (о здоровой и полезной пище) 3 класс: «Цена ломтика»	классные руководители
6.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
7.	Анкетирование родителей «Питание наших детей»	ответственный за питание, классные руководители
8.	Оформление стенда «Питание-залог здоровья»	ответственный за питание
9.	Организация питания воспитанников.	ответственный за питание
10.	Родительские собрания: «Режим и гигиена питания младших школьников» «Организация рационального питания подростков» «Организация рационального питания старшеклассников»	классные руководители
октябрь		
1.	Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания. Презентация горячего питания.	заместитель директора по ВР, ответственный за питание
2.	Заседание школьной комиссии по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием, - соблюдение санитарно – гигиенических требований	директор школы, ответственный за питание, заместитель директора по ВР
3.	Работа бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание

4.	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Самые полезные продукты» 3-4 класс: «Что нужно есть в разное время года» 5-6 класс: «Продукты разные нужны, блюда разные важны»	классные руководители
5.	Проведение классных часов 3 класс: «Правила поведения в столовой» (занятие-практикум) 5 класс: «Правильное питание – залог здоровья» 6 класс: «Здоровое питание»	классные руководители
6.	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.	заместитель директора по ВР, классные руководители
7.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.	ответственный за питание
8.	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	педагог-библиотекарь
ноябрь		
1.	Работа бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание
2.	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Как правильно есть» 3-4 класс: «Где и как готовят пищу» 5-6 класс: «Режим питания»	Классные руководители
3.	Проведение классных часов 3 класс: «Это удивительное молоко» (занятие – исследование) 4 класс: «Кулинарные обычаи» (игра – путешествие)	Классные руководители
4.	Конкурс: оформление обеденного зала столовой (7-8 классы)	Заместитель директора по ВР, классные руководители
5.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
6.	Родительские собрания: «Питание подростков вне дома»	классные руководители
декабрь		
1.	Работа бракеражной комиссии по питанию	ответственный за питание
2.	Проведение уроков–здоровья 1-2 класс: «Как сделать кашу вкусной» 3-4 класс: «Молоко и молочные продукты» 5-6 класс: «Энергия пищи»	классные руководители
3.	Проведение классных часов 3 класс: «Необычное путешествие в Страну чипсов и сухариков» (игра) 4 класс: «Питание и красота (практикум) 6-7 класс: «Правильное питание – залог здоровья» 9 класс: «Правильное питание – залог здоровья»	классные руководители
4.	Конкурс: выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?» (9-11 классы)	заместитель директора по ВР, классные руководители
5.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
6.	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	библиотекарь

январь		
1.	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) «Правильное питание» (5-6 классы)	заместитель директора по ВР, классные руководители
2.	Проведение уроков Здоровья 1 -2 класс: «Плох обед, если хлеба нет» 3-4 класс: «Блюда из зерна» 5-6 класс: «Где и как мы едим»	классные руководители
3.	Проведение классных часов 3 класс: «Самые полезные продукты» 5 класс: «Составим кроссворд о здоровье «Весёлая минутка»	классные руководители
4.	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
5.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
6.	Родительские собрания: «Значение витаминов и минеральных веществ в рационе питания младшего школьника. Профилактика витаминной недостаточности» «Продукты с особыми свойствами в рационе питания старшеклассников»	классные руководители
февраль		
1.	Целевая проверка организации питания учащихся на основе наблюдений	ответственный за питание
2.	Проведение уроков Здоровья 1-2 класс: «На вкус и цвет товарищей нет» 3-4 класс: «Дары моря» 5-6 класс: «Ты – покупатель»	классные руководители
3.	Проведение классных часов 2 класс: «Кулинарное путешествие по Простоквашино» (инсценировка сказки) 3 класс: «Что надо есть, если хочешь стать сильнее» 4 класс: «Удивительные превращения колоска» 8 класс: «Правильное питание – залог здоровья»	классные руководители
4.	«Масленица»	заместитель директора по ВР, классные руководители
5.	Заседание школьной комиссии по вопросам: - охват учащихся горячим питанием, - профилактика инфекционных заболеваний	директор школы, ответственный за питание, заместитель директора по ВР
6.	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
7.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ответственный за питание, классные руководители
8.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
март		
1.	Проведение уроков Здоровья	классные руководители

