

ПРИНЯТО  
на заседании педагогического совета  
ГКОУ КК специальной  
(коррекционной)  
школы-интерната с. Ванновского  
«29» августа 2024г  
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГКОУ КК специальной  
(коррекционной)  
школы-интерната с. Ванновского  
О.В. Цмакова  
приказ № 1/01 от «30» августа 2024г.



## ПРОГРАММА совершенствования школьного питания в ГКОУ КК специальной (коррекционной) школе-интернате с. Ванновского

### 1. Анализ организации питания в школе и семье

Питание - это процесс усвоения организмом питательных веществ (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли), необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

При правильно организованном питании человек меньше подвергается различным заболеваниям и легче с ними справляется. Рациональное питание имеет огромное значение для предупреждения многих заболеваний и преждевременного старения.

Питание следует организовать таким образом, чтобы оно обеспечило нормальное развитие и слаженную деятельность всего организма. Для этого пищевой рацион должен быть сбалансирован по качеству и количеству белков, жиров, углеводов и других, необходимых для жизнедеятельности компонентов пищи с потребностями человека, соответственно его роду занятия, возрасту, полу.

Установлено, что в рационе питания оптимальным для практически здорового человека является соотношение белков, жиров и углеводов, близкое к 1:1:4.

Питание – многофункциональный процесс, но можно выделить три основные функции:

Первая – энергетическая, заключающаяся в снабжении организма энергией. Энергия расходуется на основной обмен и физическую деятельность;

Вторая функция питания заключается в обеспечении организма пластическими веществами, к которым, прежде всего, относятся белки, в меньшей степени углеводы. Следует отметить, что потребность в пластических веществах повышена в детском возрасте, когда они

используются не только для замены разрушенных клеток и внутриклеточных структур, но и для осуществления процессов роста.

И, наконец, третья, основная функция питания - снабжение организма биологически активными веществами, необходимыми для регуляции процессов жизнедеятельности - ферментами и гормонами. Большинство этих химических веществ способно синтезироваться в организме, однако некоторые (например, витамины) должны обязательно поступать извне, с пищей.

Администрация школы-интерната, уделяя большое внимание вопросам жизни и здоровья воспитанников, считает одним из главных вопросов - это вопрос организации правильного питания.

В соответствии с методическими рекомендациями в школе-интернате организовано 5-ти разовое питание. Охват горячим питанием по школе-интернату составляет 100 %.

Меню в школьной столовой составляется именно с учетом рекомендаций о потребности растущего организма в энергии и пищевых веществах. Циклическое меню разработано с учетом всех требований СанПиН содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, утверждено директором школы.

Организация работы пищеблока столовой школы-интерната осуществляется с помощью технологических способов производства питания непосредственно на пищеблоке школы-интерната.

Пищеблок оснащен современным технологическим оборудованием. Просторный, светлый, теплый зал приема пищи рассчитан на 50 мест. Постоянное пристальное внимание уделяется соблюдению режима питания и гигиене приема пищи. Рацион питания соответствует циклическому утвержденному меню, без отступлений от него. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией. Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест. Учащиеся приходят в столовую с учителем либо с воспитателем. В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников. Все работники пищеблока обеспечены спецодеждой. Для мытья рук организовано специальное отдельное помещение перед входом в столовую: установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и электрополотенца.

Организовано ежедневное дежурство обучающихся старше 14 лет согласно графику. Дежурные имеют спецодежду (фартук, косынка). В столовой дежурит педагог, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

За качеством питания постоянно следит общественная комиссия по контролю качества питания и родительский контроль организации питания, качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию

питания в школе-интернате, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого обучающегося.

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются необходимые санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте, осуществляется влажная уборка с добавлением дезинфицирующих средств. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой пищевой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль рациона питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

Большое внимание уделяется качеству приготовления пищи, строгий контроль соблюдения правил кулинарной обработки продуктов, проведению мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Не допускается использование продуктов и блюд, не разрешаемых санитарной службой для питания детей в организованных коллективах. Контроль качества приготовления пищи, закладку основных продуктов в котел и проверку выхода блюд ежедневно осуществляет бракеражная комиссия. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой. Обращается внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций. Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медсестры школы. Проба отбирается в стерильную стеклянную посуду с крышкой. Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, ангин. Результат осмотра заносят в «Гигиенический журнал (сотрудники)». С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Контроль санитарного состояния пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, предусмотренных Санитарными правилами.

## **2. Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения.**

Как показывает проведенный выше анализ организации питания в ГКОУ КК специальной (коррекционной) школе-интернате с. Ванновского, организованное школьное питание регламентируется санитарными

правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Основные проблемы питания обучающихся связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фаст-фудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и/или попустительством со стороны родителей.

Школа представляет собой жизненно важную среду, которая может оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здорового питания в период обучения детей, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью, целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил.

Для решения этой задачи и была разработана Программа, которая предполагает комплексную и системную работу по формированию у учащихся основ здорового питания, основ гигиены и режима питания. Предусматривает различные формы мероприятий, предполагает тесное взаимодействие с родителями с вовлечением их в процесс формирования культуры питания в семье.

### **3.Общий план программы**

<b>Основные исполнители Программы</b>	<b>Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.</b>
<b>Цель Программы</b>	Способствовать формированию у учащихся основ здорового питания, основ гигиены и режима питания, улучшению их здоровья при правильной организации качественного, сбалансированного и здорового питания в школе
<b>Основные задачи Программы</b>	1.Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания учащихся. 2. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания. 3. Просвещение родителей в вопросах

	организации правильного питания детей школьного возраста.
<b>Основные направления Программ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы.</li> <li>2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.</li> <li>3. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся</li> <li>4. Проведение систематической просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания.</li> <li>5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения</li> </ol>
<b>Принципы реализации Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- научная обоснованность и практическая целесообразность;</li> <li>- возрастная адекватность;</li> <li>- необходимость и достаточность информации;</li> <li>- модульность структуры;</li> <li>- системность и последовательность;</li> <li>- вовлеченность семьи в реализацию Программы.</li> </ul>
<b>Ожидаемые результаты реализации Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- высокий уровень культуры приема пищи учащимися;</li> <li>- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании.</li> </ul>
<b>Организация контроля за исполнением Программы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общественный контроль организации и качества питания со стороны Совета по питанию, родительского контроля по питанию, общественной комиссии.</li> <li>2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в столовой и сайт школы.</li> <li>3. Информирование родителей на родительских собраниях.</li> </ol>
<b>Реализация программы</b>	2024-2025 учебный год

## ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

### *1-е направление*

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия

1. Организационное совещание – порядок приемов пищи учащимися; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой

2. Заседание классных руководителей 1 – 9-х классов по вопросам:  
- соблюдение сан. гигиенических требований;  
- профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

3. Организация работы Совета по питанию, родительского контроля за питанием

4. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок

### *2-е направление*

Методическое обеспечение

Основные мероприятия

1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4, 5- 9 классов;

- культура поведения учащихся во время приема пищи;  
- соблюдение санитарно-гигиенических требований;  
- организация горячего питания – залог сохранения здоровья.

2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.

### *3-е направление*

Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

Основные мероприятия

1. Проведение классных часов по темам:

- режим дня и его значение;  
- культура приема пищи;  
- правильное питание;  
- острые кишечные заболевания и их профилактика.

2. Конкурс газет среди учащихся

5 – 8 классов «О вкусной и здоровой пище».

3. Беседы с учащимися 9 классов «Разговор о правильном питании».

4. Анкетирование учащихся « Питание в школе»

5. Анкетирование родителей.

6. Цикл бесед «Азбука здорового питания»

### *4-е направление*

Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся

Основные мероприятия

1. Проведение родительских собраний по темам:
    - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, правильного питания;
    - профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний.
  2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Что такое диетпитание, лечебное питание, способы организация»
  3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»
  4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2023 – 2024 учебный год по совершенствованию школьного питания»
  5. Проведение Недели питания
- 5-е направление*
- Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой

Основные мероприятия

1. Продолжение эстетического формирование зала столовой
2. Своевременное оснащение пищеблока современным технологическим оборудованием, качественной посудой

#### **4. Реализация программы**

Реализация программы обеспечит:

- ✓ организацию школьного питания в соответствии с действующим законодательством, контроль качества школьного питания, качеством поставляемых продуктов;
- ✓ участие представителей родительской общественности в организации школьного питания;
- ✓ улучшение здоровья учащихся;
- ✓ информированность учащихся и их родителей о здоровом питании;
- ✓ повышение влияния родителей на детей о важности здорового питания дома и в школе.

Главной задачей нашей деятельности в школе в рамках данной программы является - научить учащихся относиться к своему здоровью серьезно, правильно питаться, дать знания о роли белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании. Знакомить с традициями русской кухни. Учить, какие продукты следует есть, в целях профилактики болезней. Знакомить с составом основных пищевых продуктов, рекомендуемыми физиологическими нормами потребления энергии, суточными потребностями в килокалориях, с калорийностью продуктов и готовых блюд, содержанием незаменимых аминокислот в важнейших продуктах, с главными источниками холестерина, с формулой сбалансированного питания, с рационом питания, как хранить продукты, их максимальные сроки хранения. Большое значение уделять культуре принятия пищи.

## **5. Оценка результативности и эффективности Программы**

В перспективе реализация Программы позволит достичь следующих результатов и оценить их эффективность:

- ✓ улучшение успеваемости школьников, рост учебного потенциала детей и подростков (итоговая информация по окончании учебного года учебной части в сравнении с предыдущим периодом);
- ✓ улучшение состояния здоровья обучающихся, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием (справка по итогам учебного года медсестры).
- ✓ повышение их общего культурного уровня (анализ классных руководителей с учетом замечаний, наблюдений в течение срока реализации Программы в сравнении с предыдущим периодом).