

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №16

СОГЛАСОВАНО
Протокол УС школы
от 20.06.2013 г. №4



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 16
Н.П.Федорченко

Приказ № 341\1 от 30.08..2013 г.

ПРОГРАММА ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МБОУ СОШ № 16

р.п.Заветы Ильича

2013 год
Паспорт Программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации рационального питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 16 р.п. Заветы Ильича
Цель программы	Совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся
Основные задачи программы	<ul style="list-style-type: none">- Обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии, современными санитарными правилами и нормами;- усовершенствование системы управления организацией питания в ОУ;- усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи, принципов рационального и здорового питания во время образовательного процесса, с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;- обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания,- оказание социальной поддержки отдельным категориям учащихся путем обеспечения их здоровым питанием на льготных условиях.
Срок реализации программы	2014 - 2016 годы

<p>Нормативно-правовое обеспечение программы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Конвенция о правах ребенка. - Конституция РФ. - Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». - Федеральные программы: <ul style="list-style-type: none"> - национальный проект «Школьное питание», - Приоритетный национальный проект «Образование», - национальная образовательная инициатива «Наша новая школа». - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.». - Указ Президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы». - Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001. №196). п.24. Организация питания - Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.2821-10, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189. - Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.08 № 45.
--	---

	<ul style="list-style-type: none">- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».- Постановление Правительства Хабаровского края от «О порядке предоставления в 2014-2016 годах субсидии местным бюджетам на обеспечение питанием детей из малообеспеченных семей и детей с нарушением здоровья, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях».
--	--

	<p>- Распоряжение Администрации Советско-Гаванского муниципального района «Об утверждении отраслевой целевой программы»</p> <p>«Организация питания воспитанников и обучающихся в муниципальных образовательных организациях Советско-Гаванского района на 2014-2016 годы».</p> <p>- Устав школы</p> <p>– Программа Развития МБОУ СОШ №16</p> <p>– Локальные акты и приказы МБОУ СОШ № 16, регулирующие организацию питания в ОУ.</p>
Основной разработчик Программы	<p>Федорченко Н.П., директор школы</p> <p>Лисова Л.Ю., руководитель структурного подразделения МБОУ СОШ № 16</p> <p>Лебедева Е.Г., преподаватель-организатор ОБЖ</p> <p>Козлова С.А., председатель УС школы</p>
Исполнители основных мероприятий Программы	<p>УС МБОУ СОШ № 16, педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники, социальные партнеры</p>
Приоритетные направления Программы	<p>- Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОУ;</p> <p>- реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;</p> <p>- совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами</p>

<p>Ожидаемые результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Повышение эффективности системы организации школьного питания в Филиале МБОУ СОШ № 54 (89 % охват учащихся горячим питанием); - 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, реконструкция и техническое переоснащение пищеблока Филиала; - положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей); - повышение эффективности системы организации школьного питания в МБОУ СОШ № 16 (92% охват учащихся горячим питанием); - положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся по заболеваемости органов пищеварения; - повышение результативности участия в конкурсах здоровьесберегающего направления.
<p>Система организации контроля над исполнением Программы</p>	<p>Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется директором МБОУ СОШ № 16, администрацией школы. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании УС школы.</p>

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Здоровье детей и подростков в любом обществе, независимо от экономических и политических условий, является актуальной проблемой и задачей первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны и наряду с другими демографическими показателями, отражает уровень ее развития. Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

«Национальная стратегия действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы» (Указ Президента РФ от 1 июня 2012 г. № 761) определяет как одну из основных задач «формирование потребности у детей и подростков в здоровом питании и совершенствование системы обеспечения качественным питанием детей в образовательных учреждениях».

