

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
муниципального образования гимназия № 69 имени Сергея Пахно

Утверждено
Решение педагогического совета
протокол № 1 от 30.08 2023
Председатель педсовета
_____ Сеничева С.Ф.

**Развитие системы организации
школьного питания и формирование
основ культуры здорового питания
у школьников**

2023– 2024 учебный год

Введение.

Одно из приоритетных направлений работы по здоровьесбережению в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназия № 69 – организация полноценного сбалансированного питания учащихся, воспитание здорового человека.

Школьник – это бурно растущий и постоянно развивающийся организм.

Для детей школьного возраста основополагающим фактором здоровья является питание. Правильно организованное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей школьного возраста. В то же время правильно организованное питание способствует повышению устойчивости организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

Питание школьника - это по-прежнему остается одной из самых острых тем, предметом серьезной озабоченности врачей-гигиенистов, педиатров, педагогов, родителей. Ведь именно оно обеспечивает жизненно важные функции детского и подросткового организма, к которым относятся рост, физическое и умственное развитие, иммунитет, обновление тканей. Пища - источник энергии растущего человека, она необходима для всех внутренних и внешних процессов, происходящих в его организме. Именно поэтому так важно выполнение основных законов рационального питания.

Растёт число учеников с нарушениями зрения, заболеваниями органов пищеварения, психоневрологическими отклонениями, более половины школьников – дети с ослабленным здоровьем. Причины тому не только учебная нагрузка, неправильный режим дня, слабый медицинский контроль, но и плохое питание. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков.

Основная проблема современного человека — это неправильное питание, ведущее к нарушениям обмена веществ.

Для реализации комплекса мер по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении необходимо повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания.

С этой целью была разработана и реализуется школьная программа **«Развитие системы организации школьного здорового питания и формирование основ культуры питания у школьника» на 2023– 2024 г.**

РАЗДЕЛ I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование программы: целевая программа **«Развитие системы организации школьного здорового питания и формирование основ культуры питания у школьников».**

Основание для разработки программы:

- Закон Российской Федерации «Об образовании»;
- Федеральный закон «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования»;
- Федеральный закон «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. № 52-ФЗ,
- Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Основные приказы по организации питания в школе:

- Приказ о назначении ответственного за питание.

- Приказ об организации питания на начало учебного года.
- Приказ об ответственности классных руководителей за организацию питания в классе.
- Приказ о режиме работы столовой.
- Приказ о создании бракеражной комиссии.
- Приказ на организацию питания детей из многодетных семей.
- Приказ на организацию работы педагогических работников.
- Приказ о создании комиссии общественного контроля.

Графики дежурства по столовой:

- график дежурства учителей,
- график дежурства администрации,
- график дежурства обучающихся (5-11 классы)

Контроль за организацией питания:

- ежедневный: ведение бракеражного журнала ,организация дежурства учителей , администратора, учащихся.
- ежемесячный: акт проверки горячего питания обучающихся 1-11 классов, аналитический отчет об охвате горячим питанием.

Разработчик программы:

администрация МАОУ гимназия № 69

Исполнители программы:

- администрация гимназии;
- родительский актив;
- Управляющий совет школы;
- АНО «Школьное питание»;
- медицинский работник;
- ответственные за организацию питания.

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса (ресурсы медиацентра) Приложение

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- приобщение в кружки и секции;
- пропаганда здорового образа жизни.

Медицинский работник:

- уроки здоровья;
- индивидуальные беседы;
- контроль за здоровьем обучающихся;
- контроль за состоянием столовой и пищеблока ;
- контроль за питьевым режимом;

Ответственный за организацию питания:

- 100% охват питанием нуждающихся групп учащихся;
- контроль за состоянием столовой и пищеблока ;
- составление актов питания;
- оформление документации по организации школьного питания.

Цель программы:

- развитие системы организации школьного питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном гимназия № 69;
- сохранение и укрепление здоровья детей и подростков;
- улучшение качества питания учащихся.

Задачи программы:

- 1) создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей;
- 2) обеспечение доступности горячего питания в гимназии для всех школьников;
- 3) повышение уровня знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания;
- 4) обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- 5) совершенствование профессионально-кадрового состава работников и оснащение пищеблока современным технологическим оборудованием

Сроки и этапы реализации программы:

I этап . Организационный.

На данном этапе планируется:

- 1) Проведение качественной оценки меню школьной столовой.
- 2) Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями и его связи с качеством питания детей в школе.
- 3) Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню для школьной столовой с учетом возрастных физиологических потребностей детей.
- 4) Детальный анализ оснащенности пищеблока школьной столовой торгово-технологическим и холодильным оборудованием.
- 5) Разработка методических рекомендаций об осуществлении конкурсного отбора поставщиков продуктов для организации школьного питания.
- 6) Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
- 7) Разработка системы мер, направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата учащихся горячим организованным питанием, в том числе за счет средств родителей.
- 8) Анализ полученных результатов и подведение итогов 1 этапа.

II этап. Реализация программы.

На данном этапе планируется:

- 1) Развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния.
- 2) Приступить к реализации разработанных на первом этапе Программы комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
- 3) Внедрение в школе системы мер направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей, а также осуществлять постоянный анализ эффективности принимаемых мер.

III этап. Заключительный.

На данном этапе планируется:

- 1) Обобщается накопленный опыт работы школы по данной теме.
- 2) Подготавливается отчет по содержанию, технологиям и результатам работы.
- 3) Выделение проблемных вопросов и перспектив дальнейшего развития школы.

Основные направления осуществления мероприятий программы:

- Развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение её санитарного состояния.
- Обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся, в том числе организация щадящего и диетического питания школьников с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению.
- Формирование культуры школьного питания.

➤ Организация льготного питания учащихся для группы детей социального риска.

Источник финансирования:

- 1) бюджетные средства:
 - дотация на питание;
 - улучшение материально-технической базы пищеблока и обеденного зала;
- 2) внебюджетные средства:
 - приобретение посуды, инвентаря, дезинфицирующих средств.

Ожидаемые результаты реализации программы:

- 1) приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;
- 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы;
- 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- 5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

Раздел II. Информационная справка школы

В МАОУ гимназия № 69 обучается 1640 учащихся и работает 78 педагогов. В настоящее время вопросы школьного питания в школе постоянно находятся в центре внимания. Школьная столовая рассчитана на 180 посадочных мест, оснащена технологическим оборудованием для приготовления школьных обедов. Питание осуществляется из средств регионального бюджета и родительских средств.

Буфет столовой работает с 12 – 16 часов.

Организация питания требует комплексного системного подхода:

- Необходимо совершенствовать работу по координации деятельности среди учащихся, родителей, администрации, участвующих в обеспечении школьного питания.
- Освоить новые формы и методы обслуживания учащихся.
- Соблюдение норм сбалансированного питания из-за отсутствия возможностей у некоторых родителей оплачивать питание в полном объёме.
- Постоянный контроль за работой технологического оборудования и пополнение и замена материально-техническая база

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих по принципу шведского стола по Краснодарски. Приготовление пищи, даёт большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню в соответствии с требованиями СанПиНа. Отсутствие необходимости её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева даёт возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В столовой гимназии большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Используются для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно: холодильная камера, 4 холодильника и 4 морозильных камер. Наличие холодильного оборудования помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. В обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется членами бракеражной комиссии ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

Расширить ассортимент за счет большого количества салатов и разнообразных гарниров помогают овощерезки, мясорубки, универсальная кухонная машина, миксеры, кухонные комбайны.

Во всех цехах: овощном, мясо - рыбном, горячем, работают 8 человек: заведующая производством, повар и 2 кухонных рабочих. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

В столовой гимназии наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет со свежее испеченной выпечкой(до 10 наименований) , разнообразными соками, напитками. Соки и фрукты ежедневно включаются в обязательный рацион школьного питания.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Наличие двух комплектов столовых приборов позволяет увеличить время дезинфекции. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. Для обработки и мытья посуды используют посудомоечную машину, обеспечивающую мытье и ошпаривание посуды. За время работы гимназии не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук, в зале столовой на столах - салфетки

Большое внимание уделяется питьевому режиму.

При расчёте калорийности пищи учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 12-дневное цикличное меню.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

В школе ведутся журналы. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия из членов школьной администрации и медицинского работника. Бракеражная комиссия проверяет качество получаемой сырой и готовой продукции , выполнение постановлений о предоставлении льготного и бесплатного питания.

Совместная работа администрации и общественного совета по питанию позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безличные средства.

РАЗДЕЛ III. Проблемно – ориентированный анализ

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно – сосудистой систем, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Мониторинг обследования учащихся

Ежегодно на базе муниципальной поликлиники проводится анализ обеспечения учащихся разных категорий горячим питанием .

Программа развития организации питания в школе предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать

развивать именно в этот период;

- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

РАЗДЕЛ IV. ПРОГРАММНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям:

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение
2. Методическое обеспечение
3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся
4. Работа с родителями по вопросам организации школьного питания
5. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

Необходимо выполнение требований к школьному рациону. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 7- 10 лет) и (группы 11-17 лет).

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами. Удовлетворять потребности детей и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, а также значительно расширить охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям за счёт средств родителей.

Формирование культуры школьного питания.

Просвещение школьников и их родителей по основам правильного питания, воспитания у них культуры питания и ответственности за своё здоровье через организацию классных часов, педсоветов, родительского всеобуча и конференций. *Приложение №1*

Участие в конкурсах по организации школьного питания.

РАЗДЕЛ V. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Направление 1.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное совещание – порядок приема учащимися завтраков и обедов; - оформление дотации на питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь, декабрь ежегодно	Директор гимназии, ответственная за организацию питания

2. Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания	В течение года	зам. директора по УВР
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь, май	Директор гимназии
4. Заседание Управляющего совета школы по организации питания с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Октябрь, февраль	Управляющий совет школы
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Администрация
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

**Направление 2.
Методическое обеспечение.**

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4, 5- 8, 9-11 классов; - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Медсестра школы
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания,	В течение года	Администрация

**Направление 3.
Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся.**

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь В течение года	медсестра
2. Игра – праздник для учащихся начальной и основной школы «Золотая осень»	Октябрь	Зам. директора по ВР, классный руководитель,
3. Конкурс газет среди учащихся 3 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Учитель ИЗО
4. Беседы с учащимися 9-11 кл. «Берегите свою жизнь»	Декабрь	классный руководитель,
6. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «Хозяюшка»	Март	учитель обслуживающего труда, кл. руководитель
7. Анкетирование учащихся: - Школьное питание - По вопросам питания	октябрь, февраль, апрель	Администрация, кл. руководитель
8. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	Май	Зам. директора по ВР, пресс-

		центр
9. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь	Зам. директора по ВР, начальник лагеря дневного пребывания детей

4-е направление.

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

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

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

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	Август, сентябрь	администрация
3. Апробирование новых форм организации школьного питания	в течение года	зав. производством

РАЗДЕЛ VI. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Оценка социально-экономической эффективности Программы

Реализация мероприятий Программы позволит:

- улучшить качество питания школьников за счет его сбалансированности, использования продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, модернизации материально-технической базы пищеблока школы;
- повысить доступность питания, увеличить охват питания школьников до 100 процентов;
- сформировать у школьников, их родителей и педагогов мнение о важности здорового рационального питания;
- для реализации программы планируется ежегодное привлечение бюджетных и внебюджетных средств согласно плану реализации мероприятий Программы.
- Развитие материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.

Организация управления исполнением программы и контроль за ходом её реализации

- Контроль за ходом реализации Программы осуществляется Департаментом образования города Краснодара и школьной администрацией.
- Управляющий совет, родительский комитет школы осуществляет контроль за качеством организации питания учащихся.
- Администрация школы следит за использованием выделенных денег на реализацию данной Программы, а также занимается формированием заявок на финансирование мероприятий по выполнению Программы.

ВИДЫ АНКЕТ

Анкета "Питание глазами родителей"

- Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
- Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
- Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
- Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
- Удовлетворены ли Вы работой буфета?

Анкета "Питание глазами обучающихся"

- Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?
- Устраивает ли тебя ежедневное меню?
- Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
- Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
- Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
- Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета для ученика "Завтракал ли ты?"

- Что ты ел на завтрак?
- Считаешь ли ты завтрак необходимым?
- Какие твои любимые овощи?
- Какие овощи ты не ешь?
- Сколько раз в день ты ешь овощи?
- Любишь ли ты фрукты?
- Какие фрукты твои любимые?
- Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
- Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
- Какой напиток ты пьешь чаще всего?
- Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
- Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный?

Анкета "Питание глазами родителей"

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
-да -нет
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
-да -нет
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
-да -нет
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
-да -нет
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?
-да -нет

Анкета для учащихся «Школьное питание»

1. Как часто ты питаешься в школьной столовой?

- А) ежедневно
- Б) от случая к случаю
- В) не хожу в столовую, дорого
- Г) не хожу в столовую, не нравится, как кормят

2. Есть ли у тебя любимое блюдо или кондитерское изделие, которое предлагают в школьной столовой?

А) да, в столовой готовят вкусно, любимых блюд много

Б) да, это _____

В) любимых блюд в школьной столовой нет

3. Какие блюда и кондитерские изделия из меню школьной столовой ты не любишь?

А) мне не нравится ничего

Б) я не люблю _____

В) таких блюд нет, мне все нравится

4. Знаешь ли ты, к каким заболеваниям ведет неправильное питание, перечислите:

5. Дают ли в столовой свежие овощи?

А) да, каждую неделю

Б) редко

В) нет, не дают

6. Бывают ли в столовой несвежие продукты?

А) да, регулярно (вчерашие булочки и т.п.)

Б) было один раз

В) нет, не бывает

7. Нравится ли тебе в школьной столовой?

А) да, там чисто, уютно, хорошая сервировка стола

Б) в столовой чисто, но всегда толпа возле буфета, не всегда успеваешь поесть за перемену.

В) нет, в столовой грязно, неуютно

8. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала школьной столовой?

А) да

Б) не совсем

В) нет

9. Если бы ты жил рядом со школой и у тебя была бы возможность обедать на перемене дома, что бы ты предпочел?

А) поесть в столовой

Б) поесть дома

В) поесть после уроков дома

10. Что ты хотел бы изменить в системе организации школьного питания?

А) ничего

Б) изменил бы график питания (укажите как) _____

В) организовал бы приготовление диетических блюд, так как мне нельзя есть некоторые блюда, которые готовят в школьной столовой (укажите какие)

Г) изменил бы все

Анкета для учащихся

1) Нравится ли тебе, как готовят в нашей школьной столовой?

а) да б) нет

2) Какие блюда тебе особенно нравятся?

3) Необходимо ли тебе ежедневно получать в школьной столовой горячий завтрак и обед?

а) да б) нет

4) Устраивает ли тебя составленный график питания?

а) да б) нет

5) Устраивает ли тебя санитарное состояние столовой (чистота обеденного зала, оборудование для раздачи пищи, посуды и посторонний запах)

а) да б) нет

6) Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

а) да б) нет

7) Твои пожелания в адрес работы школьной столовой.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор гимназии
С.Ф. Сеничева

«_____» _____ 2023 года

ИНСТРУКЦИЯ №
**по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности для учителя и классного
руководителя в школьной столовой**

Возможные опасности получения травм.

- Во время движения по лестницам.
- Во время приема пищи.

До начала следования в столовую и в столовой.

- Классный руководитель проводит с учащимися инструктаж по правилам движения из класса в столовую, правилам приема пищи, правилами пользования столовыми приборами, дисциплине и порядку в обеденном зале, выполнением санитарно-гигиенических правил. По пути в столовую и обеденном зале классный руководитель или учитель, проводивший урок, строем ведет учеников в столовую, соблюдая правила движения по школе.
- Следить за тем, как учащиеся моют руки перед едой.
- Без суеты рассаживать учащихся за обеденными столами.
- Следить за соблюдением дисциплины и порядка во время приема пищи.

