

Утверждаю

Директор

И.М. Лечунова

Приказ №148/3 от 02.10.2023

Внесены изменения

Приказ №150 от 02.09.2024

Директор

И.М. Лечунова

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
Владимировская основная общеобразовательная школа  
Сокращенное наименование: МКОУ Владимировская ООШ

ИНН 5417103181

КПП 541701001

ОГРН 1025406227428

ОКПО 23647922

ОКАТО 50203818003

ОКТМО 50603418111

БИК 045004001

Адрес: 632775 Новосибирская область Баганский район с. Владимировка ул. Садовая д, 38.

Директор: Лечунова Ирина Михайловна действующая на основании Устава

Тел: 8(38353) 49-682

**Дорожная карта  
по совершенствованию организации питания школьников**

<b>I. Цель</b>	Развитие эффективной системы организации качественного горячего питания учащихся школы МКОУ Владимировской ООШ направленной на соблюдение принципов здорового питания учащихся, улучшение качества питания. Обеспечение как можно большего охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний
<b>Задачи</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, обучающихся в школе, увеличение охвата горячим питанием</li><li>- Снижение числа алиментарно-зависимых заболеваний (болезней, связанных с приемом пищи);</li><li>- Обеспечение качественного и сбалансированного школьного питания;</li><li>- Реализация права учащихся на питание, оказание мер социальной поддержки учащимся;</li><li>- Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой;</li><li>- Формирование у учащихся знаний и навыков о здоровом питании;</li><li>- Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательных отношений;</li></ul>

<b>Ответственные исполнители</b>	Администрация школы, классные руководители 1-9 классов, заведующий хозяйством, социальный педагог
<b>Сроки реализации</b>	2023-2026 годы
<b>Основные направления</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение питания учащихся школы полноценными горячими завтраками и обедами, увеличение охвата горячим питанием;</li> <li>2. Снижение распространенности алиментарно-зависимых заболеваний и заболеваний органов пищеварения, ожирения в среде учащихся школы вследствие улучшения качества питания;</li> <li>3. Организация мероприятий по пропаганде здорового питания и формирования чувства ответственности за свое здоровье;</li> <li>4. Устранение выявленных нарушений санитарного законодательства в части организации питания.</li> </ol>
<b>Ожидаемые результаты</b>	<p>Проведение мероприятий Программы к 2026 году позволит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создать условия для обеспечения учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с требованием СанПиН;</li> <li>- увеличить охват горячим питанием учащихся до 100%;</li> <li>- усовершенствовать материально-техническую базу школьной столовой;</li> <li>- снизить количество детей и подростков, страдающих алиментарно-зависимыми заболеваниями на 5%;</li> <li>- увеличить уровень культуры питания школьников и сформировать чувство ответственности за свое здоровье у 90% учащихся;</li> <li>- увеличение удельного веса детей всех возрастных групп обучающихся и их родителей, имеющих навыки здорового питания и реализующих их на практике, навыки рационального выбора блюд и продуктов для основных приемов пищи и перекусов, подсчета калорий и отслеживания двигательной активности, построения рационального режима дня;</li> <li>- повышение пищевой плотности и биологической ценности предлагаемого детям в общеобразовательных организациях основного меню;</li> <li>- повышение охвата обучающихся 5-9 классов организованным горячим питанием;</li> <li>- повышение показателя удовлетворенности организацией питания в общеобразовательной организации и сведение к минимуму по которым дети отказываются от питания в школьной столовой;</li> <li>- повышение охвата двухразовым горячим питанием детей, из числа нуждающихся в двухразовом горячем питании (дети посещающие группы продленного дня и дети обучающиеся на подвозе);</li> <li>- снижение индекса несъедаемости блюд основного питания;</li> <li>- сокращение удельного веса детей с высокими показателями частоты потребления продуктов, содержащих в значительном количестве критические нутриенты, ежегодно не менее чем на 5 %, а по группе детей с детьми с избыточной массой тела и ожирением доведение данного показателя до 0;</li> <li>- сокращение удельного веса детей, имеющих привычку досаливать готовые блюда;</li> <li>- сокращение удельного веса детей, имеющих привычку добавлять в горячий напиток более двух чайных ложек сахара;</li> <li>- снижение распространенности у детей избыточной массы тела и ожирения.</li> </ul>

## II. Общие положения

### Дорожная карта

#### по совершенствованию организации питания школьников

(далее Дорожная карта) разработана в целях улучшения функционирования организации питания.

## III. Концепция организации качественного горячего питания

Рациональное, сбалансированное по своему составу питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствующих профилактике целого ряда заболеваний, повышению сопротивляемости организма инфекциям, работоспособности и успеваемости в школе, полноценному физическому и умственному развитию.

Особенно важно обеспечить рациональное питание для растущего организма ребенка, поскольку нехватка того или иного элемента питания в детском возрасте может повлечь за собой нарушение развития как умственного, так и физического.

С учетом того, что 25 % (горячий завтрак) от суточного рациона ребенок получает в образовательной организации, а 75 % (при одноразовом горячем питании в школе) – дома, становится понятно, что очень важно не только накормить детей в школе, но и научить детей и родителей правилам питания (как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки, что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в рационе).

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций, связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;
- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;
- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

Желаемые эффекты формирования культуры питания:

- **развивающий** – выражается в активизации познавательной деятельности школьников в вопросах здорового питания;
- **оздоровительный** – наблюдается в части соблюдения школьниками режима дня, организации рационального питания, профилактики вредных привычек и различных заболеваний;
- **социальный** – включает в себя активное вовлечение в работу родителей (законных представителей); эстетика питания, организация правильного питания в семье.