	1-2 класс: «Где найти витамины весной» 3-4 класс: «Кулинарное путешествие» по России. 5-6 класс: «Как питались на Руси и в России»	
2.	Проведение классных часов 2 класс: «Поешь рыбки – будут ноги прытки» (игра-конкурс) 3 класс: «Где найти витамины весной» (игра-путешествие) 5 класс: «Что я – знаю о воде?»	классные руководители
3.	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
4.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
5.	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	педагог-библиотекарь
апрель		
1.	Проведение уроков Здоровья 1-2 класс: «Как утолить жажду» 3-4 класс: «Как правильно вести себя за столом» 5-6 класс: «Кухни разных народов»	Классные руководители
2.	Проведение классных часов 1 класс: «Умеем ли мы правильно питаться?» 3 класс: «О правильном питании»	Классные руководители
3.	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	Классные руководители
4.	Работы бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
5.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание
6.	Родительские собрания: «Формирование основ культуры питания и здорового образа жизни у младших школьников» «Воспитание культуры питания у подростков» «Особенности питания подростков во время экзаменов, при интенсивных учебных нагрузках»	Классные руководители
май		
1.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ответственный за питание, классные руководители
2.	Проведение уроков Здоровья: 1-2 класс: «Что надо есть, если хочешь стать сильнее» 3-4 класс: «Какую пищу можно найти в лесу» 5-6 класс: «Кулинарное путешествие»	Классные руководители
3.	Проведение классных часов 2 класс: «Кулинарные традиции моей семьи» 3 класс: «Секреты поварёнка» (круглый стол - о последствиях неправильного питания) 4 класс: КВН «Здоровей-ка!»	Классные руководители
4.	Работа бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	ответственный за питание
5.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ответственный за питание

6.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	ответственный за питание, классные руководители
июнь		
1.	Отчет об организации питания	ответственный за питание

VII. Мониторинг эффективности реализации программы

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, эффективность работы в данном случае не может определяться по изменениям в состоянии здоровья обучающихся, изменениям уровня распространенности заболеваний.

Здоровье - сложное, многоаспектное явление, зависящее от множества причин и факторов, имеющих различную природу - биологических, экономических, культурных, политических и т.д.

В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воспитательного воздействия, обеспечивающего формирование социальных компетенций, и определенная организация среды социального развития обучающегося, в которой формируемые знания, оценки и навыки были бы востребованы.

Определение эффективности осуществляется в ходе специальной оценочной процедуры, которая должна являться обязательным этапом деятельности, связанной с формированием основ культуры питания. Оценка эффективности выполняет целый ряд важных задач:

- диагностики - определение сферы и характера изменений, вызванных воспитательными воздействиями;
- коррекции - изменения в содержании и структуре реализуемой программы, связанной с формированием основ культуры питания с целью ее оптимизации;
- прогноза - планирования новых этапов реализации с учетом достигнутого.

Общая оценка эффективности деятельности по формированию основ культуры здоровья, культуры здорового питания формируется из оценки организации процесса воспитания и оценки результатов профилактики.

При оценке характера организации деятельности по формированию основ культуры питания выявляется степень его соответствия основным принципам:

- системность педагогического воздействия,
- комплексность педагогического воздействия,

- возрастная и социокультурная адекватность (содержание, формы и методы педагогического воздействия учитывают особенности конкретной возрастной группы, формируемые знания и умения имеют актуальную значимость для ребенка или подростка, востребованы в его повседневной жизни),
- участие семьи.

При оценке результатов педагогического воздействия определяются изменения в социальных компетенциях, нормативных представлениях и установках обучающихся, способных влиять на их поведение, связанное с питанием, а также изменения характеристик ситуации социального развития обучающихся, связанных с питанием (изменение режима и рациона питания в семье, изменение отношения семьи к вопросам питания).

При оценке эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания соблюдаются следующие условия:

- регулярность (процедура оценки проводится по завершении этапа работы, связанного с достижением определенных целей);
- целесообразность (организацию процедуры оценки следует планировать с учетом сроков, необходимых для достижения тех или иных конкретных результатов. Слишком короткие или слишком продолжительные сроки не позволяют определить реальный вклад воспитательной работы в формирование основ культуры питания);
- объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы, - знания, оценки, навыки).

Оценка эффективности может быть внутренней и внешней. Внутренняя оценка осуществляется непосредственными участниками, реализующими программы формирования основ культуры питания в образовательном учреждении. Для внешней оценки привлекаются специалисты-эксперты, не принимающие непосредственного участия в реализации программ.

В качестве оценки эффективности деятельности по формированию основ культуры питания может быть проведено анкетирование (Приложение 1).

Заключение.

Программа по развитию организации питания в школе-интернате создана для обеспечения условий качественного питания обучающихся. Реализация программы осуществляется коллективом школы-интерната и работниками столовой.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания необходима для школы-интерната. При целенаправленной и систематической реализации она показывает свою эффективность и результативность, способствует развитию у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.

**Анкета
по организации питания в ГКОУ КК
школы-интерната пгт Ильского для родителей:**

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

Свой вариант _____

2. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием школьной столовой?

Да -

Нет -

Свой вариант _____

3. Наедается ли Ваш ребенок в школе?

Да -

Нет -

4. Достаточно ли продолжительности отведенного времени для приема пищи?

Да -

Нет -

5. Нравится ли Вашему ребенку питание, предоставляемое в школе?

Да -

Нет -

6. Если не нравится, то почему?

7. Интересуетесь ли Вы школьной столовой?

Да -

Нет -

8. Удовлетворены ли Вы меню школьной столовой?

Да -

Нет -

9. Ваши предложения по изменению меню школьной столовой.

10. Источники получения информации о меню школьной столовой?

Сайт Школы-интерната -

Другие источники _____

11. Считаете ли Вы питание Вашего ребенка здоровым и полноценным?

Да -

Нет -

12. Ваши предложения по организации питания в школе.
