

КОУ «Заливинская СОШ»
Омская область Тарский муниципальный район

Перспективная программа

"ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ"

Разработчики программы:

Васильева Нина Георгиевна – зам. директора по ВР

Бушуева Людмила Викторовна – учитель биологии

Озолина Татьяна Анатольевна – медицинская сестра

2010 год

Цель:

Организация сбалансированного питания детей в ОУ, как основного фактора здоровьесбережения, формирование позитивного отношения к здоровью, которое бы стало прочной мотивацией в дальнейшей жизни школьников.

Задачи:

- Планирование работы ОУ по организации горячего питания, учитывая состояние здоровья детей, через реализацию Программы «Школьное питание»;
- Осуществление контроля соответствия условий питания санитарно- гигиеническим нормам;
- Создание витаминизированных столов для учащихся;
- Продолжить работу УПБ по выращиванию экологически чистой продукции на УОУ школы,
- Продолжить изучение и внедрение опыта работы по применению здоровьесберегающих технологий, проведение семинаров, конференций и т. д.

Обоснование необходимости программы «Школьное питание»

Ежегодно проводимые медицинские осмотры школьников врачами узкой специализации показывают высокую заболеваемость среди обучающихся. Как следствие социально-экономических изменений в стране, ставших причиной ухудшения качества жизни большей части населения. Возросшие учебные нагрузки, малоподвижность также влияют на здоровье обучающихся. Значительный процент заболеваемости приходится на болезни, связанные:

- с неполноценным питанием в семьях;
- с низким уровнем информированности детей в вопросах организации здорового образа жизни;
- недостаточная ответственность родителей в организации режима дня для школьников;
- большой интервал в режиме питания, возникающий в связи с отдалённостью места проживания детей от школы;
- несвоевременное медицинское обеспечение сельских школьников.

Всё это требует оптимизации школьного питания.

Организация питания в КОУ «Заливинская СОШ».

За последние несколько лет в организации питания обучающихся МОУ Заливинской СОШ наметились определённые позитивные тенденции. Главным образом увеличился охват школьников горячим питанием. Если десять лет назад он составлял в среднем 60-70%, то сейчас это 100%.

Большую роль в решении этого вопроса сыграла разработанная и внедрённая в жизнь программа «Здоровье». Одним из важных разделов этой программы является организация горячего питания школьников. Чтобы питание было разнообразным, калорийным и доступно по цене, используется три основных источника снабжения и финансирования. Так картофель, овощи и ягоды

выращиваются на пришкольном участке. В хранилище ежегодно закладывается 7-8 тонн картофеля, 1 тонна квашеной капусты, 500 кг свежей капусты, 250 кг лука, 700 кг моркови, 200 кг солёных огурцов, 80 кг томатов. В разные годы в зависимости от урожая готовятся ягодные варенья из смородины и малины в пределах 100-150 кг.

Всё это используется в течение учебного года для приготовления салатов, первых и вторых блюд, витаминных столов. Часть урожая реализуется, а деньги направляются на улучшение материальной базы школьной столовой. Так в 2007- 2008 учебном году на эти средства была приобретена холодильная камера «Бирюса2, стоимостью 11000 рублей, кухонная посуда и моющие средства для пищеблока и др.

В организации питания школьников отведена определённая роль и родителям. Согласно решению Управляющего совета школы каждый родитель на питание своего ребёнка вносит ежемесячно 50 рублей.

И третьим источником финансирования школьного питания является областной и районный бюджеты. Выделенные в 2007-2008 учебном году 4,5 рубля на каждого ребёнка в день помогли в значительной мере улучшить детское питание.

Разумеется, постоянно растущие цены на продукты, требуют дополнительных усилий школы, родителей и бюджета к вопросам улучшения питания. Все коллективно приложенные усилия по улучшению питания обучающихся дают положительные результаты. В последние годы резко сократились у детей заболевания ЖКТ. Имея многолетний положительный опыт здоровьесбережения, школа в 2007 году участвовала в конкурсе «Лучшие школы России» в рамках ПНП «Образование» и вышла в число школ-победителей с получением гранта Президента РФ и губернатора Омской области.

В школе и сейчас идёт работа по реализации Программы развития «Школа здоровьесбережения», в

рамках которой разработана целая система мероприятий по пропаганде правильного питания, одной из задач которой является охрана и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом данная работа ведётся в течение года с педагогическим коллективом, учащимися и родителями.

