ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00FED47852E7A90172551098D3B9921C0F
Владелец: Саиева Луиза Хавашовна
Действителен: с 13.01.2026 до 08.04.2027

Департамент образования Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ГИМНАЗИЯ № 7 ИМ. МАРЕМ АХИЛЬГОВОЙ» Г. ГРОЗНОГО
(МБОУ «ГИМНАЗИЯ № 7 ИМ. МАРЕМ АХИЛЬГОВОЙ» г. Грозного)

Соьлжа-ГІалин Мэрин дешаран департамент
Муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
СОЬЛЖА-Г1АЛИН «ГИМНАЗИ № 7 МАРЕМ АХИЛЬГОВОЙ ЦІАРАХ»
(Соьлжа-ГІалин МБЙХь «ГИМНАЗИ № 7 МАРЕМ АХИЛЬГОВОЙ ЦІАРАХ »)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МБОУ «Гимназия № 7
им. Марем Ахильговой» г. Грозного
от «28» 08. 2026 г. № 208/01-11
_____ Л.Х. Саиева

ПРОГРАММА
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА 2026/2027 УЧЕБНЫЙ ГОД «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ-ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

г.Грозный, 2026г.

Содержание программы

1. Паспорт программы…… 3
2. Введение……..... 4
3. Актуальность программы…….. 6
4. Кадровое обеспечение…… 8
5. Материально-техническое обеспечение…….. 8
6. Основные направления реализации……. 10
7. План мероприятий программы……. 10
8. Организация деятельности комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся……. 12
9. Ожидаемые результаты…… 15
10. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов…… 15
11. Приложение……. 16

1. Паспорт программы

Наименование программы	Программа развития и совершенствования организации социального питания «Школьное питание-здоровое питание»
Нормативно-правовое обеспечение программы	1. Конвенция о правах ребенка. 2. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». 3. Закон Российской Федерации «Об образовании 4. в РФ» № 273 ФЗ от 29.12.2012 5. постановление Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. №19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", 6. постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 7. ЛНА МБОУ «Гимназия № 7 им. Марем Ахильговой» г. Грозного
Цель программы	Обеспечение школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.
Основные задачи программы	1. формировать навыки здорового питания; 2. создать благотворные условия для учебной деятельности; 3. внедрять современные методы мониторинга состояния питания; 4. обеспечить качественное, сбалансированное питания детей; 5. укреплять и обновлять материально-технологическое оборудование столовой; 6. пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, циклов бесед, классных часов, родительских собраний и т.д.); 7. обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания; 8. повышать уровень знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризации и повышении привлекательности здорового школьного питания; 9. формировать у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
Срок реализации	1 год
Основные исполнители программы	Администрация, педагогический коллектив гимназии, работники школьной столовой, медицинский работник, родители.
Основные направления Программы	1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы.

	2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом. 3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся 4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания. 5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.
Источники финансирования	Средства бюджета.
Ожидаемые результаты	- увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - высокий уровень культуры приема пищи школьниками; - улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой.
Организация контроля за исполнением программы	1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета гимназии. 2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле гимназии и сайт гимназии. 3. Информирование родителей на родительских собраниях.

2. Введение

На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела.

Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.

Очевидно, что процесс обучения в гимназии не должен строится за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС).

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребёнка в гимназии и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- ✓ рациональная организация питания в образовательном учреждении;
- ✓ включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- ✓ просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать в лицее и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

3. Актуальность программы

Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание. Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит гимназии. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

- ✓ фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются 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 наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося гимназии в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач гимназии - помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся».

Коллектив гимназии всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы должен стать 100%-й охват горячим питанием учащихся 1-11 классов. Однако проведенный анализ организации питания учащихся выявил ряд проблем.

По результатам опроса родителей и учащихся установлено следующее. Большинство учащихся проживают в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все учащиеся, и, к сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для

растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества. Проводимый опрос родителей показал, что родители не всегда в должной мере осознают важность своевременной санации полости рта ребенка для осуществления нормального приема пищи, работы желудочно-кишечного тракта. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, своевременная санация полости рта учащегося и др.) не теряет своей актуальности.

Наблюдение за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – отсутствие или недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с учащимися, но и с родителями.

Принципиально важно использовать в рационах питания школьников самые разнообразные продукты, обогащая их витаминами, от кондитерских изделий до мясных полуфабрикатов, молочных продуктов. Только таким образом может быть достигнуто реальное обогащение всего рациона обучающихся с учетом их суточной потребности и потерь при кулинарной обработке.