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе. 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 школы в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив МБОУ СОШ № 16 уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы – 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 «Здоровье», подпрограммой которой является «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся». Стратегическая цель - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив школы всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы является 100%-й охват горячим двухразовым питанием (завтрак и обед) учащихся 1-6-х классов (без ГПД), 100% охват горячим трехразовым питанием (завтрак, обед, полдник) учащихся классов с ГПД, находящихся в школе с 8.00 до 18.00 часов. Питание учащихся организовано в новой, оснащенной всем необходимым технологическим оборудованием столовой. Чистые, красиво оформленные обеденные залы, новая мебель способствуют тому, что ребята приходят в школьную столовую с удовольствием. Качество предлагаемых блюд не вызывает нареканий со стороны учащихся и родителей, которые в рамках постоянного контроля осуществляют дегустацию блюд школьного меню и присутствуют на мероприятиях, направленных на популяризацию продуктов питания, обязательно необходимых для рационального питания школьников.

Однако, проведенный анализ организации питания учащихся за последние три года выявил ряд проблем.

По результатам анкетирования, тестирования родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) 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. Проводимое нами постоянное анкетирование родителей показало, 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.

Учащиеся не только занимаются учебной деятельностью на уроках, но также активно посещают объединения дополнительного образования, участвуют во внеклассных и внешкольных мероприятиях, находятся в группе продленного дня, а значит, проводят в школе большую часть дня. Поэтому одного горячего завтрака для растущего детского организма недостаточно. К тому же в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.8., р. VI) интервалы между приемами пищи у учащихся не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

Следовательно, курс школы на организацию двухразового, трехразового горячего питания является правильным, и количество учащихся, которые в школе получают горячие завтраки, горячие обеды и горячие полдники, должно все время расти.

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.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 16 р.п. Заветы Ильича является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

2. Цель Программы.

Цель Программы:

совершенствование условий для формирования культуры здорового питания учащихся как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся

3. Задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели.

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями в пищевых веществах и энергии, современными санитарными правилами и нормами;
- усовершенствование системы управления организацией питания в ОУ;
- усовершенствование системы просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи, принципов рационального и здорового питания во время образовательного процесса, с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;

- обеспечение интеграции усилий всех участников Программы, развитие межотраслевого взаимодействия в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания,
- оказание социальной поддержки отдельным категориям учащихся путем обеспечения их здоровым питанием на льготных условиях.

4. Ресурсное обеспечение Программы

4.1. Нормативно-правовое обеспечение

- Конвенция о правах ребенка.
- Конституция РФ.
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральные программы:
 - национальный проект «Школьное питание»,
 - национальный проект «Образование»,
 - национальная образовательная инициатива «Наша новая школа».
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.».
- Указ Президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы».
- Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001. №196). п.24. Организация питания.
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.2821-10, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189.
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.08 № 45.

- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».
- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».
- Отраслевая целевая программа «Организация питания воспитанников и обучающихся в муниципальных образовательных организациях города Челябинска на 2014-2016 годы».
- Устав МБОУ СОШ № 16 .
- Программа Развития МБОУ СОШ № 16 .
- Локальные акты и приказы МБОУ СОШ № 16, регулирующие организацию питания в ОУ.

4.2. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают 7 работников: зав. столовой, калькулятор, 2 повара (3-4 разряд), 1 мойщица посуды, 1 уборщица, 1 кухонная рабочая. Повара 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 тремя комплектами спецодежды.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками по обслуживанию школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов учащимися школы и дежурными класса на стол для грязной посуды.

Работники по обслуживанию школьной столовой также имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки.

Учащиеся к предварительному накрытию (сервировке) столов не привлекаются.

Фельдшер школы осуществляет контроль над организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, витаминизацией блюд.

Медицинский работник проводит также осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Все виды контроля фиксируются в специальных журналах.

Контроль за организацией питания учащихся в школе осуществляет руководитель структурного подразделения МБОУ СОШ № 16. Она является ответственной за учет дотационных выплат по питанию.

4.3. 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, отсутствие необходимости транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

В столовой предусмотрены такие объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, которые позволяют осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Функциональные группы помещений имеют удобную взаимосвязь.

Столовая расположена на втором этаже. Столовая состоит из обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденные залы рассчитаны на 200 посадочных места, площадь – 336,5 кв.м оснащены новой мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая школы обеспечена столовой посудой и приборами из расчета три комплекта на одно посадочное место. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, чашки, бокалы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией. 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.

