

Материалы, иллюстрирующие реализацию

Программы по организации питания.

С 2013 года в школе реализуется программа организации питания обучающихся, основные цели которой – сохранение и укрепление здоровья учащихся, улучшение качества питания учащихся школы.

В ассортименте школьной столовой: овощные салаты, каши, различные супы. Постоянно проводится С-витаминизация третьих блюд.

Учащиеся, посещающие группу продленного дня, охвачены 2-х разовым питанием (завтрак, обед).

Питьевой режим организован в форме стационарных фонтанчиков.

Весомый вклад по сохранению здоровья, организации питания учащихся проводит педагогический коллектив МОБУ «Линевская СОШ ». В школе действует программа по формированию культуры питания, которая включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросам культуры питания и его организации. На уроках технологии, ОБЖ, биологии и окружающего мира раскрываются темы о культуре правильного питания и необходимости ответственно подходить к выбору пищи.

В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди педагогов (классных руководителей, воспитателей ГПД), учащихся школы. Проводится аналитическая работа по организации по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширению форм услуг для учащихся и их родителей.

На первых, в учебном году, родительских собраниях вопрос организации питания один из самых важных. Для родителей проводится анкетирование, с целью выяснения качества организации питания в школе, удовлетворенности санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В течение учебного года проводятся родительские собрания по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей, на которых выступают завхоз школьной столовой, члены администрации школы, устраиваются презентации блюд.



Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на административных советах, совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях. Систематически проводятся рейды родительской общественности в столовую с целью контроля над качеством

приготовленной пищи, результаты, которых отражены в журнале жалоб и предложений. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

На протяжении всего учебного года проводятся консультации для учащихся:



«Правильное питание – залог здоровья», «Азбука здорового питания». В классах организуются классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Витамины – наши друзья», викторины «Питание и твоё здоровье», утренники «Путешествие в страну питания», беседы

«Правила поведения за столом», тематические конкурсы. Используются фрагменты уроков для мотивации позитивного отношения к питанию у учащихся. В межсезонье с целью профилактики заболевания гриппом, ОРЗ и ОРВИ учащиеся получают дозированно витаминизированные третьи блюда, лук. В течение всего времени работники столовой изготавливают салаты из свежих и варёных овощей.

В августе 2010 года в школе проведен капитальный ремонт пищеблока и школьной столовой и установлено новое современное оборудование.



В школе стабильный 100% охват горячим питанием.

Информационная поддержка.

Оформлен информационный стенд «Уголок питания», на котором размещена информация:

- состав бракеражной комиссии,
- график питания учащихся,

- график посещения столовой,

- 12-дневное меню,

- информация о здоровом питании.

Для учащихся оформлен стенд «Уголок здорового питания». В библиотеке работает выставка книг «Формула здорового питания», «Кухни разных народов».

Методическое обеспечение.

Содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы окружающий мир, технология, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы.