Для решения данной проблемы необходимо организовать питание, используя при этом продукцию с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Количество практически здоровых детей имеет тенденцию к снижению. Анализ здоровья обучающихся позволяет выявить при стабильном числе инфекционных заболеваний, нарушений речи, рост таких видов заболеваний, как хронические, заболеванияжелудочно-кишечного тракта, что свидетельствует о недостаточном внимании к здоровью школьников.

Программа по совершенствованию организации питания учащихся является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

4. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают 2 повара и 3 кухонных рабочих. Повар имеют среднее профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник пищеблока обеспечен спецодеждой. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется воспитателями групп продленного дня. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися гимназии. Контроль организации питания учащихся в гимназии осуществляют директор, заместитель директора по УР, курирующий организацию питания и ответственный за питание, назначенный приказом директора гимназии.

5. Материально-техническое обеспечение организации питания

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню. Столовая расположена на первом этаже здания гимназии. Столовая состоит из обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденный зал оснащен мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Характеристика пищеблока:

Набор помещений пищеблока: горячий цех, раздаточная, помещение для подогрева пищи, доготовочная, мясорыбный цех первичной обработки овощей, овощной цех, хлеборезка, моечная, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря. Также имеются: склад сыпучих продуктов, склад скоропортящихся продуктов, гардеробная персонала.

Обеденный зал, условия для соблюдения правил личной гигиены: Обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест. Условия для соблюдения личной гигиены созданы.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: Помещения пищеблока содержатся в удовлетворительном состоянии, отделка поверхностей интерьера помещений выполнена влагостойкими материалами, что позволяет выполнять уборку влажным способом: стены облицованы плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы – керамическая плитка.

Кухонная, столовая посуда в достаточном количестве. Кухонная посуда из нержавеющих материалов, промаркирована; столовая посуда керамическая, без сколов и трещин, в количестве трех комплектов на одно посадочное место.
Имеется отдельная моечная с пятью моечными ваннами, обеспеченными подводом проточной холодной и горячей воды. Ванны имеют маркировку объемной вместимости.
Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены: имеется отдельная раковина с подводом проточной горячей и холодной воды. Мыло, полотенец есть.

Имеется примерное меню, подготовленное для согласования с Управлением Роспотребнадзора по ЧР в г. Грозном.
Документация по контролю за питанием: гигиенический журнал сотрудники, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, карты технологии приготовления блюд, журнал контроля санитарного состояния пищеблока, журнал закладки продуктов, журнал учета отбора проб, ЛНА, регламентирующие деятельность по организации питания учащихся.

Поставщики пищевой продукции [поставщик пищевой продукции].
Водоснабжение централизованное, в т.ч. горячее – сезонное (теплообменник). Водоотведение централизованное, вентиляция механическая. Отопление: автономное, санитарное состояние отопительных приборов удовлетворительное.

Контракт № 02-48/26ш на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 02.02.26. Исполнитель Региональный оператор ООО «Оникс» в лице директора [ФИО]

Муниципальный контракт № 70 на проведение дезинфекционных работ от 16.02.26. Исполнитель ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии ЧР» в лице главного врача [ФИО]
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 гимназии обеспечена столовой посудой и приборами. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, кружки и стаканы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки и вилки) из нержавеющей стали. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В гимназии установлены умывальники и электрополотенца.

6. Основные направления реализации Программы

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся и родителей.
4. Обеспечение бесплатным и льготным питанием.
5. Повышение культуры питания.

7. План мероприятий программы

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	Директор
2	Организационное совещание – порядок приёма учащимися завтраков; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь	Директор зам.директора
3	Совещание классных руководителей об организации питания для учащихся	октябрь	Руководитель МО классных руководителей
4	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: ✓ охват учащихся горячим питанием; ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований; ✓ профилактика инфекционных заболеваний	ноябрь февраль	Заместитель директора, соц.педагог
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	в течение года	Директор
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией гимназии, проведение целевых тематических проверок	в течение года	Комиссия родительского контроля за организацией и качеством горячего питания
7	Размещение информации на сайте гимназии по вопросам организации здорового питания учащихся, итогов проведения мероприятий данного направления.	весь период	Заместитель директора по ИКТ
Методическое обеспечение			
8	Организация консультаций для классных руководителей 1-4-х, 5- 8-х, 9-11-х	в течение года	Заместитель директора,