Перед входом в обеденные залы столовой имеется отдельное помещение, в котором установлены умывальники (9 штук) и электрополотенца (2 штуки).

Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, мучной, горячий цеха, помещение для обработки яиц), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (душевая, санузел и раздевалка). Площадь цехов- 234,7 кв.м.

№	Наименование	Серийный номер	Количество
1	Прилавки мармиты электрические	ПМЭС70КМ-01 ПМЭС70КМ-80	2 шт
2	Прилавок для горячих напитков	ПГН 70КМ	1 шт
3	Прилавки-витрины холодильные высокотемпературные	ПВВ	1 шт
4	Машина тестомесительная	МТМ-110	2 шт
5	Кипятильник электрический непрерывного действия	КНЭ	1 шт
6	Машина протирочная	УКМ-11-02	2 шт
7	Стерилизатор АТЕSY	300	1 шт
8	Слайсер Affettatrici Elettriche	250\S	1 шт
9	Хлеборезка	ESR-302\9	1 шт
10	Машина кухонная универсальная	УКМ	1 шт
11	Посудомоечная машина	ПММ-К1	1 шт
12	Машина посудомоечная купольная	РАДА	1 шт
13	Машины для очистки овощей	МОО-1	1 шт
14	Электрический водонагреватель	Ariston 0343724	2 шт
15	Зонты вентиляционные электрические	ЗВЭ ЗПВ	6 шт
16	Машина холодильная моноблочная	POLAIR	1 шт
17	Камера теплоизолирующая холодильная	POLAIR	1 шт
18	Шкаф холодильный	POLAIR	8 шт
19	Шкаф электрический жарочный	ШЭЖ-922 ШЭЖ-923	2 шт
20	Сковорода Электрическая	ЭСК-90-0.27-40	2 шт
21	Котел Пищеварочный Электрический	КПЭМ-160 КПЭМ-100	2 шт
22	Печь Электрическая Конвекционная	«МУССОН-ТУРБО-2.5»	1 шт
23	Расстойный Шкаф	«МУССОН-ТУРБО-2.5»	1 шт
24	Электорсушитель рук Mediclinic	E-85H (SC0085-H)	5 шт
25	Многофункциональный миксер KitchenAid	5KSB52	1 шт
26	Пароварочно-конвективные аппарат электрический кухонный	ПКА10-1/1ПМ	1 шт
27	Прибор контроля качества яиц	ПКЯ-10	1 шт

28	Аппарат универсальный robot soup	CL 50 Ultra	1 шт
29	Просеиватель муки вибрационный	Каскад 4820	1 шт
30	Плита электрическая с жарочным шкафом	ПЭС-4Ш	2 шт
31	Плита электрическая без жарочного шкафа	ПЭС-4	1 шт

В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, установлены воздушные разрывы. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Имеется резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в период проведения профилактических и ремонтных работ.

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.

В школе функционируют:

- медицинский кабинет;
- процедурный кабинет.

Кабинет оснащен необходимым оборудованием и инструментарием. Медицинское обслуживание проводится фельдшером школы и Муниципальным бюджетным учреждениям здравоохранения Районной поликлиникой № 3 . Все это позволяет организовать медицинское обслуживание обучающихся с учетом требований СанПиН и региональных нормативов.

4.4. Методическое обеспечение

Изучению передового опыта работы по совершенствованию организации питания в ОУ города, области, страны приобретенного в ходе реализации проекта «Школьное питание», способствуют методические материалы и рекомендации.

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом школы банк методических материалов:

- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» (2012г.);
- материалы цикла профилактических бесед «Правильное питание – залог здоровья»;
- методические разработки внеурочных занятий, внеклассных мероприятий по правильному питанию;
- методические разработки уроков предметов школьного цикла (окружающего мира, химии, биологии, ОБЖ, технологии, физической культуры) по правильному питанию;
- учебно-методические комплекты, методические пособия для учителей программы «Разговор о правильном питании».