План мероприятий по пропаганде здорового образа жизни (правильного питания)

месяц	меро	прия	тия
	С родителями	С учащимися	С педагогическими кадрами
сентябрь	Анализ показателей физического развития учащихся школы	Классный час «Пища настоящего и будущего» (пищевые добавки, опасные консерванты)	Совещание при директоре «Организация горячего питания школьников» ПМП консилиумы 1-11 классы
октябрь	Родительское собрание «Обмен опытом воспитания детей в семье»	Выпуск информационно-медицинского бюллетеня «Расти здоровым»	Семинар «Здоровьесберегающие технологии в учебном процессе»
ноябрь	Родительское собрание «Вредные привычки, правильное питание, здоровье ваших детей»	Классный час «Этикет. Поведение за столом» День Здоровья	Лекция «Здоровье ребёнка – основа успешности в учении»
декабрь	Лекция «Мои родительские	Практическое занятие «Шаг к	-

	университеты: как сохранить здоровье ребёнка»	здоровью»	
январь	Вечер вопросов и ответов для старшеклассни ков «Есть проблемы – есть решения»	Неделя здоровья. Викторина «Учимся правильно питаться» (1-4 классы) КВН «Искусный кулинар» (5-8 классы)	Отчёт комиссии по контролю за организацией горячего питания в школе.
февраль	-	Лекторий «Человек и его здоровье»	Результаты медицинского осмотра
март	-	Классный час «Причина одна – последствий множество» (9-11 классы)	-
апрель	-	Конкурсная программа «Что есть, а что не есть? Вот в чём вопрос»	-
май	Родительской собрание в 9- ом, 11-ом классах «Как правильно питаться в период подготовки и сдачи экзаменов»	-	Подготовка стенда «Абитуриентам рекомендуется»

При организации горячего питания в школе учитываются многие факторы, в том числе и основные принципы здорового питания.

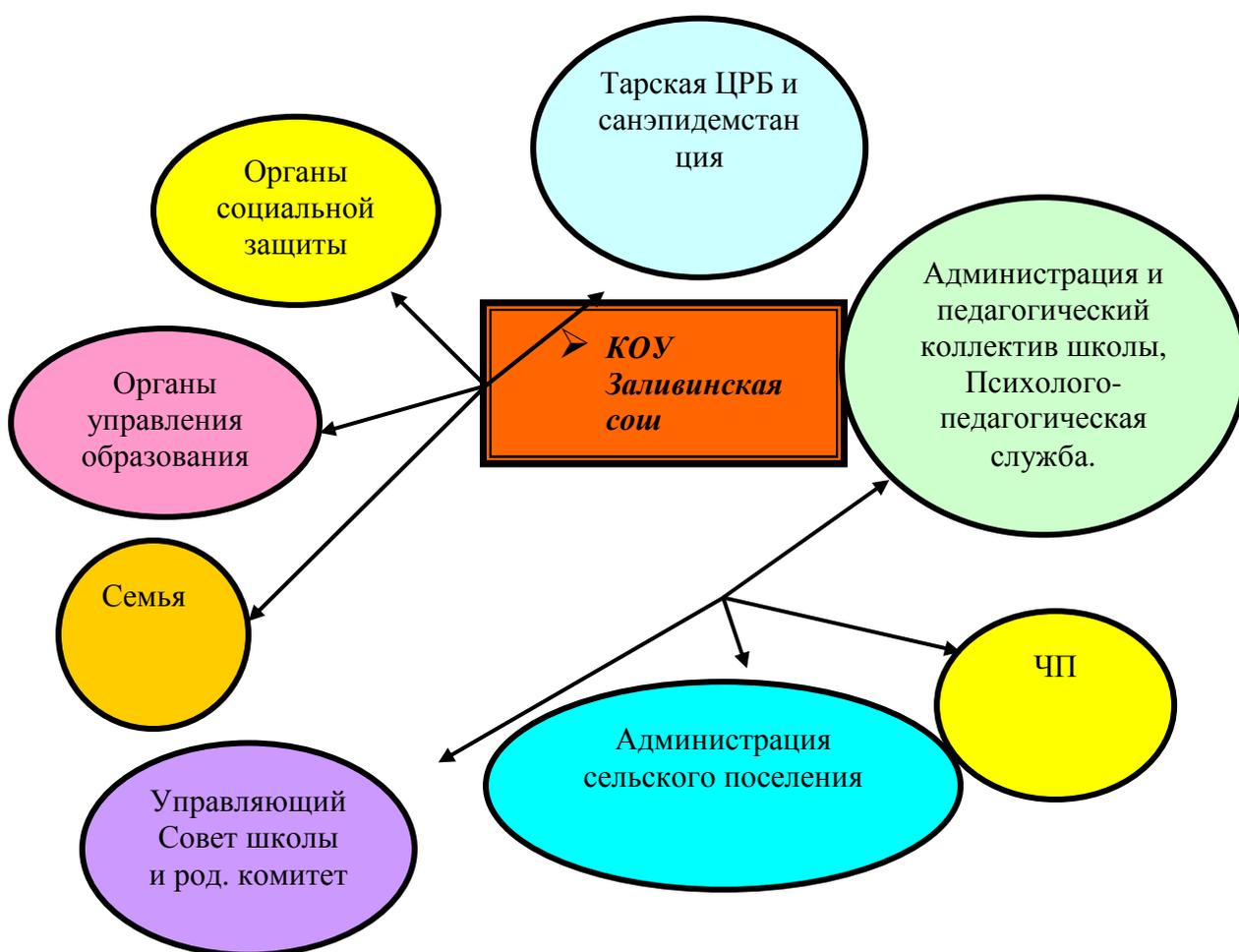
Принципы здорового питания.

- Удовлетворение возрастных физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.);
- Сбалансированность используемых для организации дополнительного питания учащихся пищевых продуктов по основным веществам;
- Максимальное разнообразие ассортимента пищевых продуктов;
- Исключение из ассортимента продуктов с раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей и подростков с хроническими заболеваниями.
- Придерживаться СанПиН 2.3.2.1078 -01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»

С целью повышения качества питания школьников, руководствуемся данными мониторинга состояния здоровья обучающихся, который проводится ежегодно и медицинские рекомендации по вопросам питания (см. Приложение углубленного медицинского осмотра).

Сотрудничество:

Программа реализуется при поддержке администраций КОУ «Заливинская СОШ», Заливинского сельского поселения, ЧП, Заливинской сельской амбулатории, Тарской санэпидемстанции, родителей, отдела образования и органов социальной защиты.



**План мероприятий по улучшению условий для организации
качественного питания школьников МОУ «Заливинская
СОШ»**

№	Мероприятия	срок	ответственные
	<u>Техническое оснащение</u>		
1	Обеспечение столовой недостающей кухонной и раздаточной посудой	2008-2009 гг	администрация
2	Ремонт и обновление технологического и холодильного оборудования пищеблока	2009-2010 гг	Директор школы, завхоз
3	Обновление мебели в столовой	2010 г	Директор школы, завхоз
	<u>Документация, соответствующая требованиям Роспотребнадзора</u>		
1	Ассортиментный перечень продуктов, разрешённых для реализации на пищеблоке	ежегодно	
2	Бракеражный журнал	ежегодно	Озолина Т.А
3	Программа производственного контроля	ежегодно	
4	Учебное расписание	ежегодно	Стюф М.А.
5	Данные о прохождении медосмотра и др. документы	ежегодно	Озолина Т.А.
6	Примерное десятидневное меню	ежегодно	Озолина Т.А
	<u>Мероприятия по охране жизни и здоровья детей</u>		
1	Прохождение медосмотра всеми работниками пищеблока школы	2 раза в год 1 раз в год	Озолина Т.А

2	Обеспечение школьной столовой моющими и дезинфицирующими средствами	постоянно	Озолина Т.А Синогин М.И.
3	Периодически проводить необходимые инструктажи по разъяснению санитарно-гигиенических требований к пищеблокам ОУ и фиксировать их проведение в документах ОУ.	периодически	Озолина Т.А.
4	Выполнять все предписания Роспотребнадзора.	немедленно	Администрация школы, Озолина Т.А.
5	Обеспечение условий для выполнения обучающимися культурно-гигиенических навыков.	постоянно	Директор школы, завхоз
6	<u>Производство сельскохозяйственной продукции на УОУ</u> Выращивание картофеля Выращивание овощей ягод	2008 г. -1,5 га 2009 г. - 2 га 2010 г.–2,5 га На площади 0,8 га	администрация

Ожидаемые результаты:

- **осуществить 100% охват обучающихся горячим питанием**
- **расширить ассортимент витаминизированных столов**
- **вести контроль за соблюдением санитарно-гигиенических навыков учащихся**
- **использовать здоровьесберегающие и здоровьеформирующие технологии**

Вследствие этого должно:

- **Снизиться количество заболеваний органов пищеварения среди учащихся, остаться стабильными показатели по другим заболеваниям**