****

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Информационная справка**Практика организации питания в нашей гимназии убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником гимназии ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.В гимназии 2 столовые. В столовой работают 3 человека: заведующая производством, повар и кухонная рабочая. В прогимназии работают 4 человека. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы.  Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.В гимназии наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. В нем постоянно присутствует не только выпечка школьной столовой, но и разнообразные салаты, соки, напитки. Соки ежедневно включаются и в обязательный рацион школьного питания.Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное цикличное меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора по Тверской области. Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.Классные руководители ведут табели учета питания учащихся, проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Возглавляет комиссию социальный педагог, в нее также входят представители руководства гимназии и органов самоуправления. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в гимназии, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей гимназии.**Описание проблемы**Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. В период получения общего образования организм учащегося испытывает повышенные нагрузки как умственные, так и физические. Нарушение питания в этот период может привести к расстройствам жизнедеятельности организма, в том числе к возникновению и прогрессированию различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, органов кровообращения, изменениям со стороны эндокринной, костно-мышечной и центральной нервной систем. В настоящее время повсеместно продолжает возрастать число алиментарно-зависимых заболеваний у учащихся, напрямую связанных с нарушением правил рационального питания. Соблюдение принципов рационального, сбалансированного, щадящего питания, оптимальное формирование рациона питания учащихся, правильное составление меню и приготовление пищи – важнейшие компоненты оздоровления детей с болезнями органов пищеварения и нарушения обмена веществ.Поэтому в программе развития  гимназии разработан и реализуется проект «Образовательный процесс и здоровье учащихся», в котором здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности. Для решения этой задачи и была разработана Программа «Здоровое питание» в гимназии, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников. **Актуальность программы** Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:* фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
* в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
* школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена программа «Здоровое питание». **Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.** Поэтому руководство гимназии сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в гимназии, то и полноценно питаться они должны здесь же. **ЦЕЛЬ** программы организации и развития школьного питания:*Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и  поиск новых   форм организации горячего питания.* **ЗАДАЧИ** программы организации и развития школьного питания:*1.Способствовать формированию здоровой личности.* *2. Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.**3.Внедрить новые формы организации питания.**4.Обеспечить благоприятные  условия для качественного образовательного процесса.* **В ПРОГРАММЕ ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ:*****Семья:*** -организация контроля  за питанием с участием   родительского комитета гимназии и Управляющего совета гимназии - воспитание в детях норм здорового образа жизни    ***Руководство гимназии:****-*создание условий для здорового питания гимназистов- индивидуальные беседы;- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни**Заведующая кабинетом здоровья:****-**пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни**-** уроки здоровья-мониторинг состояния здоровья гимназистов ***Педагогический коллектив:*** - совещания;- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;- приобщение к занятиям в спортивных секциях, в клубе «Пилигримы»;- пропаганда здорового образа жизни ***Медицинский работник***:  - индивидуальные беседы- контроль за здоровьем обучающихся- контроль за состоянием столовой и пищеблока            ***Социальный педагог:*** - выявление неблагополучных семей, посещение на дому- организация питания социально незащищенных детей- санитарно-гигиеническое просвещение **ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ** ***1-е направление***  Организационно-аналитическая работа,  информационное обеспечение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители |
| Организационное совещание– порядок приема учащимися завтраков и обедов;-утверждение списков социально-незащищенных детей на бесплатное питание;- оформление договоров на  питание;- график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой | Сентябрь, январь | Зам. директора по УВР ответственный за организацию  питания |
| 2. Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания. Презентация горячего питания. | Октябрь | Зам. директора по УВР |
| 3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | Сентябрь, май | Директор гимназии |
| 4. Заседание Управляющего совета по организации питания по вопросам:- охват учащихся горячим питанием- соблюдение сан. гигиенических требований;- профилактика инфекционных заболеваний | Октябрь, февраль   | Управляющий совет гимназии |
| 5. Организация работы бракеражной  комиссии по питанию  | В течение года | Руководство гимназии |
| 6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета проведение целевых тематических проверок | В течение года | Руководство гимназии, бракеражная комиссия |

  ***2-е направление:***  Методическое обеспечение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители |
| 1. Организация консультаций для классных руководителей:- культура поведения учащихся во время приема пищи,- соблюдение санитарно-гигиенических требований- организация горячего питания – залог сохранения здоровья | В течение года | Зам. директора по УВР, социальный педагог , медсестра, заведующая кабинетом здоровья |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | В течение года | Руководство гимназии |

                         ***3-е направление***:Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители |
| 1.Проведение классных часов по темам:- режим дня и его значение;- культура приема пищи;- острые кишечные заболевания и их профилактика | Сентябрь | Классные руководители, медсестра, заведующая кабинетом здоровья, учитель технологии, учитель биологии, зам. директора по УВР |
| 2. Игра – праздник  для учащихся начальной и основной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов. | Октябрь    | Зам. директора по ВР, педагог -организатор, классные руководители,  |
| 3. Презентация горячего питания.- конкурс газет среди учащихся 3 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище»;- оформление обеденного зала столовой;- выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?»- выпуск классных газет о правильном питании (5-8 кл.), рекламных плакатов «Новое поколение выбирает правильное питание» (9 и 11 кл.). | Октябрь | Учитель ИЗО, педагог –организатор, заведующая кабинетом здоровья, социальный педагог |
| 4. Беседы с учащимися 9-11 кл. «Берегите свою жизнь» | Декабрь | Классный руководитель, социальный педагог |
| 5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника» | Январь | Зам. директора по ВР, классный руководитель, |
| 6. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «А ну-ка, девочки» | Март | Учитель технологии, кл. руководитель, педагог - организатор |
| 7. Анкетирование учащихся:- Школьное питание- По вопросам питания | Октябрь, февраль, апрель | кл. руководители, социальный педагог |
| 8. Цикл бесед «Азбука здорового питания» | В течение года              |  заведующая кабинетом здоровья |
| 9. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время | Июнь, ноябрь | Зам. директора по УВР, начальник лагеря дневного пребывания детей |

                                               ***4-е направление*** –Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители |
| 1. Проведение классных родительских собраний по темам:  - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.- профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся.             | Сентябрь,октябрь,декабрь            | Врач,  медсестра  |
| 2. Индивидуальные консультации медсестры гимназии «Как кормить нуждающегося в диетпитании»      | Первый вторник каждого месяца | Медсестра |
| 3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» | Февраль | Психолог |
| 4. Встреча медицинского работника с родителями- «Личная гигиена ребенка» | Апрель-май | Медсестра, классный руководитель |
| 5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания» | Май | Классный руководитель |

  ***5-е направление:*** Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители |
| 1. Приобретение дополнительного оборудования в столовую:

-холодильник-разделочные столы-посуда-емкость для мытья яиц и т.д. | Август, сентябрь | Руководство гимназии |
| 2. Разработка новых блюд, изделий,  их внедрение в систему школьного питания | В течение года | Зав. производством |
| 3. Оборудование складского помещения | сентябрь | Зав. производством, Руководство гимназии  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ОСНОВНЫЕ ПРИКАЗЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ** Приказ об организации питания №101 от 02.09.13г.Приказ о создании бракеражной комиссии №95 от 02.09.13 г. **РЕЖИМ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ****прогимназия**8:45 ( 1 перемена) – 1 а,б,4в классы;9:50 (2 перемена ) – 2 –а,б,в, 4 а классы;10:55 (3 перемена) 3 а,б,в,4 б классы дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации ( 1 смена);13:30 – обед воспитанников ГПД;**гимназия**10:55 ( 3 перемена ) дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации ( 5-7 классы);12:00 – дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации ( 8-11 классы); **ГРАФИКИ ДЕЖУРСТВА В СТОЛОВОЙ** - график дежурства учителей,- график дежурства администрации,- график дежурства обучающихся (8-11 классы) **КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ** - ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителя, администратора,- еженедельный: акт проверки горячего питания обучающихся 1-11 классов;- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.  **ПРИЛОЖЕНИЯ****ВИДЫ АНКЕТ**  **Анкета "Питание глазами родителей"** 1.Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?2.Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?3.Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?5. Удовлетворены ли Вы работой буфета? **Анкета "Питание глазами обучающихся"**1.Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость? **Анкета для ученика "Завтракал ли ты?"** 1. Что ты ел на завтрак?2. Считаешь ли ты завтрак необходимым?3. Какие твои любимые овощи?4. Какие овощи ты не ешь?5. Сколько раз в день ты ешь овощи?6. Любишь ли ты фрукты?7. Какие фрукты твои любимые?8. Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?9. Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?10.Какой напиток ты  пьешь чаще всего?11.Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?12.Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный? **Учёт питающихся** 1. Ведомость учета питающихся

Ведомость на питаниядетей, находящихся в трудной жизненной ситуациис \_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_ г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И. уч-ся | класс | 07.11 | 08.11 | 09.11 |
| подпись | подпись | подпись |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Зав. столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Соц. педагог\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_     Табель учета питающихся (по каждому классу отдельно, составляет кл. руководитель)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя обучающегося | дата |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | … | … | 30 |
| 1 | Иванов Кирилл |   |   | н |   |   |   |   | н |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | итого |   |   | 1 |   |   |   |   | 1 |

 Классный руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                            \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                                                                     (подпись)                                                                          (дата)   1. Итоговый табель питающихся (ежемесячно, составляется зам. директора по УВР)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| классы | Всего детей | дата | Уважительные причины пропусков |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | … | … | 30 | справка | Олимпиады, соревнования и др. | пропуски |
| 1 а | 20 |   | 1 |   | 2 |   |   |   |   | 3 |   |   |
| 1б | 21 |   |   | 3 | 2 |   |   |   | 4 | 9 |   |   |
| … |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Итого пропусков |   |   | 1 | 3 | 4 |   |   |   | 4 | 12 |   |   |
| Итого питающихся |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |

 Зам. директора по УВР:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ГРАФИКИ** График дежурства обучающихся и учителей (составляется на учебную четверть)

|  |  |
| --- | --- |
| Дата | Дежурный учитель |
| Сентябрь |   |
| 03-05 |  |
| 06-08 |  |
| …. |   |

   |