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, химия, физическая культура, окружающий мир, технология, иностранный язык) учителями-предметниками разработаны уроки:

Предмет	Тема урока (занятия)	Класс
Биология	«Питание и пищеварение»	6 класс
Биология	«Значение витаминов в обмене веществ»	8 класс
Биология	«Гигиена питания. Заболевания пищеварительной системы»	8 класс
Биология	«Органические вещества в нашем питании. Значение витаминов»	10 класс
Окружающий мир	Почему нужно есть много овощей и фруктов?	1 класс
Окружающий мир	Откуда берутся шоколад, изюм и мёд?	1 класс
Окружающий мир	Производимые продукты питания, их употребление в пищу, ценность для здоровья.	2 класс
Окружающий мир	<u>За покупками.</u> Классификация продуктов, хранение,	2 класс

	обработка	
Окружающий мир	<u>Если хочешь быть здоров.</u> Разнообразное и рациональное питание.	2 класс
Окружающий мир	Съедобные и ядовитые растения	2 класс
Окружающий мир	<u>Разнообразие веществ.</u> Соль, сахар, крахмал в продуктах. Их свойства и значение для человека	3 класс
Окружающий мир	Разнообразие грибов, съедобные и несъедобные грибы	3 класс
Окружающий мир	Наше питание	3 класс
Окружающий мир	Здоровый образ жизни. Правильное питание.	3 класс
Окружающий мир	<u>Растениеводство и животноводство в нашем крае.</u> Производимые продукты питания, их употребление в пищу, ценность для здоровья.	4 класс
Химия	<u>Органические вещества.</u> Значение жиров, белков, углеводов в жизни человека. Модель суточного питания старшеклассника.	9 класс
Химия	<u>Химия и жизнь.</u> Калорийность жиров, белков, углеводов. Консерванты пищевых продуктов.	9 класс
Химия	<u>Азотсодержащие органические вещества.</u> Белки - основа жизни. Рациональное питание: оздоровительная программа в регионе.	10 класс
Химия	Витамины - содержание и употребление. Профилактика заболеваемости сахарным диабетом и ЖКТ.	10 класс
Химия	Вода в жизни человека	11 класс
Химия	<u>Вещества и их свойства.</u> Биохимическое значение некоторых неметаллов. Проблема йододефицита на Востоке.	11 класс
Технология	Общие сведения о питании и приготовлении пищи	5 класс
Технология	Общие сведения о питании. Витамины	5 класс

Технология	Составление меню	8-9 класс
Технология	Сервировка стола. Элементы этикета. Культура поведения за столом	5-9 класс
Технология	Физиология питания. Инфекции, передающиеся через пищу	5-7 класс
Технология	Блюда национальной кухни	9 класс
Технология	Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии	5-9 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и здоровое питание как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества»	8 класс
ОБЖ	«Здоровый образ жизни и его составляющие»	10 класс
ОБЖ	«Правила личной гигиены. Рациональное питание»	11 класс
Иностранный язык	«Культура питания в Британии»	8 класс
Иностранный язык	«Здоровье человека. Здоровое питание»	9 класс
Иностранный язык	«Влияние географического положения страны на культуру питания в стране изучаемого языка»	10 класс
Физическая культура	Режим дня и режим питания	4 класс
Физическая культура	Вода и питьевой режим	5-6 класс
Физическая культура	Рациональное питание	7 класс

Медицинскими работниками школы, специалистами МБУЗ РП № 3, проводятся профилактические беседы с учащимися, родителями, педагогами.

4.5. Информационное обеспечение

С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы в столовой оформлены и постоянно обновляются стенды, на которых представлены:

- Отраслевая целевая программа «Организация питания воспитанников и обучающихся в муниципальной организации на 2014-2016 годы»;
- приказ по ОУ «Об организации питания учащихся МБОУ СОШ № 16» на учебный год;

- приказ по ОУ «О создании бракеражной комиссии»;
- приказ по ОУ «О создании комиссии по организации питания»;
- примерное двухнедельное меню рационального питания учащихся ОУ;
- меню на текущий день;
- график питания учащихся;
- график дежурства педагогов в столовой;
- правила поведения учащихся в столовой.