	классов: «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Правильное питание – залог сохранения здоровья».		медицинская сестра
9	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	в течение года	Администрация, комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся			
10	Проведение классных часов	по плану	Классные руководители, медицинская сестра
11	Конкурс газет среди учащихся 5-7 классов «О правильном питании»	ноябрь	Заместитель директора
12	Беседы с учащимися 9-11 -х классов «Береги здоровье смолоду!»	декабрь	Классные руководители, медицинская сестра
13	Конкурс среди учащихся 5-8-х классов «Хозяюшка»	февраль	Учитель технологии
14	Анкетирование учащихся: ✓ школьное питание: качество и разнообразие обедов: ✓ за что скажем поварам «спасибо».	октябрь февраль	Заместитель директора, классный руководители
15	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежегодно	Заместитель директора по ВР
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся			
16	Проведение родительских собраний по темам: ✓ «Совместная работа семьи и гимназии по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся»; ✓ «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»; ✓ «Итоги медицинских осмотров учащихся»	Сентябрь Январь Май	Заместитель директора по ВР, классные руководители
17	Индивидуальные консультации школьной медицинской сестры «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медицинская сестра
18	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	педагог-психолог
19	Анкетирование родителей «Ваши	май	классные

	предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»		руководители

8. Организация деятельности комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами гимназии.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора гимназии на каждый учебный год. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией гимназии. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии ежеквартально. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации.

Задачи комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

- Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей.
- Контроль соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся.
- Обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

План работы комиссии родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся

№	Мероприятие	Срок	Ответственные
1	Провести комиссионную проверку готовности помещения для приема пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего	Сентябрь 1 раз в	Ответственный за организацию питания, члены РК

	оборудования	полугодие	
2	Контроль и заполнение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены бракеражной комиссии
3	Контроль качества (масса) готовых блюд	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
4	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
5	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, члены РК
6	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, члены РК
7	Контроль температурных режимов хранения продуктов в холодильном оборудовании	1 раз в декаду	Ответственный за организацию питания, члены РК
8	Контроль за доставкой пищевых продуктов	1 раз в нед.	Ответственный за организацию питания, члены РК
9	Контроль санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
10	Контроль проведения дезинсекционных и дератизационных работ на пищеблоке	По необходимости	Ответственный за организацию питания, члены РК
11	Выступления на родительских собраниях по вопросам организации питания в гимназии	1 раз в полугодие	Ответственный за организацию питания, члены РК

1.

Для эффективного решения поставленных задач деятельность Программы предусматривает комплекс мер, который включает в себя:

1. Рациональную организацию питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил.
2. Совершенствование системы управления организацией питания, предусматривающую создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся:

- ✓ нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся гимназии в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
- ✓ совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее

эстетического оформления;

- ✓ постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;
- ✓ контроль за соблюдением норм и требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 при организации питания учащихся;
- ✓ контроль охвата учащихся горячим питанием;
- ✓ совершенствование механизма государственно-общественного управления гимназии по вопросам реализации Программы;
- ✓ осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля организации питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;
- ✓ проведение мониторинга состояния здоровья учащихся гимназии;
- ✓ проведение мониторинга организации питания учащихся гимназии;
- ✓ создание и ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте гимназии;
- ✓ обеспечение информационной поддержки реализации «Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся», привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;
- ✓ изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов о качестве, организации горячего питания в гимназии.

9. Ожидаемые результаты

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

- ✓ повышение эффективности системы организации школьного питания;
- ✓ безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
- ✓ формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
- ✓ укрепление материально-технической базы школьной столовой;
- ✓ положительную динамику оценки качества организации питания в гимназии со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Управляющего совета.

Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим питанием учащихся	Мониторинг охвата горячим питанием учащихся	100 % от общего количества учащихся
Качество организации питания в гимназии глазами учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
Знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи	Анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой	% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
Сформированность основ знаний о здоровом питании	Анкетирование, тестирование	% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)
Соответствие питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	Анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	Акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	Мониторинг качества	Положительные отзывы и

	приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи	предложения, справки по проверкам
	Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся	Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся
	Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	Отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора
Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	Анализ воспитательной работы классных руководителей 1 - 1 1 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам	100% от общего количества учащихся гимназии

Приложение

1. **Анкеты для родителей**

Анкета для родителей №1

Уважаемые родители!

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы обучения детей правильному питанию. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.

1. Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:
- Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания).
- Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания).
- Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания).
- Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка).
- Низкое (здоровье ребенка не зависит от его питания).