После приема пищи.

- Следить за сдачей посуды на мойку, уборку стола:
- Организует спокойный выход учеников из столовой.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор гимназии
С.Ф. Сеничева

«_____» _____ 2023 года

ИНСТРУКЦИЯ №

по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале

- Общие требования безопасности

- Соблюдение данной инструкции обязательно для всех учащихся во время приёма пищи.
- Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из помещения.
- Не вносить в обеденный зал сумки и портфели.
- Не входить в пищеблок (на кухню).
- Бережно относиться к мебели и посуде.
- Не включать и не выключать электроосвещение.
- Не открывать самостоятельно форточки, окна.
- Травмоопасность в обеденном зале:
 - при включении и выключении электроосвещения (поражение электротоком)
 - при переноске посуды с горячей пищей, чаем и т.п. (термические ожоги)
 - порезы в случае разбившейся стеклянной, фаянсовой посуды

II. Требования безопасности перед приёмом пищи

- Вымыть с мылом руки перед обедом.
- Входить в обеденный зал, соблюдая дисциплину и график приёма пищи
- При получении обеда соблюдать порядок, пропустить младших.
- Занять своё место за обеденным столом.

III. Требования безопасности во время приёма пищи

- 6) Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.
- 7) Не мешать приёму пищи товарищей.
- 8) Не разговаривать во время обеда, не толкать соседей.
- 9) Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.
- 10) Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская её падения.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

9) В случае возникновения аварийных ситуаций (пожара, резкого постороннего запаха), покинуть обеденный зал по указанию дежурного учителя, повара или воспитателя.

10) При травматизме сообщить дежурному учителю, воспитателю для оказания помощи.

11) В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом дежурному учителю или воспитателю.

V. Требования безопасности по окончании приёма пищи

- 4) Убрать своё место за обеденным столом (посуду сдать в мойку, отдельно тарелки, отдельно стаканы и ложки)
- 5) Вымыть тщательно с мылом руки
- 6) Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.

Анкета для учащихся «Школьное питание»**1. Как часто ты питаешься в школьной столовой?**

- А) ежедневно
- Б) от случая к случаю
- В) не хожу в столовую, дорого
- Г) не хожу в столовую, не нравится, как кормят

2. Есть ли у тебя любимое блюдо или кондитерское изделие, которое предлагают в школьной столовой?

- А) да, в столовой готовят вкусно, любимых блюд много
- Б) да, это _____
- В) любимых блюд в школьной столовой нет

3. Какие блюда и кондитерские изделия из меню школьной столовой ты не любишь?

- А) мне не нравится ничего
- Б) я не люблю _____
- В) таких блюд нет, мне все нравится

4. Знаешь ли ты, к каким заболеваниям ведет неправильное питание, перечислите:

5. Дают ли в столовой свежие овощи?

- А) да, каждую неделю
- Б) редко
- В) нет, не дают

6. Бывают ли в столовой несвежие продукты?

- А) да, регулярно (вчерашние булочки и т.п.)
- Б) было один раз
- В) нет, не бывает

7. Нравится ли тебе в школьной столовой?

- А) да, там чисто, уютно, хорошая сервировка стола
- Б) в столовой чисто, но всегда толпа возле буфета, не всегда успеваешь поесть за перемену.
- В) нет, в столовой грязно, неуютно

8. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала школьной столовой?

- А) да
- Б) не совсем
- В) нет

9. Если бы ты жил рядом со школой и у тебя была бы возможность обедать на перемене дома, что бы ты предпочел?

- А) поесть в столовой
- Б) поесть дома
- В) поесть после уроков дома

10. Что ты хотел бы изменить в системе организации школьного питания?

- А) ничего
- Б) изменил бы график питания (укажите как) _____

В) организовал бы приготовление диетических блюд, так как мне нельзя есть некоторые блюда, которые готовят в школьной столовой (укажите какие)

-
- Г) изменил бы все