При активной помощи учащихся школы постоянно обновляется информация на стендах: «Вкусная и полезная информация», «Питание и здоровье», «Здоровье – это здорово!».

Вопросы по организации питания учащихся рассматриваются на заседаниях Совета школы, родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при директоре, заместителях директора.

Разрабатываются и распространяются среди учащихся, родителей, педагогов памятки, буклеты с информацией о здоровом питании.

В рамках Дней открытых дверей для родителей проводятся дегустации блюд школьной столовой.

На школьном сайте имеется раздел «Школьное питание», в котором содержится информация об организации школьного питания, фотографии мероприятий, здесь планируется размещать информацию о ходе реализации Программы.

На стенде «Информация для родителей» размещены ссылки на Интернет-ресурсы по вопросу организации питания школьников.

4.6. Финансовое обеспечение

Финансирование Программы осуществляется социальным фондом, предметом которого является обеспечение за счет средств фонда горячим питанием учащихся и предоставление питания за счет бюджетных средств общеобразовательных учреждений в Советско-Гаванском районе в 2014-2016 годах.

Финансирование затрат на реализацию мероприятий программ планируется для:

- обеспечения дотаций и компенсационных выплат на организацию питания учащихся из краевого и муниципального бюджета;
- обеспечения питания учащихся из малообеспеченных семей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей с нарушением здоровья, детей из многодетных семей, детей-инвалидов;
- обеспечения учащихся качественным горячим питанием;
- обновления материально-технической базы школьной столовой с учетом современных требований;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

5. Этапы и сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2014-2016 годы

Программа реализуется в два этапа.

Первый этап (январь-август 2014 г.) – подготовительный.

На этом этапе проводится:

- анализ работы школы по организации питания обучающихся за 2012, 2013гг.;
- выявление проблем;
- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;
- определение путей решения выявленных проблем;
- разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся МБОУ СОШ № 16;

Второй этап (сентябрь 2014 - декабрь 2016 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

- рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм.
- совершенствование системы управления организацией питания в ОУ;

- совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

6. Участники Программы.

Участниками Программы являются Совет МБОУ СОШ № 16, педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники, социальные партнеры.



УС школы:

- контроль санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания учащихся.

Администрация:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
- совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);
- работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);
- индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

Родители:

- организация контроля питания учащихся;
- участие в подготовке и проведении мероприятий с учащимися и родителями в рамках реализации Программы;
- доленое участие в организации оплаты горячего питания учащихся.

Медицинские работники РП №3:

- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках программы «Разговор о правильном питании»;
- лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;
- контроль здоровья обучающихся;
- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

Руководитель структурного подразделения:

- выявление многодетных, малообеспеченных семей для оказания помощи в организации льготного питания;
- контроль охвата учащихся горячим питанием (контроль дотационного питания).

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;
- соблюдение норм и требований СанПин при производстве горячего питания.

Социальные партнеры:

- Библиотека филиал №5, (проведение мероприятий по формированию культуры здорового питания);
- Институт здоровья и экологии человека (организация методической помощи педагогам ОУ, обучение педагогов);
- Туристические фирмы района (экскурсии на предприятия города, проведение мероприятий по формированию культуры здорового питания).

7. Перечень и описание программных мероприятий

Для эффективного решения поставленных задач деятельность Программа предусматривает следующий комплекс мероприятий

Приоритетные направления программы	Основные мероприятия
Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания, предусматривающая создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся	<ul style="list-style-type: none">- Нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся школы в соответствии с требованиями СанПиН;- совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее эстетического оформления;- постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;- контроль за соблюдением норм и требований СанПиН при организации питания учащихся;- обеспечение двухразовым горячим питанием (завтрак, обед) учащихся классов (без ГПД) – 100 %;- обеспечение горячим трехразовым питанием учащихся классов полного дня – 100%;- обеспечение горячим питанием учащихся Филиала;- контроль охвата учащихся горячим питанием;- организация льготного питания учащихся из социально незащищенных семей;- осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля организации питания обучающихся в соответствии с

	<p>возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение мониторинга состояния здоровья учащихся школы; - проведение мониторинга организации питания учащихся школы; - участие школы в конкурсе среди муниципальных общеобразовательных учреждений города Челябинска «На лучшую организацию питания»; - создание и ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте школы; - обеспечение информационной поддержки реализации «Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся», привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся; - пополнение банка методических материалов по данному направлению; - изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов о качестве, организации горячего питания в школе.
<p>Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Реализация программы «Разговор о правильном питании» (1 – 4 классы), которую отличают формы и методы, отвечающие возрастным физиологическим и психологическим особенностям детей и подростков, научная обоснованность и достоверность, практическая целесообразность, актуальное содержание, необходимость вовлечения в реализацию программы родителей учащихся, культурологическая сообразность, тематика которой охватывает различные аспекты рационального питания; - проведение цикла классных часов «17 уроков о здоровом питании для школьников (5 – 6 классы), содержание которых специально подготовлено для школьников врачами, занимающимися вопросами здорового питания. Материалы классных часов

	<p>содержат советы и уроки, которые помогут детям вырасти здоровыми и сильными и учат правильно и вкусно питаться, а также дают общее представление для своевременного формирования у обучающихся мотивации к здоровому образу жизни (2014г.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение цикла классных часов «Культура питания школьника» (7 – 11 классы), составленных на основе методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» (2014г.); - методическое сопровождение реализации программ «Разговор о правильном питании», цикла классных часов «17 уроков о здоровом питании «Культура питания школьника».
<p>Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение лекций, лекториев, бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье»; - встречи учащихся со специалистами, как на базе школы, так и вне ее (на базе лечебных и профилактических учреждений, библиотек); - проведение конкурсов, игровых, познавательных классных и внеклассных мероприятий по вопросам культуры здорового питания, дней здорового питания среди учащихся; - проведение лекций, круглых столов, бесед, консультаций по вопросам здорового питания для родителей в рамках занятий родительского всеобуча; - проведение обучающих мероприятий для педагогов по организации рационального питания учащихся с привлечением специалистов медицинских и профилактических учреждений; - проведение конференции «Школьное питание –

	<p>здоровое питание» для всех участников образовательного процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в конкурсах программы «Разговор о правильном питании»; - участие школьников в исследовательской работе по проблемам правильного питания, проведение научно-практических конференций; - участие в Фестивале кулинарного искусства; - активное привлечение к просветительской работе по формированию культуры питания представителей родительской общественности, работников здравоохранения, социальных партнеров.
--	--

8. Ожидаемые результаты

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

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся (классов без ГПД) горячим питанием – двухразовое горячее питание, 100% охват учащихся трехразовым горячим питанием классов полного дня);

- 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, реконструкцию и техническое переоснащение пищеблока Филиала;

- положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей);

- повышение эффективности системы организации школьного питания в Филиале МБОУ СОШ № 16 (92% охват учащихся горячим питанием);

- положительную динамику результатов диспансерных осмотров учащихся по заболеваемости органов пищеварения;
- повышение результативности участия в конкурсах здоровьесберегающего направления.

9. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется УС школы, директором МБОУ СОШ № 16, администрацией школы. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Управляющего совета школы.

10. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Оценка реализации основывается на задачах, сформулированных на этапе планирования, и осуществляется участниками Программы.

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим 2-х разовым питанием учащихся 1 – 11-х классов	Мониторинг охвата горячим питанием учащихся 1 – 11-х классов	100 % от общего количества учащихся 1 – 11-х классов
Охват горячим двухразовым питанием (завтрак, обед) учащихся классов без ГПД	Мониторинг охвата горячим двухразовым питанием (завтрак, обед) учащихся классов без ГПД	100 % от общего количества учащихся классов без ГПД
Качество организации питания в школе 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	Анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический	Акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о

<p>рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»</p>	<p>контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам</p>	<p>соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам</p>
	<p>Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи</p>	<p>Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам</p>
	<p>Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся</p>	<p>Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся</p>
	<p>Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора</p>	<p>Отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора</p>
<p>Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания</p>	<p>Анализ воспитательной работы классных руководителей 1 – 11 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам</p>	<p>100% от общего количества учащихся школы</p>
<p>Результативность участия в здоровьесберегающих конкурсах</p>	<p>Анализ участия учащихся в мероприятиях данного направления</p>	<p>Положительная динамика результатов учащихся</p>