2. Насколько, по вашему мнению, важны следующие факторы для организации правильного питания ребенка? Расположите данные факторы в определенном порядке - от самого важного до наименее важного. Наиболее важный фактор будет иметь номер 1, второй по значимости - номер 2, и так далее, наименее важный фактор - номер 8:
- Наличие времени для организации правильного питания в семье.
- Наличие достаточных средств для организации правильного питания.
- Наличие знаний у родителей об основах правильного питания в семье.
- Сформированность традиций правильного питания в семье.
- Кулинарные умения и желание готовить у родителей.
- Наличие знаний о правильном питании у самого ребенка.
- Сформированность привычек в области питания у ребенка.
- Понимание взрослыми важности и значимости правильного питания для здоровья ребенка.

3. Какие проблемы, связанные с питанием ребенка, у Вас возникают? -
Нехватка времени для приготовления пищи дома.
- Недостаток знаний о том, каким должно быть питание ребенка.
- Нет условий для того, чтобы контролировать питание ребенка в течение дня.
- Недостаточно средств для того, чтобы обеспечить рациональное питание ребенка.
- Невозможность организовать регулярное питание ребенка в течение дня.
- Отсутствие единого понимания у всех членов семьи, каким должно быть правильное питание у ребенка (кто-то из взрослых разрешает есть сладости, кто-то запрещает и т.д.). - Ребенок не соблюдает режим питания - ест тогда, когда захочет, ест менее 3 раз в день, заменяет основные приемы пищи перекусами.
- Ребенок не умеет вести себя за столом.
- Ребенок "увлекается" сладкими, острыми, жирными продуктами с высоким содержанием калорий: сладости, чипсы, сэндвичи или бутерброды, газированные напитки, сухарики и др.
- Ребенок отказывается от полезных продуктов и блюд.

4. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у Вашего ребенка и как часто они проявляются?

- Ест в одно и то же время - не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т.д.
- Моет руки перед едой без напоминаний.
- Ест небольшими кусочками, не торопясь.
- Использует салфетку во время еды.
- Моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их съесть.
- Читает книгу во время еды.
- Смотрит телевизор во время еды.
-Ест быстро, глотает большие куски

5. Как часто Ваш ребенок употребляет следующие продукты, блюда и напитки: Продукты	Каждый или почти каждый день	Несколько раз в неделю	Реже 1 раза в неделю	Не ест совсем
1. Каши (любые каши, в том числе овсяная, гречневая, рисовая и др.)				
2. Супы (любые)				
3. Кисломолочные продукты (ряженка, кефир, йогурт и т.д.)				
4. Творог/творожки, блюда из творога				
5. Свежие фрукты				
6. Свежие овощи и салаты из свежих овощей				
7. Хлеб, булка				
8. Мясные блюда				
9. Рыбные блюда				
10. Яйца и блюда из яиц				
11.Колбаса/сосиски				
12. Чипсы				
13. Сухарики в пакетиках				
14. Чизбургеры/бутерброды				
15. Леденцы				
16 Шоколад, конфеты				
17. Пирожные/торт				
НАПИТКИ				
18. Молоко				
19. Какао				
20. Сок/морс				
21. Компот/кисель				
22. Сладкая газированная вода (пепси-кола и т.п.)				
23. Минеральная вода				

6. Какие основные приемы пищи присутствуют в режиме дня Вашего ребенка, в том числе считая приемы пищи в гимназии?
- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник - Ужин

7. Можно ли сказать, что Ваш ребенок обычно питается в одно и то же время в будние дни?
- Да, ребенок питается в одно и то же время всегда
- Да, почти всегда питается в одно и то же время
- Нет, ребенок питается в разное время

8. Как Вы оцениваете необходимость обучения Вашего ребенка правильному питанию в гимназии?
- Это нужно
- Это скорее не нужно, чем нужно
- Это не нужно

9. Как Вы оцениваете возможные результаты обучения ребенка правильному питанию в гимназии?
- Это поможет мне в организации правильного питания моего ребенка
- Это скорее поможет мне организовать правильное питание для моего ребенка
- Это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребенка
- Это не поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

Анкета для родителей №2
1. Сталкивались ли вы с проблемами в организации питания ребенка?
2. Какие темы, на ваш взгляд, вызвали наибольший интерес у вашего ребенка?
3. Какие разделы, по вашему мнению, были особенно полезны и важны для изучения?
4. Помогла ли вам программа решить проблемы с организацией питания детей?
5. Изменилось ли отношение вашего ребенка к режиму, гигиене и продуктам питания в ходе знакомства с программой? Анкета для родителей №3.

