



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«Центр образования № 15»

Городского округа город Уфа РБ

И.Н.Бражников

02.09.2020

## **ПРОГРАММА ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

### **Раздел 1. Пропаганда здорового питания.**

В целях формирования культуры здорового питания школьников в рамках внеурочной деятельности проводятся беседы с детьми и родителями, даются рекомендации родителям и школьникам о здоровом питании (см.приложение 1).

Практические занятия предусматривают различные формы проведения:

- уроков-игр, где обучают детей выбирать самые полезные продукты для здорового, рационального питания (уроки биологии, окружающего мира, иностранных языков);
- проектные работы на тему: «Правильное и здоровое питание»;
- анкетирования школьников и их родителей.

### **План работы по организации питания в МБОУ «Центр образования № 15» ГО г. Уфа РБ на 2019-2021 год**

**Цель:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

#### **Основные задачи по организации питания:**

1. Обеспечение льготным питанием категорий учащихся.
2. Создание благоприятных условий для организации питания обучающихся в целом.
3. Повышение культуры питания.
4. Проведение разъяснительной работы среди родителей и учащихся о необходимости горячего питания в школе.

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Работа со списками учащихся гимназии.	август, 4 неделя	Файзуллина З.К.
2	Информационное совещание по вопросам организации горячего питания в школе в 2019-2020 учебном году. Ознакомление с планом работы по организации питания в школе классных руководителей.	сентябрь, 1 неделя	Атрощенко Н.Г., Файзуллина З.К.
3	Своевременное выявление детей, нуждающихся в государственной поддержке.	в течение года	классные руководители
4	Обновление информации на сайте гимназии	сентябрь, далее по необходимости	Файзуллина З.К.
5	Организация консультаций для классных руководителей, родителей по вопросам питания.	в течение года	Файзуллина З.К.
6	Мониторинг организации питания.	2 раза в год	Файзуллина З.К.
7	Работа с отчетностью по питанию.	ежедневно	Файзуллина З.К.
8	Контроль за заполнением заявок на питание классными руководителями.	ежедневно	Файзуллина З.К.
<b>Работа по воспитанию культуры питания, пропаганда здорового образа жизни.</b>			
1	Проведение бесед с учащимися по темам: - Режим дня и его значение. - Культура приема пищи. - Влияние горячего питания на успеваемость. - Рекомендации родителям и школьникам о здоровом питании.	в течение года	классные руководители
2	Проведение уроков здоровья	в течение года	по классам
3	Анкетирование учащихся.	в течение года по необходимости	Файзуллина З.К.
4	Выступление на родительских собраниях по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни». «Организация горячего питания залог сохранения здоровья».	в течение года	классные руководители

## Раздел 2.

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, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

Помещение школьной столовой рассчитано на одновременное обслуживание 180 чел. – в обеденном зале и 50 чел. – через раздачу. Приготовление пищи происходит в специально оборудованном кухонном блоке, в котором имеются:

- охлаждаемые и низкотемпературные холодильные шкафы для хранения мясных и скоропортящихся продуктов;
- конверторная печь,
- цеха: горячий, мучной, мясной, овощной, рыбный, моечный и раздаточный;
- необходимые бытовые помещения для персонала (в т.ч. душевые);
- полный набор требуемого кухонного электрооборудования.

Перед столовым залом установлены умывальники из расчета 1 – на 20 чел.

Школьная столовая укомплектована высококвалифицированным персоналом, обеспечивающим требуемый уровень качества питания и обслуживания.