



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Школа № 131

А.А. Чернова

приказ №312 от 22.08.2019г

Программа здорового питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Школа № 131 городского округа город Уфа Республики Башкортостан

Под здоровым питанием понимают питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность ребенка, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. В настоящее время вопросам обеспечения именно здорового питания обучающихся уделяется большое внимание.

Целью программы является формирование культуры здорового питания школьников, совершенствование организации питания.

Задачи:

1. Обеспечение обучающихся качественным, сбалансированным питанием.
2. Разработка и внедрение новых форм организации горячего питания.
3. Внедрение современных методов мониторинга состояния питания.
4. Укрепление и обновление материально-технического оборудования столовой.
5. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных Управлением адресной социальной помощи.
6. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
7. Формирование культуры питания и навыков самообслуживания.
8. Пропаганда здорового питания (проведение конкурсов, лекториев, праздников).
9. Расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение питания как составной части здорового образа жизни;
10. Просвещение родителей в вопросах организации правильного рациона питания детей.

Программные мероприятия состоят из следующих блоков:

Пропаганда здорового питания

Темы по питанию следует интегрировать в последовательную, общеобразовательную программу обучения здоровому образу жизни. В центре программы обучения здоровому питанию - обучение здоровому образу жизни. Программа обучения правильному питанию разрабатывается для содействия учащимся в усвоении: знаний о питании, включая, но не ограничиваясь преимуществами здорового питания, сведений о необходимых питательных веществах, дефиците питательных веществ, принципах управления весом для здоровья, правильном и неправильном употреблении диетических добавок, безопасном приготовлении, обработке и хранении еды; умений, связанных с питанием, включая, но, не ограничиваясь, планирование здоровых завтраков, обедов и ужинов, понимание и использование ярлыков на продуктах, критическую оценку информации о питании, несоответствующих действительности сведений, рекламы пищевых продуктов; а также умения оценивать личные привычки в еде, ставить цели для их улучшения и достигать их.

Комплекс мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся. Ежемесячный мониторинг охвата питанием	Ежедневно	Классные руководители, заместитель директора по УВР
2	Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе.	ежемесячно	Классные руководители, заместитель директора по УВР
3	Проведение классных часов по темам: - «Культура здорового питания» - «Режим дня и его значение», - «Культура приема пищи», - «Хлеб – всему голова», - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» - «Твоё здоровье в твоих руках»; - «Как следует питаться»; - «О чём может рассказать упаковка»; - «Основы правильного питания»; - Лекция «Культура питания» - «Быстрый бутерброд до добра не доведет».	В течение года	Заместитель директора по ВР Классные руководители Медицинский работник поликлиники
4	Конкурс рисунков о полезных продуктах.	В течение года	Заместитель директора по ВР
5	Конкурс газет, плакатов на тему правильного питания	В течение года	Заместитель директора по ВР Учитель ИЗО
7	Знакомство со школьной столовой	сентябрь	учителя начальных классов
8	Праздник «Здравствуй, осень золотая!»	сентябрь	Зав. кафедрой начальной школы
9	Встреча весны «Здравствуй, масленица!»	Март	Заместитель директора по УВР
10	Утренники «Окончание начальной школы».	Май	Зав. кафедрой начальной школы
11	Проведение родительских собраний «Здоровое питание в школе и дома»	В течение года	Классные руководители

Сбалансированное питание и витаминизация пищи, описание организации питания

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

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

Оператор питания имеет в своем составе три молочные кухни. В образовательных организациях на завтраки дети получают специальные диетические молочные продукты в широком ассортименте.

..... Созданы все условия для здорового питания. Имеется большое и уютное помещение обеденного зала на 220 посадочных мест. Ежедневно горячее питание получает до 800 обучающихся по разным категориям.

..... За последние 2 года в школе охват горячим питанием составляет 89%. Это говорит о том, что полное горячее питание обучающихся организовано на достаточном уровне. Охват горячим питанием на 1 ступени всегда на оптимальном уровне, составляет 93% на протяжении нескольких лет. А в среднем и старшем звене немного ниже, так как обучающиеся предпочитают горячее питание в буфете школы.

..... **График питания обучающихся в столовой:**

09:30 – обучающиеся начальных классов

10:20 – обучающиеся 5-9 классов

11:20 – обучающиеся 10,11 классов

Буфет

13:20 – обед для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов

14:00 – обучающиеся начальных классов

Качество приготовленных блюд (описание договорных отношений с оператором питания, состав и график работы бракеражной комиссии, проведения лабораторных исследований приготовленных блюд и поступающего сырья, выполнение норм СанПиН).

С 01.09.2019 г. организацию питания общеобразовательных учреждений города Уфы осуществляет Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания».

Оператором школьного питания является МАУ "Центр детского и диетического питания" ГО г.Уфа.

Официальный сайт организации - <http://clpp-ufa.ru/>

Получатель: Финансовое управление Администрации ГО г.Уфа (для МАУ ЦДДП)

ИНН 0274149764 КПП 027401001

Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ - НБ РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН Г.УФА

БИК 048073001

Р/счет 40701810600003000002

л/счет 30305150010

Код основной продукции ОКВЭД - 85.1

ОГРН 1100280029640

МАУ "Центр детского и диетического питания" ГО г.Уфа РБ

Директор Асфандиярова Марина Шакировна

Главный бухгалтер Морозова Елена Сергеевна

Юридический адрес: 450106, г.Уфа улица Батырская дом 39/2

Фактически адрес: 450106, г.Уфа улица Батырская дом 39/2

Телефон: (347)255-15-03

В целях повышения повседневного контроля за качеством готовой продукции, соблюдением норм закладки сырья, выходов блюд и изделий, соблюдением температурных режимов технологических процессов в школе создана бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующая столовой, школьный врач, ответственная за организацию питания и представители родительской общественности. Бракеражная

комиссия ежедневно осуществляет контроль качества готовой продукции с записями результатов в бракеражном журнале.

Проведение в год 2 раза лабораторных исследований приготовленных блюд и поступающего сырья в ГКУ "Испытательном центре".

Модернизация столовой (описание совершенствования материально-технического оснащения пищеблоков и оформления столовых, залов для приема пищи).

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Улучшение материально-технологического оборудования школьной столовой. Обновление и ремонт технологического и холодильного оборудования, обеспечение инвентарем.	Ежегодно	Директор, заместитель директора по АХЧ
2	Реконструкция помещений школьной столовой с оснащением новым современным высокопроизводительным торгово-технологическим оборудованием.	Ежегодно	Директор
3	Модернизация производства выпечных и кондитерских изделий для школьного питания.	Ежегодно	Директор
4	Разработка проектов и сметной документации по ремонту помещений и переоснащению новым современным технологическим оборудованием школьной столовой.	Ежегодно	Директор
5	Ремонт помещений школьной столовой.	Ежегодно	Директор
6	Ремонт канализаций и водоснабжения.	Ежегодно	Директор
7	Ремонт электрооборудования.	Ежегодно	Директор
8	Ремонт вентиляций.	Ежегодно	Директор
9	Обновление кухонного инвентаря, кухонной посуды.		Оператором школьного питания
10	Обновление столовой посуды, столовых приборов.	по мере необходимости	Оператором школьного питания
11	Реализация в практической деятельности школы требований СанПиНа в вопросах организации горячего питания.	постоянно	Директор, заместитель директора по УВР, бракеражная комиссия
13	Формирование методической библиотеки, видеотеки по вопросам здорового питания, здорового образа жизни.	В течение года	Зав. библиотекой
14	Продолжение эстетического оформления зала столовой.	В течение года	Зам. дир. по УВР
15	Разработка новых блюд, изделий и внедрение в систему школьного питания.	В течение года	Заведующая столовой

Ожидаемые результаты реализации Программы.

Реализация мероприятий Программы позволит увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой, улучшить качество питания школьников и обеспечение его безопасности, внедрить новые схемы питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Программа согласована с родителями (законными представителями).