11. План мероприятий по реализации Программы

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания			
1	Совершенствование материально-технической базы школьной столовой: - приобретение протирачно-резательной машины для готовой продукции; - продолжение эстетического оформления обеденных залов; - проведение технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам; - косметический ремонт пищеблока, обеденного зала; - ревизия, ремонт оборудования	июль 2014г. 2014г. (в начале учебного года) ежегодно	зам. директора по АХЧ зам. директора по АХЧ Совет школы зам. директора по АХЧ зам. директора по АХЧ
2	Внедрение автоматизированной системы оплаты питания школьников	2016г. (январь)	Совет школы, директор школы
3	Формирование ежегодного пакета документов по организации питания учащихся в школе (приказы, графики, положения и др.)	2014 – 2016гг. (сентябрь)	директор школы руководитель структурного подразделения
4	Осуществление постоянного контроля соблюдения норм и требований СанПиН 2.4.2.2821-10 при организации питания учащихся	2014 – 2016гг. (по плану)	Комиссия по питанию, бракеражная комиссия, администрация школы
5	Проведение С - витаминизации третьих блюд	2014 – 2016гг. (ежедневно)	медицинские работники, зав. столовой
6	Организация питьевого режима	2014 – 2016гг.	администрация школы зав. столовой
7	Формирование пакета документов на	2014 – 2016гг.	социальный педагог,

	предоставление льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативными правовыми актами	(сентябрь, по мере необходимости)	руководитель структурного подразделения
8	Мониторинг охвата учащихся школы горячим питанием	2014 – 2016гг. (ежедневно)	преподаватель-организатор ОБЖ
9	Анализ результатов работы классных руководителей 1-11 классов по организации горячего питания учащихся	2014 – 2016гг. (октябрь, январь)	преподаватель-организатор ОБЖ, зам. директора,
10	«Итоги медицинских осмотров учащихся школы: выводы и рекомендации» - индивидуальные беседы с классными руководителями	2014 – 2016гг. (март)	медицинские работники школы
11	Выставка – дегустация блюд школьной столовой в рамках Дня открытых дверей	2014 – 2016гг. (октябрь)	повар – зав. столовой,
12	Создание и ведение специализированной странички «Школьное питание» на сайте школы	2014 – 2016гг. март	администратор школьного сайта, преподаватель-организатор ОБЖ
13	Обновление информации на школьных стендах	2014 – 2016гг.	преподаватель-организатор ОБЖ
14	Участие в конкурсе «На лучшую организацию питания учащихся»	2014 – 2016 учебный год	администрация школы, Совет школы
15	Проведение школьного конкурса «Самый здоровый класс»	2015 – 2016гг.	Совет школы, зам. директора
16	Конкурс методических разработок воспитательных мероприятий, направленных на формирование у учащихся культуры здорового питания	2014 – 2016гг. (февраль)	зам. директора руководители МО классных руководителей
17	Рассмотрение вопросов организации и качества питания учащихся на заседаниях Совета школы, родительских собраниях	2014 – 2016гг. (по плану)	Совет школы, администрация школы,
18	Анкетирование учащихся и родителей (законных представителей) с целью изучения степени удовлетворенности организацией и качеством горячего питания учащихся	2014 – 2016гг. (по плану)	педагог-психолог школы

19	Организация и контроль проведения медицинских осмотров учащихся	ежегодно	администрация школы, мед. работник РП №3
Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания			
20	Проведение занятий в рамках классных часов по программе «Разговор о правильном питании» (для учащихся 1 – 4 классов)	в течение учебного года (по плану)	классные руководители, педагог-организатор
21	Проведение цикла классных часов «17 уроков о здоровом питании для школьников»	в течение учебного года (по плану)	классные руководители
22	Проведение цикла классных часов «Культура питания школьника» (для учащихся 7 – 11 классов)	в течение учебного года (по плану)	классные руководители
23	Пополнение школьного банка методических материалов, рекомендаций, разработок занятий, сценариев внеклассных мероприятий, анкет по программе «Разговор о правильном питании», разработок, педагогических находок, идей по проведению классных часов «17 уроков о здоровом питании», «Культура питания школьника»	2014 – 2016гг.	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей
24	Обобщение и распространение положительного опыта организации рационального питания школьников среди классных руководителей 1-11 классов на заседаниях, семинарах МО классных руководителей	2014 – 2016гг.	зам. директора, руководители МО классных руководителей, преподаватель-организатор ОБЖ
25	Проведение открытых занятий, внеклассных мероприятий по программе «Разговор о правильном питании», классных часов из цикла «17 уроков о здоровом питании для школьников», «Культура питания школьника»	2014 – 2016гг.	зам. директора по ВР, руководители МО классных руководителей, преподаватель-организатор ОБЖ

Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами			
26	Проведение лекций, профилактических бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье»	2014 – 2016гг.	классные руководители
27	Игровая программа «Праздник витаминов» (для учащихся 3 – 4 классов)	2015 – 2016гг. (ноябрь)	руководители МО классных руководителей, классные руководители
28	«Наша школьная столовая» - конкурс стихов про школьную столовую (среди учащихся 3 – 6 классов)	2014 – 2016гг. (март)	руководитель МО русского языка и литературы, классные руководители
29	«Ты – то, что ты ешь» - конкурс на лучший коллаж о здоровом питании по материалам СМИ (среди учащихся 9 – 11 классов)	2014 – 2016гг. (март)	зам. директора по ВР, классные руководители 9– 11кл.
30	Конкурс рисунков «Правильная еда» (среди учащихся 1 – 4 классов)	2014 – 2016гг. (март)	руководители МО классных руководителей классные руководители
31	Проведение конференции «Школьное питание – здоровое питание» с приглашением специалистов лечебно-профилактических учреждений	2014 – 2016гг. (февраль)	администрация школы, руководители МО учителей-предметников, социальный педагог, педагог-психолог, медицинские работники, председатель ОШРК, Совет старшеклассников
32	Встречи с врачами РП №3	2014 – 2016гг.	администрация школы, администрация медицинских

			учреждений, классные руководители
33	Разработка буклетов учащимися 3 – 4 классов - «Самая вкусная и полезная еда» учащимися 5 – 8 классов - «Питание и здоровье»	2015 – 2016гг. (апрель)	руководители МО классных руководителей классные руководители мед. работники школы
34	Игровая программа «Разговор о правильном питании» (для учащихся 5 – 6 классов)	2015 – 2016гг. (апрель)	классные руководители, мед. работники школы
35	Участие в конкурсах программы «Разговор о правильном питании»	2014-2016 гг. (январь-февраль)	классные руководители зам. директора по ВР преподаватель-организатор ОБЖ
36	Участие учащихся в исследовательской работе по теме правильного питания. Защита проектов.	2014-2016 гг.	Педагоги преподаватель-организатор ОБЖ
37	Участие в Фестивале кулинарного искусства	2014-2016 гг. (март)	Учитель технологии
38	Классные родительские собрания «О соблюдении санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания школьников»	2014 – 2016гг. (сентябрь)	классные руководители
39	Занятия в рамках родительского всеобуча «Взаимодействие семьи и школы по формированию навыков здорового образа жизни: культура здорового питания школьника»	2014 – 2016гг.	администрация школы, медицинские работники, школы, социальный педагог, педагог-психолог
40	Родительский лекторий «Как сформировать у ребенка культуру здорового питания»	2014 – 2016гг.	медицинские работники
41	Работа членов школьного родительского комитета с родителями и учащимися по пропаганде основ здорового питания	2014 – 2016гг.	совет школы
42	Проведение инструктивных совещаний,	2014 – 2016гг.	администрация школы

	семинаров для педагогов школы с участием специалистов лечебно-профилактических учреждений		
43	Формирование и пополнение банка детских творческих и реферативно-исследовательских работ по правильному питанию	2014 – 2016гг.	администрация школы