1.Удовлетворяет ли Вас система организации питания в гимназии?
2.Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в гимназии?
3.Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

2. Анкеты для учащихся

Анкета для учащихся №1 Дорогие ребята!

Здоровый образ жизни – это не только зарядка, закаливание, занятия спортом, а ещѐ питание, потому что «мы – это то, что мы едим». Это изречение кратко отражает суть проблемы. Клетки нашего организма обеспечиваются энергией и образуются из питательных веществ, полученных с пищей. Если пища содержит все органические и минеральные вещества, необходимые организму, то человек всегда будет здоров. Как питаетесь Вы? Попробуйте узнать о себе больше, выполнив задания анкеты. Отвечайте на вопросы теста

индивидуально. Внимательно прочитав каждый вопрос, выберите один из трѐх (двух) ответов, который характерен для Вас. Обсудите результаты с родителями, ведь они организуют ваше питание.

1. Сколько раз в день Вы едите?
1) 3-5 раз
2) 1-2 раза
3) 7-8 раз, сколько захочу.
2. Завтракаете ли Вы дома перед уходом в гимназию?
1) да, каждый день
2) иногда не успеваю
3) не завтракаю.
3. Что Вы выберите из ассортимента в буфете для быстрого завтрака на перемене?
1) булочку с компотом,
2) сосиску, запеченную в тесте
3) кириешки или чипсы.
4. Едите ли Вы на ночь?
1) стакан кефира или молока,
2) молочную кашу или чай с печеньем (бутербродом),
3) мясо (колбасу) с гарниром.
5. Употребляете ли Вы в пищу свежие овощи?
1) всегда, постоянно,
2) редко, во вкусных салатах,
3) не употребляю.
6. Как часто на вашем столе бывают фрукты?
1) каждый день,
2) 2 – 3 раза в неделю,
3) редко.
7. Употребляете ли Вы в пищу лук, чеснок, петрушку, укроп?
1) всѐ употребляю ежедневно в небольшом количестве
2) ем иногда, когда заставляют,
3) лук и чеснок не ем никогда.
8. Употребляете ли в пищу молочные и кисломолочные продукты?
1) ежедневно
2) 1- 2 раза в неделю
3) не употребляю.
9. Какой хлеб предпочитаете?
1) хлеб ржаной или с отрубями,
2) серый хлеб,
3) хлебобулочные изделия из муки в/с.
10. Рыбные блюда в рацион входят:
1) 2 и более раз в неделю
2) 1-2 раза в месяц
3) не употребляю
11. Какие напитки вы предпочитаете?
1) сок, компот, кисель
2) чай, кофе
3) газированные
12. В вашем рационе гарниры бывают:

1) из разных круп,
2) в основном картофельное пюре
3) макаронные изделия.
13. Любите ли сладости?
1) все лакомства являются «носителями пустых калорий», поэтому употребляю их умеренно
2) пирожные, печенье, мороженое употребляю часто
3) могу сразу съесть 0,5 кг конфет.
14. Отдаѐте чаще предпочтение:
1) постной, варѐной или паровой пище
2) жареной и жирной пище
3) маринованной, копчѐной
15. Отличается ли ваш рацион в течение недели разнообразием блюд?
1) да
2) нет.
Проанализировать свое питание Вы можете следующим образом: за первый вариант ответа -1 балл, за второй – 2 балла, за третий вариант – 3 балла.

Сложите свои результаты по итогам теста и соотнесите с критериями.
Если Вы набрали от 15 до 21 баллов, Вы сознательно относитесь к собственному здоровью, потому что организм получает разнообразные питательные компоненты с сохранившимися в них биоактивными веществами. А это важно для полноценной любой деятельности. И с режимом у Вас всѐ в порядке! Вы молодцы!
Если Вы набрали от 22 до 28 баллов, полноценным ваше питание назвать нельзя по нескольким причинам, но если Вы прислушаетесь к рекомендациям, то ваш рацион пополнится другими нужными для организма веществами.
29 – 44 балла. Вам нужно задуматься о своѐм питании, как о режиме, так и о рационе. Чем быстрее Вы этим займѐтесь, тем меньше проблем с излишним весом, нервными заболеваниями, заболеваниями желудочно-кишечного тракта, различными кожными высыпаниями у Вас возникнет!

Анкета для учащихся №2

1.Удовлетворяет ли тебя система организации питания в гимназии?
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.
Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою.