

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»**

ПРИКАЗ

26.08.2024.

№ 432

**Об организации питания
на 2024-2025 учебный год
и назначении ответственных лиц**

На основании закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, закона Пермской области «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства» от 09 сентября 1996 года № 553-83 (в редакции от 12 октября 2007 года), Постановления Правительства Пермского края от 06 июля 2007 года № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», Постановления администрации Чайковского городского округа от 06.08.2021 № 823 «Об утверждении Порядка предоставления и расходования средств, переданных из бюджета Пермского края на выполнение отдельных государственных полномочий по предоставлению мер социальной поддержки обучающимся из малоимущих многодетных и малоимущих семей», Постановления администрации Чайковского городского округа от 29.07.2024 № 627 «Об установлении расходного обязательства Чайковского городского округа на организацию питания детей-инвалидов в общеобразовательных организациях и об утверждении Порядка предоставления и расходования средств», Приказа Управления образования администрации Чайковского городского округа от 26.08.2024 года № 07-01-05-369 «Об организации питания в подведомственных муниципальных образовательных учреждениях в 2024-2025 учебном году, Устава школы, Положения об организации питания учащихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4», Положения о деятельности общественной комиссии по осуществлению контроля за питанием учащихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4», Положения о бракеражной комиссии Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Краюхину Ларису Владимировну, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

2. Организовать бесплатное горячее питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) не менее одного раза в день в столовой МАОУ СОШ № 4 во время учебного процесса, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка в дни посещения образовательной организации.

3. Организовать бесплатное горячее питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) нуждающимся в диетическом питании по специально разработанному отдельному меню не менее одного раза в день в столовой МАОУ СОШ № 4 во время учебного процесса, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка в дни посещения образовательной организации.

4. Организовать бесплатное горячее питание учащимися 5-9 классов из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей.

5. Организовать двухразовое бесплатное горячее питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

6. Организовать питание обучающихся 1-9 классов МАОУ СОШ № 4 с соблюдением графика приема пищи.

7. Утвердить:

Графика приема пищи обучающихся МАОУ СОШ № 4 на 1 полугодие 2024-2025 учебного года (Приложение № 1).

Программу производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 4 на 2024-2025 учебный год (Приложение № 2).

Программу административного контроля организации питания в МАОУ СОШ № 4 на 2024-2025 учебный год (Приложение № 3).

График проверок организации питания с участием родительской общественности в течение 2024-2025 учебного года (Приложение № 4).

Программу мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания на 2024-2025 учебный год (Приложение № 5).

План мероприятий по обеспечению горячим здоровым питанием обучающихся, требующих индивидуального подхода в МАОУ СОШ № 4 на 2024-2025 учебный год (Приложение № 6).

График дежурства классов в столовой МАОУ СОШ № 4 на 1 полугодие 2024-2025 учебного года (Приложение № 7).

Примерное десятидневное меню на 2024-2025 учебный год (Приложение № 8).

Программу по совершенствованию организации горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 4 (приложение № 9)

Технологический паспорт пищеблока МАОУ СОШ № 4 (Приложение 10).

Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания (Приложение 11).

Рабочая программа «Здоровое питание» (Приложение 12).

План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой (Приложение 13).

План проведения профилактических технологических осмотров оборудования (Приложение 14).

План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования (Приложение 15).

План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания (Приложение 16).

План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (Приложение 17).

8. Краюхиной Ларисе Владимировне, заместителю директора по учебно-воспитательной работе:

организовать работу бракеражной комиссии в течение учебного года;

обеспечить административный контроль организации питания в течение учебного года;

вести мониторинг удовлетворенности участников образовательных отношений организацией горячего питания;

размещать на официальном сайте школы необходимую информацию, результаты проверок питания родительской общественностью в срок до 30 числа месяца;

привлечь родительскую общественность к деятельности общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся;

ежеквартально размещать в единой информационно-аналитической системе «Монитор» информацию по охвату горячим питанием обучающихся 1-4 классов в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом, по форме согласно приложению 2 к приказу Министерства образования и науки Пермского края от 26.10.2021 года № 26-01-06-1053;

в целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования размещать в соответствующем разделе Food на сайте школы меню в виде электронной таблицы xlsx;

обеспечить приемку готовности пищеблока к началу учебного года до 01.08.2024 года;

составить акты проверки готовности пищеблока к началу учебного года до 06.09.2024г. и предоставить их до 10.09.2024 года в Управление образования.

9. Коркиной Елене Салихзяновне, заместителю директора:

обеспечить работу горячей линии по телефону;

организовать контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания малоимущих и многодетных малоимущих семей;

создать условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе, помещения для приема пищи.

привлечь родительскую общественность к деятельности общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся;

организовать анкетирование обучающихся и родителей;

организовать работу классных руководителей по выявлению обучающихся, требующих индивидуального подхода в обеспечении горячим здоровым питанием.

10. Дылдиной Надежде Асильбековне, заместителю директора по воспитательной работе:

организовать анкетирование обучающихся и родителей;

организовать работу классных руководителей по выявлению обучающихся, требующих индивидуального подхода в обеспечении горячим здоровым питанием;

организовать работу классных руководителей по освоению обучающимися и родителями санитарно-просветительской программы «Основы здорового питания». ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

11. Классным руководителям:

провести работу по выявлению обучающихся, требующих индивидуального подхода в организации питания;

организовать двухразовый режим питания обучающихся;

представлять предварительную заявку для организации питания до 08:10;

обеспечить соблюдение режима посещения столовой учениками своего класса;

контролировать личную гигиену учащихся перед едой;

осуществлять мониторинг организации питания своего класса;

принять меры по обеспечению 100% охвата горячим питанием обучающихся;

систематически проводить разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости ежедневного рационального горячего питания обучающихся;

организовать информационно-просветительскую работу для родителей с целью просвещения о здоровом питании;

организовать обучение обучающихся и их родителей по курсу «Здоровое питание».

12. Учителям предметникам организовать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

13. Заведующей столовой:

осуществлять производственную деятельность в режиме двухсменной работы и пятидневной учебной недели согласно утвержденному графику приема пищи;

принимать меры по совершенствованию организации питания школьников в соответствии с СанПиНом 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

организовать обслуживание обучающихся горячим питанием путем предварительного накрытия столов на класс в соответствии с заявками классных руководителей;

представлять ответственному лицу за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием, данные о количестве фактически полученных обедов;

перед началом работы проводить допуск до работы работников пищеблока после проведения обследования на ОКИ-скрин (на наличие Shigella+ЕНЕС, Salmonella, Campylobacter, норо-, рота-, астро-, аденовирусных инфекций) не ранее чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу.

перед допуском к работе осуществлять контроль за состоянием здоровья персонала пищеблока с осмотром на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ;

обеспечить прохождение гигиенического обучения персонала;

обеспечить соблюдение правил личной гигиены;

контролировать наличие сопроводительных документов, свидетельствующих о безопасности овощей и фруктов, прослеживаемость пищевой продукции, соблюдение температурно-влажностного режима при хранении;

обеспечить проведение дератизационных мероприятий во всех помещениях пищеблока;

организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток с их сменой не реже 1 раза в 3 часа;

обеспечить соблюдение санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий и при организации питьевого режима;

проводить текущие уборки помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток непосредственно перед началом функционирования, ежедневную влажную уборку проводить с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

проводить генеральную уборку пищеблока не реже 1 раза в неделю;

обеспечить регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования в соответствии с графиком учебного процесса и режима работы;

проводить мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах, с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

13. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Лист ознакомления прилагается.

Директор Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 4»



О.М. Зорина

**График питания в столовой
на 1 полугодие 2024-2025 учебного года**

График приема пищи для 1-4 классов
с учетом 100% питания всех обучающихся в начальной школе

Смена	Время	Продолжительность	Классы	Кол-во человек
1 смена	8.40-9.00	20 минут	4 классы	73
	9.35-9.55	20 минут	1 классы	87
	10.40-11.00	20 минут	4 классы ОВЗ	7
	11.15-11.35	20 минут	1 классы ОВЗ	3
2 смена	13.40-14.00	20 минут	2, 3 классы ОВЗ	6+7
	14.40-15.00	20 минут	2 классы	79
	15.40-16.00	20 минут	3 классы	82

График приема пищи для 5-9 классов
с учетом 100% питания всех обучающихся

Смена	Время	Продолжительность	Классы	Кол-во человек
1 смена	8.40-9.00	20 минут	5 классы	108
	9.40-10.00	20 минут	6 классы	101
	10.40-11.00	20 минут	7 классы 9 кл. ОВЗ	97 +11
	11.40-12.00	20 минут	9 классы 5 -7 кл. ОВЗ	106 0+4+5
2 смена	13.40-14.00	20 минут	8 классы ОВЗ	10
	16.20-16.40	20 минут	8 классы	100

Работа буфета для 1-9 классов

10.40 – 13.00

ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством продуктов питания
и услуги по организации питания
обучающихся МАОУ СОШ № 4
на 2024-2025 учебный год

№	Позиции	Ответственный	Кратность проверки
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	Административная комиссия	при поступлении на работу / 1 раз в год
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Административная комиссия	1 раз в год
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Административная комиссия	1 раз в год
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Административная комиссия	1 раз в год
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Административная комиссия Общественная комиссия	1 раз в месяц
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Административная комиссия	1 раз в месяц
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Общественная комиссия	1 раз в месяц
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в	Общественная комиссия	1 раз в месяц

	соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки		
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Административная комиссия Общественная комиссия	1 раз в месяц
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Общественная комиссия	1 раз в месяц
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Общественная комиссия	1 раз в месяц
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Общественная комиссия	1 раз в месяц
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Общественная комиссия	1 раз в месяц
14.	Фактический рацион соответствуют примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Общественная комиссия	1 раз в год
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Общественная комиссия	1 раз в неделю
16.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Административная комиссия Общественная комиссия	ежедневно
17.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Общественная комиссия	ежедневно
18.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Общественная комиссия	1 раз в месяц
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Административная комиссия	1 раз в год

20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Общественная комиссия	ежедневно
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Общественная комиссия	
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Административная комиссия	ежедневно
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Административная комиссия	ежедневно
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	Административная комиссия	1 раз в 10 дней
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Административная комиссия	постоянно при проведении витаминизации
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	Административная комиссия	в соответствии с программой
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Административная комиссия	1 раз в месяц
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Общественная комиссия	1 раз в год
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Общественная комиссия	1 раз в месяц

30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Общественная комиссия	1 раз в триместр
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Общественная комиссия	1 раз в триместр
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Общественная комиссия	1 раз в триместр
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Общественная комиссия	1 раз в триместр
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Общественная комиссия	1 раз в триместр
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Общественная комиссия	1 раз в триместр
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Общественная комиссия	1 раз в месяц
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Общественная комиссия	1 раз в месяц
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Общественная комиссия	1 раз в год
39.	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <ul style="list-style-type: none"> • журнал бракеража готовой продукции; • журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; • журнал здоровья сотрудников; • журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; • журнал учета температурного режима холодильного оборудования; • ведомость контроля за рационом питания. 	Общественная комиссия	1 раз в триместр
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Общественная комиссия	1 раз в триместр

41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Общественная комиссия	1 раз в триместр
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Общественная комиссия	1 раз в месяц
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Общественная комиссия	1 раз в триместр
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Административная комиссия Общественная комиссия	1 раз в триместр
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Административная комиссия Общественная комиссия	1 раз в год
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Общественная комиссия	1 раз в год
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Общественная комиссия	1 раз в триместр
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Общественная комиссия	1 раз в месяц
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Общественная комиссия	1 раз в месяц
50.	Питьевой режим в организации представлен <ul style="list-style-type: none"> • стационарные питьевые фонтанчики • вода, расфасованная в емкости 	Общественная комиссия	1 раз в месяц
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: <ul style="list-style-type: none"> • одноразовой посуды • стеклянной или фаянсовой посуды 	Общественная комиссия	1 раз в год

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

ПРОГРАММА
административного контроля
организации питания в МАОУ СОШ № 4
на 2024 – 2025 учебный год

1. Контроль эстетического и санитарного состояния

Объекты контроля	Периодичность контроля
Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук, одноразовых полотенец, санитарное состояние).	1 раз в неделю
Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, санитарное состояние).	
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние).	
Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие.	
Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие.	

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи

Объекты контроля	Периодичность контроля
Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены.	1 раз в неделю
Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.).	
Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока).	
Выдача порций одинакового размера.	
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	

3. Соблюдение рациона питания

Объекты контроля	Периодичность контроля
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале.	1 раз в месяц
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного меню.	
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании .	
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция).	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	1 раз в квартал
Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона.	

Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача).	
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	

4. Обеспечение питьевого режима

Объекты контроля	Периодичность контроля
Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков.	1 раз в неделю
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	
Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	
Замена кипяченой воды каждые 3 часа.	1 раз в квартал
Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков.	

5. Полнота и своевременность заполнения документации

Объекты контроля	Периодичность контроля
Гигиенический журнал (сотрудники) .	1 раз в месяц
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования .	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях .	
Журнал бракеража готовой пищевой продукции .	
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции .	
Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или витаминизированные напитки).	
Журнал контроля закладки продуктов.	ежедневно
Журнал контроля проведения генеральных уборок.	
Журнал контроля замены кипяченой воды.	
Журнал контроля работы рециркулятора.	
График уборки, обработки столов, проветривания обе-денного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены).	

6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

Объекты контроля	Периодичность контроля
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1 раз в квартал
Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов).	

Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации.	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзор	
Объекты контроля	Периодичность контроля
Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзор о проведении лабораторных испытаний.	1 раз в год
Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: -микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; -калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; -спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; -исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам * 2 раза в год.	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
8. Кадровое обеспечение пищеблока	
Объекты контроля	Периодичность контроля
Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока.	при поступлении на работу нового сотрудника / 1 раз в год
Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года.	
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год.	
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемым должностью).	
9. Локальные и распорядительные акты учреждения	
Объекты контроля	Периодичность контроля
Положение об организации питания в школе.	1 раз в год / актуализация по мере необходимости
Положение о бракеражной комиссии.	
Положение об общественной комиссии.	
Приказ об утверждении режима работы учреждения.	
Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы.	
Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы.	
Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний.	
Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля.	
Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии.	
Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии.	
Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы	

осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.).	
Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, со-держащий поименный список учащихся 1-4 классов.	
Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам).	
Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта школы «Организация питания».	

10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении

Объекты контроля	Периодичность контроля
Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.).	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
Наличие книги отзывов и предложений.	
Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания.	
Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела.	
Размещение фактического меню ежедневно.	1 раз в месяц

11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания

Объекты контроля	Периодичность контроля
Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ.	1 раз в полгода
Анализ результатов анкетирования.	
Анализ результатов работы общественной комиссии.	В конце учебного года
Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания.	В конце учебного года

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в актах, специальных журналах, картах контроля, подписываются проверяющими и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором по организации питания и договором аренды, вплоть до расторжения договора аренды и др.

ГРАФИК
проверок организации питания с участием
родительской общественности в течение
2024-2025 учебного года

Контроль организации питания с участием родительской общественности проводятся согласно «Порядку доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи», утвержденному протоколом заседания

Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23 апреля 2021 г. № ГД-34/01пр.

Дата проверки	Форма проверки	Наименование мероприятия
12.09.24	Изучение документации	Охват питанием обучающихся
	Наблюдение процесса организации питания	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи
10.10.24	Наблюдение за организацией процесса организации питания	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Организация питьевого режима
14.11.24	Обследование объекта	Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды
12.12.24	Опрос детей и педагогов.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
16.01.25	Обследование объекта	Выполнение сроков хранения и использования продуктов
14.02.25	Наблюдение процесса организации питания	Соблюдение графика работы столовой.

		Органолептические показатели пищевой продукции с дегустацией блюда или рациона из ассортимента текущего дня
	Изучение документации	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции
12.03.25	Обследование объекта	Проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения. Соблюдение сроков реализации продукции.
09.04.25	Опрос обучающихся и их родителей	Информирование обучающихся, родителей (законных представителей) о здоровом питании
07.05.25	Обследование объекта	Состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток

ПРОГРАММА

мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания на 2024 – 2025 учебный год

Цель: формирование культуры здорового питания всех участников образовательного процесса.

Задачи:

1. Способствовать формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью как к главной человеческой ценности.
2. Познакомить обучающихся с основами рационального питания.
3. Повысить ответственность родителей за обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного питания.
4. Систематизировать работу педагогического коллектива по формированию культуры здорового питания.

Диагностические мероприятия

№	мероприятие	сроки	ответственный
1.	Социологическое исследование обучающихся 1-9 классов «Удовлетворённость работой школьной столовой»	ноябрь, май	Дылдина Н.А.
2.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся.	сентябрь, февраль	Мед. работник
3.	Анкетирование учащихся и родителей по культуре питания.	декабрь	Дылдина Н.А., классные руководители

Мероприятия с обучающимися

№	мероприятие	сроки	ответственный
1.	Проведение классных часов: «Разговор о правильном питании» «Культура здорового питания»	в течение года	Мед. работник Классные руководители
2.	Выставка «Осенний калейдоскоп»	октябрь	Сырбачева И.В.
3.	Челлендж «Золотые ручки мамочки моей»	ноябрь	Дылдина Н.А., Классные руководители
4.	Общешкольное мероприятие «Блинчики на масленицу»	март	Гиляшова С.В., Балабанова М.Н.
5.	Выставка книг по темам: - «О вкусной и здоровой пище»;	по плану	Балабанова М.Н.

	- «Традиции питания»; - «Правильное питание – основа здоровья»; «День русской кухни». Масленица.		
6.	Всемирный день здоровья.	сентябрь, апрель	Классные руководители
7.	Классное мероприятие «Арбузник»	октябрь	Классные руководители
8.	Оформление информационных стенда «Уголок здорового питания»	по плану объедине ния	клуб «ЗОЖ»
9.	Освоение санитарно-просветительской программы «Основы здорового питания». ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	Сентябрь, декабрь	Классные руководители

Мероприятия с родителями

№	мероприятие	сроки	ответственный
1.	Индивидуальное консультирование родителей по вопросам здорового питания.	в течение года	Мед. работник Классные руководители
2.	Информирование родителей по вопросам здорового питания с использованием буклетов, информационных стендов.	в течение года	Мед. работник Классные руководители
3.	Классные родительские собрания по теме: «Как сберечь здоровье школьника».	в течение года	Классные руководители
1.	Освоение санитарно-просветительской программы «Основы здорового питания». ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	Сентябрь, декабрь	Классные руководители
4.	Работа горячей линии на сайте школы		Краюхина Л.В.

Мероприятия с педагогами

№	мероприятие	сроки	ответственный
1.	Совещание «О порядке организации питания школьников»	август	Зорина О.М.
2.	Совещание классных руководителей «Организация работы с классом по пропаганде правильного питания»	октябрь, январь	Краюхина Л.В.

ПЛАН
мероприятий по обеспечению горячим здоровым питанием
обучающихся, требующих индивидуального подхода в МАОУ СОШ №
4
на 2024 – 2025 учебный год.

Цель: Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания обучающихся, требующих индивидуального подхода.

Задачи:

1. Способствовать укреплению здоровья обучающихся, требующих индивидуального подхода.
2. Поддерживать 100% охвата обучающихся горячим питанием.
3. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
Совещание классных руководителей по организации горячего питания для обучающихся, требующих индивидуального подхода	Август	Заместитель директора по ВР
Информирование родителей о предоставлении услуги горячего питания для обучающихся, требующих индивидуального подхода	Сентябрь	Классные руководители
Проведение классных родительских собраний по теме: совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания. Итоги медицинских осмотров обучающихся	Сентябрь	Классные руководители
Индивидуальные консультации мед. работника школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	Сентябрь, при необходимости	Мед. работник
Мониторинг, составление списка обучающихся, требующих индивидуального подхода	1 раз в триместр	Мед. работник
Разработка, утверждение и согласование в установленном	По мере необходимости	Зам. директора по УВР

порядке меню для детей, нуждающихся в специализированном питании	в установленном порядке	
Совещание классных руководителей по организации горячего питания	1 раз в триместр	Зам. директора по ВР
Организация работы административной комиссии по контролю питания	1 раз в месяц	Зам. директора по УВР
Осуществление контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	1 раз в месяц	Зам. директора по УВР
Мониторинг охвата обучающихся бесплатным горячим питанием	В течение года	Зам. директора по УВР

ГРАФИК ДЕЖУРСТВА В СТОЛОВОЙ на I полугодие 2024-2025 учебного года

1 смена

Класс	Классный руководитель	02.09	09.09	16.09	23.09	30.09	07.10	14.10	21.10	04.11	11.11	18.11	25.11	02.12	09.12	16.12	23.12	
6А	Пименова Елена Витальевна																	
6Б	Сырбачева Ирина Владимировна																	
6В	Афанасьева Елена Александровна																	
6Г	Балабанова Марина Николаевна																	
7А	<i>Краюхина Лариса Владимировна</i>																	
7Б	Деревенец Илья Иванович																	
7В	Котельникова Ирина Владимировна																	
7Г	Порываева Юлия Николаевна																	

2 смена

Класс	Классный руководитель	02.09	09.09	16.09	23.09	30.09	07.10	14.10	21.10	04.11	11.11	18.11	25.11	02.12	09.12	16.12	23.12	
8А	Мясникова Татьяна Владимировна																	
8Б	Корепанова Анастасия Олеговна																	
8В	Зайцева Галина Николаевна																	
8Г	Гиляшова Светлана Витальевна																	

Время дежурства в столовой

1 смена: 08.00- 11.30

2 смена: 14.00 – 16.30

ПРОГРАММА
по совершенствованию организации горячего питания
обучающихся МАОУ СОШ № 4

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 4 на 2023-2024 учебный год (далее - Программа) вызвана следующими причинами:

- необходимостью формирования здорового образа жизни обучающихся (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- системностью усвоения норм и правил, необходимых обучающимся в специально проецируемой деятельности;
- физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20),

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20),
- Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21),
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20),
- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»,
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Уставом МАОУ СОШ № 4.

2. Цель и задачи Программы

Цель Программы - создать условия для обеспечения здорового питания обучающихся в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи Программы:

- обеспечить соответствие школьного питания обучающихся установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;
- обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи;
- привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;
- организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений;
- обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями.

3. Концепция Программы

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания обучающихся и использование современного

высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание учащихся на уровне требований сегодняшнего дня. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в образовательном учреждении, то и полноценно питаться они должны здесь же.

25% от суточного рациона питания учащихся получает в образовательной организации, а 75% (при одноразовом горячем питании в школе) – дома; 50% от суточного рациона ребенок получает в образовательной организации, и 50% (при двухразовом горячем питании в) – дома. Становится понятно, что очень важно не только накормить обучающихся в образовательном учреждении, но и научить и учащихся, и их родителей (законных представителей), как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки, и что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в его рационе.

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций, связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;
- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;
- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи. Очень важно, чтобы Школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

3.1. Ресурсы Программы

Для решения поставленных задач МАОУ СОШ № 4 располагает ресурсами.

Школьная столовая укомплектована сотрудниками в соответствии со штатным расписанием. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование, проходят гигиеническое обучение. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, горячий) цеха, раздаточную зону и бытовые помещения для персонала. В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. 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. Столовая укомплектована необходимым оборудованием, инвентарем, посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. При входе в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук.

Есть обеденный зал для приема пищи обучающимися. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется. Ведется необходимая документация. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия.

Контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого учащегося помогает и родительская общественность, осуществляется родительский контроль.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на общешкольном родительском совете и с обслуживающим персоналом столовой.

Классными руководителями проводится работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

3.2. Нормативно-методические ресурсы

3.2.1. 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.

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

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

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

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

3.2.6. 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), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

3.2.7. 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.

3.2.8. 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.

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

4. Участники Программы

Участниками Программы являются педагогический коллектив, коллектив обучающихся, родительская общественность, работники пищеблока.

4.1. Администрация:

- координирует деятельность классных руководителей по организации питания учащихся;
- контролирует исполнение законодательства в сфере организации питания учащихся;
- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;

- организует и проводит совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- организует пропаганду основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- организует и осуществляет работу с родителями (родительские собрания, занятия всеобща);
- организует работу с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия и др.);
- проводит индивидуальные беседы с родителями, учащимися.

4.2. Родители (законные представители) обучающихся:

- участвуют в проведении контроля питания учащихся;
- участвуют в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы.

4.3. Социальный педагог:

- выявляет многодетные, малообеспеченные семьи и др. категории социально незащищенных семей обучающихся для оказания помощи в организации льготного питания;
- контролирует охвата учащихся горячим питанием;
- проводит беседы, уроки здоровья с учащимися.

4.4. Работники столовой:

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

5. Проблемы организации питания

5.1. К проблемам организации горячего питания можно отнести:

- высокий уровень распространенности «вредных» привычек в питании обучающихся;
- изменение качества питания населения с появлением новых продуктов «быстрого приготовления», что влечет за собой увеличение уровня анемий, заболеваний пищеварительной системы, ожирения;
- рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахаров, но с пониженным содержанием витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов;
- недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов, иных работников);
- несовершенные инфраструктура и материально-техническое состояние объектов организации питания.

6. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации Программы

6.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации Программы

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
----------------------	---------------------

<p>1. Организационные совещания: – порядок приема учащимися завтраков и обедов; - оформление документов и постановка на бесплатное на питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой</p>	
<p>2. Совещание с классными руководителями «Об организации горячего питания»</p>	<p>Разработка нормативноправовой и технологической документации по организации питания. Создание системы производственного контроля. Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания. Проведение мероприятий по формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания</p>
<p>3. Административное совещание по вопросам организации и развития питания обучающихся</p>	
<p>4. Заседание общешкольного совета родителей, одним из вопросов на котором является «Организация питания»: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований.</p>	
<p>5. Организация работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.</p>	
<p>6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой проведение целевых тематических проверок</p>	
<p>7. Рассмотрение на заседании педагогического коллектива вопроса «Итоги работы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания обучающихся»</p>	

6.2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Организация консультаций для классных руководителей: - работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус. - культура</p>	<p>Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания обучающихся.</p>

поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания
3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы	Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.

6.3. Работа по воспитанию культуры питания у 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 учащихся. Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием.
2. Школьные праздники и мероприятия: - выставка «Дары осени», - праздник «День здоровья».	
3. Конкурс газет, плакатов среди учащихся «Здоровое питание – это здорово». Выставка тематических рисунков	
4. Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания»	

6.4. Работа с родителями

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»; -	Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания обучающихся. Участие родительского актива в контроле качества и уровня организации

«Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний»	питания. Вовлечение родителей в участие в мероприятиях учреждения.
2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»	

6.5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой	Замена технологического оборудования Приобретение посуды и столовых приборов Продолжение создания эстетической среды школьной столовой

7. Ожидаемые конечные результаты реализации Программы

7.1. Реализация Программы позволит достигнуть следующих результатов:

- улучшить качество питания обучающихся и обеспечить его безопасность;
- организовать правильное, сбалансированное питание обучающихся с учетом их возрастных особенностей;
- продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей (законных представителей);
- укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.

7.2. В перспективе организация рационального питания обучающихся позволит достичь следующих основных целей:

- улучшение состояния здоровья обучающихся, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала обучающихся;
- повышение качества образовательного процесса;
- повышение общего культурного уровня обучающихся.

ПРОГРАММА
мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на
основе принципов здорового питания
на 2024 – 2025 учебный год

Цель: формирование культуры здорового питания всех участников образовательного процесса.

Задачи:

1. Способствовать формированию у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью как к главной человеческой ценности.
2. Познакомить обучающихся с основами рационального питания.
3. Повысить ответственность родителей за обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного питания.
4. Систематизировать работу педагогического коллектива по формированию культуры здорового питания.

Диагностические мероприятия

№	мероприятие	сроки	ответственный
4.	Социологическое исследование обучающихся 1-9 классов «Удовлетворённость работой школьной столовой»	ноябрь, май	Дылдина Н.А.
5.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся.	сентябрь, февраль	Мед. работник
6.	Анкетирование учащихся и родителей по культуре питания.	декабрь	Дылдина Н.А., классные руководители

Мероприятия с обучающимися

№	мероприятие	сроки	ответственный
10.	Проведение классных часов: «Разговор о правильном питании» «Культура здорового питания»	в течение года	Мед. работник Классные руководители
11.	Выставка «Осенний калейдоскоп»	октябрь	Сырбачева И.В.
12.	Челлендж «Золотые ручки мамочки моей»	ноябрь	Дылдина Н.А., Классные руководители
13.	Общешкольное мероприятие «Блинчики на масленицу»	март	Гиляшова С.В., Балабанова М.Н.
14.	Выставка книг по темам:	по плану	Балабанова М.Н.

	- «О вкусной и здоровой пище»; - «Традиции питания»; - «Правильное питание – основа здоровья»; «День русской кухни». Масленица.		
15.	Всемирный день здоровья.	сентябрь, апрель	Классные руководители
16.	Классное мероприятие «Арбузник»	октябрь	Классные руководители
17.	Оформление информационных стенда «Уголок здорового питания»	по плану объедине ния	клуб «ЗОЖ»
18.	Освоение санитарно-просветительской программы «Основы здорового питания». ФБУН «Новосибирский научно- исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	Сентябрь, декабрь	Классные руководители

Мероприятия с родителями

№	мероприятие	сроки	ответственный
5.	Индивидуальное консультирование родителей по вопросам здорового питания.	в течение года	Мед. работник Классные руководители
6.	Информирование родителей по вопросам здорового питания с использованием буклетов, информационных стендов.	в течение года	Мед. работник Классные руководители
7.	Классные родительские собрания по теме: «Как сберечь здоровье школьника».	в течение года	Классные руководители
2.	Освоение санитарно-просветительской программы «Основы здорового питания». ФБУН «Новосибирский научно- исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	Сентябрь, декабрь	Классные руководители
8.	Работа горячей линии на сайте школы		Краюхина Л.В.

Мероприятия с педагогами

№	мероприятие	сроки	ответственный
3.	Совещание «О порядке организации питания школьников»	август	Зорина О.М.
4.	Совещание классных руководителей «Организация работы с классом по пропаганде правильного питания»	октябрь, январь	Краюхина Л.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«Здоровое питание»
для обучающихся 1-4 классов
на 2024-2025 уч. год

1. Пояснительная записка

Программа «Здоровое питание» составлена в соответствии с требованиями ФГОС НОО на основе методических рекомендаций к авторской программе: «Разговор о правильном питании» (М.М. Безруких, Т.А. Филиппова, А.Г. Макеева Издательство: М.ОЛМА Медиа Групп 2011).

Программа реализуется в рамках классных часов.

Возраст обучающихся – 6,5-11 лет;

Продолжительность занятия – 30 минут.

Срок реализации программы - 4 года.

№ раздела	Наименование раздела	Распределение часов по годам обучения			
		1 класс	2 класс	3 класс	4 класс
1.Раздел	Поговорим о продуктах	5	5	5	5
2.Раздел	Гигиена питания	3	3	3	3
3.Раздел	Режим питания	14	14	14	14
4.Раздел	Витамины круглый год	12	12	12	12

Актуальность данного курса:

Здоровье - это первая и важнейшая потребность человека, определяющая способность его к труду и обеспечивающая гармоническое развитие личности. Перед современной школой стоит задача по формированию у детей культуры здорового питания, а также осуществление соответствующей просветительской работы среди детей, их родителей. Только систематическая работа в данном направлении может помочь изменить вкусовые пристрастия, постепенно усовершенствовать структуру питания, научить детей делать сознательный выбор в пользу полезных блюд, здорового питания.

Целью программы является формирование у детей представления о необходимости заботы о своём здоровье, и в первую очередь о важности

правильного питания, как составной части сохранения и укрепления здоровья. Пищевые привычки формируются с детства, у взрослого человека их очень сложно изменить, поэтому так важно сформировать у детей правильное пищевое поведение. Понимание младшими школьниками важности правильного питания может стать эффективным способом профилактики и предупреждения неинфекционных заболеваний желудочно-кишечного тракта, развития различных соматических заболеваний

Программа рассчитана на 4 года обучения учащихся младших классов. Время, отведенное на обучение, составляет 135 часов, причем значимую часть составляют экскурсионные тематические поездки и практические занятия. Программа предусматривает проведение внеклассных занятий, работы детей в группах, парах, индивидуальная работа, работа с привлечением родителей. Занятия проводятся 1 раз в неделю в учебном кабинете, в музеях различного типа, библиотеках, на пришкольном участке, проектная деятельность включает проведение опытов, наблюдений, экскурсий, заседаний, олимпиад, викторин, КВНов, встреч с интересными людьми, соревнований, реализации проектов и т.д. Источником нужной информации могут быть взрослые: представители различных профессий, родители, увлеченные люди, а также другие дети.

В программу курса включены следующие разделы:

1 раздел: Поговорим о продуктах

2 раздел: Гигиена питания

3 раздел: Режим питания

4 раздел: Витамины круглый год

Цель курса – сформировать у младших школьников основы рационального питания.

Задачи курса

- формирование у детей основных представлений и навыков рационального питания;
- воспитывать ответственное отношение к своему здоровью, как главной человеческой ценности;
- воспитание у детей культуры питания;
- воспитание умения соблюдать режим, правила гигиены, умение выбирать полезные продукты и блюда;
- развитие познавательного отношения и интереса к изучаемой теме;
- развитие коммуникативных навыков;
- формирование навыков ЗОЖ;
- расширение осведомленности учащихся и их родителей в области рационального питания.

2. Планируемые результаты освоения курса «Здоровое питание»

Программа предусматривает достижение 3 уровней результатов:

<i>Первый уровень результатов</i> (1 класс)	<i>Второй уровень результатов</i> (2-3 класс)	<i>Третий уровень результатов</i> (4 класс)
<p>Приобретение школьником социальных знаний о необходимости заботы о своём здоровье, и в первую очередь о важности правильного питания, как составной части сохранения и укрепления здоровья, об общественных нормах поведения за столом, о социально одобряемых и неодобряемых формах поведения при приёме пищи; понимания значения соблюдения правил гигиены в повседневной жизни.</p>	<p>Формирование позитивного отношения школьника к изучению основ правильного питания, правил сохранения своего здоровья; расширение знаний о продуктах питания, их вкусовых свойствах и содержании питательных веществ; формирование представления о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; расширение знаний о традициях питания разных народов; воспитание уважения к культуре своего народа.</p>	<p>Развитие умения планировать свой день, с учётом норм рационального режима питания и энергозатрат на умственную и физическую деятельность; изменять рацион питания в зависимости от времени года; оценивать свой рацион питания с учётом собственной физической активности и проводить соответствующие корректирующие действия по изменению рациона; формирование навыков гигиены и безопасного поведения при приготовлении и приёме пищи; закрепление навыков самообслуживания.</p>

Личностные результаты:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и познавательной деятельности;
- иметь первоначальное представление о здоровом образе жизни и правилах личной гигиены;
- знать этические нормы поведения во время экскурсий, викторин и

соревнований;

- навыки сотрудничества в разных ситуациях;
- знать этические нормы, предъявляемые к сервировке стола, правила личной гигиены;
- объяснять некоторые правила вежливого, уместного поведения людей при общении во время приёма пищи.

Метапредметные результаты:

- классифицировать предметы по заданным критериям;
- объяснять смысл народных пословиц и поговорок
- строить простые сообщения, в том числе творческого характера;
- сравнивать предметы и объекты, находить общее и различия;
- ориентироваться в своей системе знаний;
- учиться договариваться о распределении ролей в игре, работы в совместной деятельности;
- делать простые выводы и обобщения в результате совместной работы группы.

Предметные результаты:

- иметь представления о рациональном питании;
- умение делать выбор между вредными и полезными продуктами;
- умение соблюдать гигиену и режим питания;
- иметь представление о пользе витаминов и минеральных веществ в жизни человека;
- иметь представление о значении жидкости для организма человека;
- иметь практические навыки распознавания вкусовых качеств продуктов;
- умение составлять личное меню, состоящее из полезных продуктов и блюд;
- умение приготовить простейшие блюда (бутерброды, салаты).

2. Содержание курса «Здоровое питание»

Поговорим о продуктах (5 часов)

Первый класс - 5 ч. Темы занятий: «Самые полезные продукты»
Экскурсия в магазин. *Применяемые формы внеурочной деятельности:* решение проблемных ситуаций; подбор информации просмотр кинофильмов; экскурсии.

Второй класс –5 ч. Темы занятий : «Что надо есть, если хочешь стать сильнее». На вкус и цвет товарищей нет». *Применяемые формы внеурочной деятельности:* подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах конкурс, викторина.

Третий класс – 5ч. Темы занятий : «Из чего состоит наша пища» «Что нужно есть в разное время года». *Применяемые формы внеурочной деятельности:* подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах.

Четвёртый класс –5 ч. Темы занятий : «Какую пищу можно найти в лесу» «Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен» *Применяемые формы внеурочной деятельности:* подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах просмотр кинофильмов.

Гигиена питания (3 часа)

Первый класс - 3 ч. Темы занятий: «Если хочешь быть здоров». *Применяемые формы внеурочной деятельности:* решение проблемных ситуаций; подбор информации выставка; презентация детских работ.

Второй класс – 3ч. Темы занятий : «Как утолить жажду...»«Что надо есть, если хочешь стать сильнее». *Применяемые формы внеурочной деятельности:* подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах конкурс, викторина.

Третий класс –3 ч. Темы занятий : «Из чего состоит наша пища» «Как правильно питаться, если занимаешься спортом».

Применяемые формы внеурочной деятельности: подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах . просмотр кинофильмов; экскурсия

Четвёртый класс – 3ч. Темы занятий : «Где и как готовят пищу» «Как правильно вести себя за столом»

Применяемые формы внеурочной деятельности: подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах просмотр кинофильмов; выставка

Режим питания (14 часов)

Первый класс - 14 ч. Темы занятий : «Плох обед, если хлеба нет» «Полдник. Время есть булочки» «Пора ужинать».

Применяемые формы внеурочной деятельности: решение проблемных ситуаций; подбор информации просмотр кинофильмов; экскурсии в парки и музеи презентация детских работ.

Второй класс – 14ч. Темы занятий : «Каждому овощу своё время» «Что нужно есть в разное время года». *Применяемые формы внеурочной деятельности:* подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах конкурс, викторина.

Третий класс –14ч. Темы занятий : «Что и как можно приготовить из рыбы» «Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен»

Применяемые формы внеурочной деятельности: подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах, просмотр кинофильмов.

Четвёртый класс – 14ч. Темы занятий .: «Кулинарное путешествие по России». **Применяемые формы внеурочной деятельности:** подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах просмотр кинофильмов; экскурсии в парки и музеи.

Витамины круглый год (12 часов)

Первый класс - 12 ч. Темы занятий : «Удивительные превращения пирожка». **Применяемые формы внеурочной деятельности:** решение проблемных ситуаций; подбор информации просмотр кинофильмов; экскурсии в парки и музеи презентация детских работ.

Второй класс – 12ч. Темы занятий : «Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты» «Каждому овощу своё время» «Праздник урожая». **Применяемые формы внеурочной деятельности:** подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах конкурс, викторина просмотр кинофильмов.

Третий класс – 12ч. Темы занятий : «Молоко и молочные продукты» «Блюда из зерна». **Применяемые формы внеурочной деятельности:** подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах . просмотр кинофильмов.

Четвёртый класс – 12ч. Темы занятий : «Дары моря» «Как правильно вести себя за столом». **Применяемые формы внеурочной деятельности:** подбор информации; презентация детских работ; работа в парах и группах просмотр кинофильмов; выставка работ

4. Тематическое планирование содержания курса «Здоровое питание»

1 класс				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
Поговорим о продуктах	5	Если хочешь быть здоров.	1	Знакомство с героями программы; чтение по ролям. Анкетирование учащихся и родителей; дидактические и сюжетно-ролевые игры. Чтение по ролям; творческая мастерская «Полезные продукты»; динамическая игра «Вкусные старты». Экскурсия в магазин, заполнение дневника питания. Аукцион «Правильное питание»; конкурс семейных плакатов «Правила питания»; мини-исследование «Семейные традиции и гигиена питания».
		Анкетирование детей «Полезные привычки»	1	
		Самые полезные продукты.	1	
		Экскурсия в магазин.	1	
		Раздельное питание.	1	
Гигиена питания	3	Как правильно есть (гигиена питания).	1	Наблюдение за своим режимом питания; творческая мастерская «Режим питания»; чтение по ролям. Дидактические и сюжетно-ролевые игры.
		Игра-инсценировка «Шел по городу волшебник».	1	
		Удивительные превращения пирожка.	1	
Режим питания	14	Проект. «Режим питания школьника».	2	Наблюдение за своим режимом питания; творческая мастерская «Режим питания». Мини-проект «Путешествие зёрнышка», мини-исследование «Мамина каша»; викторина «Знатоки злаков»
		Соревнования. Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной.	2	

		<p>Викторина «Печка в русских сказках».</p> <p>Плох обед, если хлеба нет .</p> <p>Подготовка к « Празднику хлеба».</p> <p>Игры: «Секреты обеда», «Советы хозяйюшки».</p> <p>Настольная игра.</p> <p>Полдник, время есть булочки.</p>	5	<p>Дидактические и образно-ролевые игры; чтение по ролям; конкурс загадок; рассказ по картинкам; конкурс «Венок пословиц»; семейная фотовыставка «Секреты обеда».</p> <p>Дидактические игры; игра – демонстрация «Молоко – волшебный дар»; игра – дегустация «Молочные родственники»; игра-конкурс «Путешествие по Молочной реке»; семейная выставка – ярмарка «Просто, вкусно и красиво!»</p>
		<p>Конкурс – викторина «Знатоки молока».</p> <p>Игра «Кладовая народной мудрости».</p>	2	<p>Дидактические игры; чтение по ролям; игра «Объяснялки»; игра – дегустация «Запеканки»; семейный конкурс бутербродов; фотовыставка «Мой любимый бутерброд, отправляйся прямо в рот!»</p>
		<p>Пора ужинать.</p> <p>Практическая работа «Приготовление бутербродов».</p> <p>Экскурсия в столовую.</p>	3	<p>Экскурсия.</p>
Витамины круглый год	12	<p>Где найти витамины весной.</p> <p>Практическая работа «Проращивание репчатого лука (овса)».</p>	2	<p>Фотовыставка «Где найти витамины весной»</p> <p>Практическая работа по выращиванию лука, овса</p>
		<p>На вкус и цвет товарищей нет.</p> <p>Практическая работа «Определи вкус продукта».</p>		2

	<p>Экскурсия в магазин (киоск) «Соки. Воды».</p> <p>Если хочется пить.</p>	2	<p>Экскурсия в магазин.</p> <p>Игра «Если хочется пить».</p>
	<p>Велосипедный спорт (прогулка на велосипедах).</p> <p>Что надо есть, если хочешь стать сильнее.</p>	2	<p>Фотовыставка «Мой двухколесный друг».</p> <p>Дидактические игры; чтение по ролям.</p>
	<p>Работа на участке.</p> <p>Посадка лука.</p>	1	<p>Работа на участке.</p>
	<p>Овощи, ягоды и фрукты – самые витаминные продукты.</p> <p>Каждому овощу - своё время .</p> <p>Викторина «Знатоки здорового питания».</p>	3	<p>Конкурс семейных плакатов «Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты»;</p> <p>Дидактические и образно-ролевые игры; чтение по ролям; конкурс загадок.</p> <p>Проведение викторины</p>

2 класс				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
Поговорим о продуктах	5	Где найти витамины весной./ дидактическая игра/	1	Дидактические игры; чтение по ролям; рассказ по картинкам; игра-дегустиция «Отгадай сухофрукт»; конкурс мини-сказок «Вкусные истории»; творческая мастерская «Чудесная корзинка»; проведение КВН «Витаминный ералаш».
		Игра –дегустиция «Отгадай сухофрукт»	1	
		Конкурс минисказок «Вкусные истории»	1	
		Творческая мастерская «Чудесная корзинка»	1	
		КВН «Витаминный ералаш»	1	
Гигиена питания	3	«Как утолить жажду...»	1	Игра-демонстрация «Мы не дружим с Сухомяткой»; игра-дегустиция «Угадай на вкус, дружок, из чего в стакане сок» чтение по ролям.
		Игра-демонстрация «Мы не дружим с сухомяткой»	1	
		Игра-дегустиция «Угадай дружок на вкус из чего в стакане сок »	1	
Режим питания	14	Каждому овощу свое время Конкурс «Любимые овощи вашей семьи	2	Конкурс «Любимые овощи нашей семьи»; презентация детских работ. Дидактические игры; рассказ по картинкам встреча и беседа на тему занятия с профессиональным спортсменом; семейные соревнования «Вкусные эстафеты».
		Что нужно есть в разное время года Что надо есть, если хочешь стать сильнее.	4	

		<p>Беседа с профессиональным спортсменом.</p> <p>Семейные соревнования «Вкусные эстафеты»</p>		<p>семейный конкурс «Знатоки пряностей».</p> <p>Дидактические игры; чтение по ролям; рассказ по картинкам; творческие мастерские «Школа карлинга»; «Чудеса своими руками»; выставка «Цитрусовые фантазии».</p>
		<p>«На вкус и цвет товарищей нет».</p> <p>Игра-демонстрация «Угадай на вкус»</p>	2	
		<p>Мини-исследование «В царстве пряностей»</p> <p>Творческая мастерская «Кулинарная книга»</p> <p>Семейный конкурс «Знатоки пряностей»</p>	3	
		<p>Творческая мастерская «Школа карлинга»</p> <p>Творческая мастерская «Чудеса своими руками»</p> <p>Выставка «Цитрусовые фантазии»</p>	3	
Витамины круглый год	12	<p>«Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты»</p> <p>Праздник «Дары осени»</p> <p>«Каждому овощу своё время»</p>	4	<p>Рассказ по картинкам.</p> <p>Праздник «Дары осени».</p> <p>Образно-ролевые игры.</p> <p>Презентации детей.</p> <p>Мини-исследование «Вершки и корешки».</p> <p>Беседа с врачом «Чеснок и лук от всех недугов».</p> <p>Конкурс «Реклама овощей»; семейная выставка «Овощной ресторан»,</p>

	Мини-исследования «Вершки и корешки»		КВН «Азбука правильного питания»; семейный конкурс «Знатоки здорового питания». Создание классной кулинарной книги «Питание и здоровье».
	Беседа с врачом «Чеснок и лук от всех недугов»	1	
	Конкурс «Реклама овощей» Семейная выставка «Овощной ресторан» КВН «Азбука правильного питания» Семейный конкурс «Знатоки здорового питания»	4	
	Создание классной кулинарной книги «Питание и здоровье»	3	

3 класс				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
Поговорим о продуктах	5	Давайте познакомимся	1	Знакомство с новыми героями программы; чтение по ролям; игровое путешествие «Вспоминаем то, что знаем»; игровая мастерская (конструирование игр по изученным темам программы). Чтение по ролям; заполнение дневника здоровья; образно-ролевая игра; исследовательская работа «Домашний завтрак и школьный обед»; устный журнал «Витаминка» (выступление перед ребятами других классов).
		Из чего состоит наша пища	1	
		Белки, углеводы и жиры	1	
		Витамины и минеральные вещества	1	
		Составление меню. <i>Практическое занятие</i>	1	
Гигиена питания	3	Что нужно есть в разное время года	1	Дидактические игры; исследовательская работа учащихся «Русская народная мудрость о правильном питании»; конкурс кулинаров; работа в мини-группах «Составление меню спортсмена»; лекторий: беседа с тренером спортивной школы о режиме питания во время тренировок и соревнований.
		Блюда для холодного и жаркого время года	1	
		Как правильно питаться, если занимаешься спортом	1	
Режим питания	14	Оформление стенгазеты «Состав пищи. Меню»	2	Работа в группах по оформлению стенгазеты. Чтение по ролям; проектная работа в мини-группах «Книжка рецептов рыбных блюд»; творческая мастерская – оформление книжки; кулинарный конкурс для мам и детей «Блюда из рыбы». Дидактические игры; исследовательская работа «Как раньше готовили пищу
		Презентация стенгазет		
		Что и как можно приготовить из рыбы. Составление меню из рыбы.	4	

		<p>Дары моря.</p> <p>Экскурсия в рыбный магазин</p>		на Руси»; сюжетно-ролевая игра «Сервировка стола» Экскурсия
		<p>Что можно приготовить , если выбор продуктов ограничен.</p> <p>Где и как готовят пищу.</p> <p>Как раньше готовили пищу на Руси.</p> <p>Экскурсия в школьную столовую.</p>	4	
		<p>Столовая и кухонная посуда.</p> <p>Бытовая техника.</p> <p>Как правильно накрыть стол.</p> <p>Предметы сервировки стола</p>	4	
Витамины круглый год	12	<p>Молоко и молочные продукты.</p> <p>Кисломолочные продукты.</p> <p>Встреча с технологом молочного комбината.</p> <p>Что такое сепаратор.</p> <p>Люди каких профессий работают на ферме.</p> <p>Проект «Технология приготовления молочных продуктов</p>	6	<p>Дидактические игры; дегустация молочных продуктов; встреча с технологом молочного комбината; исследовательская (семейная) работа «Технология приготовления молочных продуктов в домашних условиях».</p> <p>Исследовательская работа учащихся (групповая) «От зерна до каравая»; чтение по ролям; дидактические игры; творческая мастерская «Зёрнышко».</p>

	в домашних условиях».		Сюжетно-ролевая игра «На кухне», разгадывание кроссвордов и загадок.
	Блюда из зерна. Механизмы, помогающие хлеборобам посеять, вырастить и собрать урожай.	2	
	Сюжетно-ролевая игра «На кухне». Приглашаем на обед. <i>Практическое занятие.</i> Разгадывание кроссворда «Федорино горе». Конкурс загадок. <i>Подведение итогов.</i>	4	

4 класс				
Раздел	Кол-во часов	Темы	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся (на уровне универсальных учебных действий)
Поговорим о продуктах	5	Какую пищу можно найти в лесу	1	Экскурсия «Полезные растения»; «Полезные грибы»; обработка и оформление материала по итогам урока-путешествия «Полезные грибы» (составление игр, загадок, кроссвордов и т.п.).
		Экскурсия «Полезные растения»; «Полезные грибы»	1	
		Полезные грибы» (составление игр, загадок, кроссвордов	1	
		Викторина «Знаешь ли ты грибы ».	1	
		Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен	1	

Гигиена питания	3	Где и как готовят пищу	1	Экскурсия в школьную столовую. Сюжетно-ролевые игры по правилам поведения за столом.
		Экскурсия в школьную столовую	1	
		Сюжетно-ролевые игры «Как правильно вести себя за столом».	1	
Режим питания	14	Кулинарное путешествие по России. Проект «Секреты традиционных блюд твоей местности». Семейная фотовыставка «Секреты нашей кухни». Кулинарный конкурс «Любимое блюдо моей семьи». Проект. « Как питались на Руси и в России»	5	Исследовательская работа учащихся (групповая) «Секреты традиционных блюд твоей местности» и « Как питались на Руси и в России» Кулинарный конкурс «Любимое блюдо моей семьи». Семейная фотовыставка «Секреты нашей кухни». Оформление книги рецептов «Что ни дом, то традиция». Работа в группах «Интервью на кухне»; исследовательская работа «От костра до микроволновки»; Участие в творческих мастерских, проектах и конкурсах. Экскурсия на предприятие общественного питания
		Оформление книги рецептов «Что ни дом, то традиция». Мини-исследование «Посуда в русских сказках».	3	

		Мини-исследование «От костра до микроволновки»		
		Творческая мастерская «Салфетная фантазия».	2	
		Творческая мастерская «Салфетницы своими руками»		
		Проект «Интервью на кухне»	1	
		Конкурс рисунков «Мое любимое блюдо».	3	
		Творческая мастерская «Фруктово-овощная фантазия».		
		Экскурсия на предприятие общественного питания		
Витамины круглый год	12	Дары моря. Экскурсия в океанариум. Творческая мастерская «Морские обитатели». Устный журнал для малышей	7	Дидактические игры; чтение по ролям; экскурсия в океанариум; составление устного журнала для малышей «Полезные морские обитатели». Участие в творческих мастерских, проектах, выставках и конкурсах. Сюжетно-ролевая игра «Сервировка стола» и «Идём в гости».

	<p>«Полезные морские обитатели».</p> <p>Проект «Морские обитатели Черного моря».</p> <p>Викторина «Знаешь ли ты морских обитателей».</p> <p>Выставка поделок из овощей и фруктов «Подводный мир»</p>		<p>Сюжетно-ролевые игры по правилам поведения за столом.</p>
	<p>Как правильно вести себя за столом.</p> <p>Как правильно накрыть стол.</p> <p>Творческая мастерская «Украшаем стол».</p> <p>Сюжетно - ролевая игра «Идём в гости».</p> <p>Выставка и дегустация блюд, приготовленных собственными руками.</p>	<p>5</p>	

5. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Количество
<i>1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</i>		
Список литературы, рекомендуемой для детей		
1.	М.М. Безруких, Т.А. Филиппова. Рабочая тетрадь для школьников «Разговор о правильном питании» . 1- 2 класс. - М.: – ОЛМА Медиа Групп, 2012.	30
	М.М.Безруких,Т.А.Филиппова,А.Г.Макеева «Две недели в лагере здоровья» 3-4 класс. - М: -ОЛМА Медиа Групп, 2012.	30
Список литературы, рекомендуемой для педагога		
1.	Разговор о правильном питании. Учебно – методическое пособие. /М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева.– - М: -ОЛМА Медиа Групп, 2011.	1
	Две недели в лагере здоровья. Учебно – методическое пособие. /М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. - М: - ОЛМА Медиа Групп, 2011.	1
<i>2. Технические средства обучения</i>		
1.	Телевизор	1
2.	Музыкальный центр	1
3.	Видеопроектор	1
4.	Компьютер	1
<i>3. Экранно-звуковые пособия</i>		
1.	Мультимедийный проектор	1
2.	Экран для проектора	1
<i>5. Игры и игрушки</i>		
1.	Спортивный инвентарь (мячи, скакалки, обручи, бадминтон)	10
2.	Карандаши, фломастеры, краски, ватман, клей, ножницы, цветная бумага	10

Литература:

1. Безруких М. М., Филиппова Т. А., Макеева А. Г. «Две недели в лагере здоровья» «ОЛМА-ПРЕСС» М., 2003;
2. М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева рабочая тетрадь «две недели в лагере здоровья»
3. Безруких М.М., Филиппова Т.А., Макеева А.Г. Разговор о правильной питании / Методическое пособие – М, ОЛМА-МЕДИА ГРУПП, 2007 г.;
4. Безруких М.М., Филиппова Т.А. Рабочая тетрадь для школьников «Разговор о правильной питании» – М., ОЛМА-МЕДИА ГРУПП, 2004 г.;
5. Брехман И. И. «Введение в Валеологию – науку о здоровье»
6. Зайцев Г., Зайцев А. Твоё здоровье. – С-Пб., 1997
7. Коростелёв Н. От А до Я детям о здоровье. – М.: Медицина, 1987
8. Витамины. Под редакцией Смирнова М.П. – М.: Медицина, 1974 г.
9. Езушина Е.В. Азбука правильного питания. Дидактические игры, викторины, сказки, исторические справки.- Волгоград: Учитель, 2008

Приложение 13
к приказу от 26.08.2024г. № 432
«Об организации питания
на 2024-2025 учебный год
и назначении ответственных лиц»

ПЛАН
проведения текущего и капитального ремонта
помещений пищеблока и столовой в МАОУ СОШ № 4

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1.	Косметический ремонт варочного цеха	до 01.09.2024г. до 01.04.2025г.	ИП Батуев Н.М.
2.	Косметический ремонт в моечной пищеблока	до 01.09.2024г. до 01.04.2025г.	ИП Батуев Н.М.
3.	Косметический ремонт в обеденном зале	до 01.09.2024г. до 01.07.2025г.	Глонягина А.В. заведующий хозяйством МАОУ СОШ № 4

Приложение 14
к приказу от 26.08.2024г. № 432
«Об организации питания
на 2024-2025 учебный год
и назначении ответственных лиц»

ПЛАН

проведения профилактических технологических осмотров оборудования в
пищеблоке МАОУ СОШ № 4

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1.	Осмотр оборудования в пищеблоке	31.08.2024г.	Зав. производством ИП Батуев Н.М.
2.	Осмотр шахты лифта	30.09.2024г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.
3.	Осмотр лифта	31.10.2024г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.
4.	Осмотр лифта	30.12.2024г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.
5.	Осмотр оборудования в пищеблоке	26.01.2025г.	Зав. производством ИП Батуев Н.М.
6.	Осмотр лифта	02.02.2025г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.
7.	Осмотр лифта	29.02.2025г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.
8.	Осмотр лифта	29.03.2025г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.
9.	Осмотр лифта	26.04.2025г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.
10.	Осмотр лифта	31.05.2025г.	Тех. специалист ИП Тюкалов Ю.П.

Приложение 15
к приказу от 26.08.2024г. № 432
«Об организации питания
на 2024-2025 учебный год
и назначении ответственных лиц»

ПЛАН
проведения метрологических работ
по проверке измерительного оборудования

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный
	Проведение метрологических работ по проверке измерительного оборудования	до 01.09.2024г.	Зав. производством ИП Батуев Н.М. Ответственный за питание
	Проверка измерительного оборудования	до 01.07.2025г.	Зав. производством ИП Батуев Н.М. Ответственный за питание

Приложение 16
к приказу от 26.08.2024г. № 432
«Об организации питания
на 2024-2025 учебный год
и назначении ответственных лиц»

ПЛАН
технологического переоснащения пищеблока столовой
с учетом модели представления питания

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный
	Ремонт водонагревателя	до 01.10. 2024г.	Технический специалист ИП Батуев Н.М.
	Замена холодильного оборудования	до 30.12.2024г.	ИП Батуев Н.М.
	Приобретение кухонной посуды: Котел с крышкой из нержавеющей стали 50л. – 2 шт.	до 01.04. 2025г.	Зав. производством ИП Батуев Н.М.

ПЛАН
проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том
числе в условиях подъёма инфекционных заболеваний (эпидемий,
пандемий)

Основная цель: предупреждение эпидемий, пандемий, инфекционных заболеваний.

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1.	Приобретение необходимого количества дезинфицирующих средств, ёмкостей для проведения профилактической и текущей дезинфекции.	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
2.	Обработка рук сотрудников при входе кожными антисептиками с помощью дозаторов.	Постоянно	
3.	Проведение дезинфекционных мероприятий в соответствии с действующими нормативными документами	После каждого приема пищи	Заведующий хозяйством
4.	Обеспечение соблюдения температурного режима	Постоянно	Зав производством
5.	Проведение текущей дезинфекции помещений: - обработка поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни, вентели кранов и иных контактных поверхностей; - обработка мебели.	8.00 - 8.40; 14.00 - 14.40	Заведующий хозяйством
6.	Влажная уборка пола с использованием дезинфицирующих средств	2 раза в день	Черанева Л.В.
7.	Генеральная уборка с дезинфицирующими средствами, (Дезхлор (в соответствии с инструкцией по применению) +	по режиму дезинфекции при вирусных заболеваниях	Заведующий хозяйством

	0,5% моющее средство) перед открытием помещений		
8.	Проветривание столовой в отсутствие обучающихся	8.00-8.10; 10.00-10.10; 11.50-12.00; 14.00-14.10; 16.00-16.10 ежедневно	Зав производством
9.	Использование рецеркуляторов по графику	8.00 - 10.40 12.00 – 14.00 ежедневно	Черанева Л.В.
10.	Проверку и очистку вентиляционных систем	4 раза в год	Заведующий хозяйством
11.	Информационно-разъяснительная работа с сотрудниками по вопросам профилактики инфекционных заболеваний	1 раз в год	Зав производством
12.	Отстранение персонала, в том числе сотрудников пищеблоков, имеющих симптомы острых инфекционных заболеваний.	При необходимости	Зав производством
13.	Проведение инструктажа с техническим персоналом	При необходимости	Зав производством
14.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима и работой пищеблока.	Постоянно	Дежурный администратор
15.	Отслеживание причин отсутствия учащихся.	Ежедневно	Классные руководители
16.	Обеспечение соблюдения обязательных требований санитарного законодательства по содержанию, эксплуатации, условиям воспитания и обучения.	Постоянно	Дежурный администратор

Лист ознакомления с приказом от 26.08.2024г. № 432
«Об организации питания на 2024-2025 учебный год
и назначении ответственных лиц»

№ п/п	Классный руководитель	Дата	Подпись
1.	Иванова Татьяна Васильевна		
2.	Романенко Ирина Владимировна		
3.	Сергеева Елена Евгеньевна		
4.	Чайкина Светлана Александровна		
5.	Лопатина Марина Викторовна		
6.	Гвоздкова Светлана Анатольевна		
7.	Ехлакова Ольга Леонидовна		
8.	Мелендина Наталья Николаевна		
9.	Чепкасова Елена Михайловна		
10.	Вилисова Галина Леонидовна		
11.	Двинянина Ольга Владимировна		
12.	Яшенина Людмила Ивановна		
13.	Тюкалова Олеся Алексеевна		
14.	Сальникова Эльвира Михайловна		
15.	Яковлева Ольга Владимировна		
16.	Васильева Анастасия Андреевна		
17.	Леухина Наталья Леонидовна		
18.	Пименова Елена Витальевна		
19.	Сырбачева Ирина Владимировна		
20.	Афанасьева Елена Александровна		
21.	Балабанова Марина Николаевна		
22.	Краюхина Лариса Владимировна		
23.	Деревенец Илья Иванович		
24.	Котельникова Ирина Владимировна		
25.	Порываева Юлия Николаевна		
26.	Мясникова Татьяна Владимировна		
27.	Корепанова Анастасия Олеговна		
28.	Зайцева Галина Николаевна		
29.	Гиляшова Светлана Витальевна		
30.	Аникина Ольга Николаевна		
31.	Кожухарь Виктория Александровна		
32.	Десяткова Оксана Александровна		
33.	Шишкина Ольга Владимировна		
34.	Дылдина Надежда Асильбеована		
35.	Коркина Елена Салихзяновна		
36.	Глонягина Алена Владимировна		