**Существующие проблемы организации детского питания в школе:**

- недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательных отношений (детей и подростков, родителей, педагогов, иных работников), рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахара, но с пониженным содержанием витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов;

- повышенный уровень распространенности «вредных» привычек в питании школьников (по результатам анкетирования наибольшим спросом, по мнению взрослых респондентов и детей, пользуются хлебобулочные изделия и выпечка, так называемый «буфетный фаст-фуд» – булочки, пицца, пирожки);

- морально устаревшее материально-техническое состояние столовой;

Для решения всех вышеперечисленных проблем и в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания, была разработана Дорожная карта по совершенствованию организации качественного горячего питания.

**Мероприятия по реализации Дорожной карты по совершенствованию организации питания школьников МКОУ Владимирской ООШ**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
<b>1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>			
1.	Проведение анализа охвата обучающихся горячим питанием	в течение года	старший вожатый
2.	Анализ предписаний надзорных органов с целью устранения выявленных нарушений в части организации горячего питания	в течение года	заведующий хозяйством
3.	Разработка нормативно - правовых актов в части организации школьного питания	август сентябрь	директор
4.	Разработка нормативно - правовых актов в части обеспечения мер социальной поддержки, связанных с организацией бесплатного и льготного питания	август сентябрь	директор
5.	Проведение административных совещаний по вопросам реализации мероприятий Дорожной карты	в течение года	Лечунова И.М. директор Елфимова О.В., старший вожатый
6.	Актуализация информации по вопросам организации школьного питания на официальном сайте школы	в течение года	заместитель директора по УВР,
7.	Проведение родительских собраний по вопросу организации питания	август сентябрь	заместитель директора по УВР, классные руководители
8.	Проведение работы с родителями и обучающимися по привитию навыков здорового образа жизни и здорового питания с учётом возрастных особенностей и соответствующих возрасту факторов риска развития ожирения избыточной массой тела	в течении года	классные руководители
9.	Оформление информационного стенда в школьной столовой	ежегодно	воспитатель
10.	Заключение муниципальных контрактов с поставщиком питания	ежегодно	директор, заведующий хозяйством
11.	Внесение изменений в графики питания с учетом вместимости обеденного зала и оптимального распределения учеников по переменам	ежегодно	директор, зам.директора по УВР

<b>2. Мероприятия, направленные на обеспечение необходимым оборудованием пищеблока</b>			
1	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования	в течение года	директор, заведующий хозяйством
2.	Ремонт помещения школьной столовой	по необходимости	заведующий хозяйством
3.	Замена и покупка мебели, посуды	по необходимости	заведующий хозяйством
4	Обеспечение бесперебойной подачи холодной и горячей воды в	в течение года	директор, заведующий
<b>3. Мероприятия, направленные на улучшение качества и сбалансированности рационов питания в образовательных организациях</b>			
1.	Организация контроля качества питания. Бракераж готовой продукции	ежедневно	заместитель директора по УВР
2.	- ежедневный: контроль за своевременным накрытием столов работниками столовой, контроль наличия горячего питания, организация дежурства учителей, ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием; - оперативный: по итогам проверок, по заявлениям родителей и обучающихся.	<b>ежедневно</b>	Директор, воспитатель
3.	Своевременная сдача отчетов. Своевременное внесение данных в программу национальный проект «Демография» (дети) <u>Обучение по санитарно-просветительским программам "Основы здорового питания.</u> Мониторинг питания РФ. Участие в вебинарах.	<b>ежедневно</b>	заведующий хозяйством
4.	Обеспечение информационно технической базы школьной столовой.	В течении года	учитель информатики
5	Введение в меню фруктов и (или) блюд из овощей на ежедневной основе.	В течении года	заведующий хозяйством
6	Исключение из основного меню кондитерских изделий промышленного изготовления.	В течении года	заведующий хозяйством
7	Введение в основное меню блюд и или продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами с учетом региональной эндемики.	В течении года	заведующий хозяйством
8	Включение в меню горячих напитков без сахара и возможности регулирования количества вносимого сахара в горячий напиток.	В течении года	заведующий хозяйством
9	Обеспечение продолжительности всех перемен, предусмотренных для приема пищи, не менее 20 минут.	ежедневно	заместитель директора по УВР

10	Регулярность мероприятий по контролю качества готовой продукции и пищевого сырья, поступающего на пищеблоки общеобразовательных организаций,	ежедневно	заведующий хозяйством, социальный педагог
11	Разработка и реализация индивидуализированных вариантов меню для детей с избыточной массой тела и ожирением.	В течении года	заведующий хозяйством
12	Пересмотр системы накрывания на столы для обеспечения возможности поддержания необходимой температуры горячих блюд к моменту приема пищи	В течении года	заведующий хозяйством
<b>4. Мероприятия по улучшению работы родительского контроля</b>			
1	Проведение мероприятий по оценке условий для приема пищи, условий для соблюдения детьми правил личной гигиены в столовой, информированности о содержании меню, а также контроля съедаемости по всем переменам, в которых организовано питаются обучающиеся	В течении года	Социальный педагог
2	Коллегиальное рассмотрение результатов родительского контроля и оперативное устранение выявляемых в ходе контроля нарушений	В течении года	Социальный педагог
3	Выяснение причин высоких значений индекса несъедаемости пищи (более 10%) обучающимися и их устранение с последующим контролем эффективности	В течении года	Социальный педагог
4	Обсуждение на общешкольных мероприятиях результатов родительского контроля за питанием детей с приглашением ответственных за питание от общеобразовательной организации и работников пищеблока	В течении года	Социальный педагог
<b>5. Иные мероприятия</b>			
1	Введение мониторинга по показателям физического развития детей, наличие у обучающихся хронических заболеваний, связанных с питанием, а также заболеваний, требующих индивидуального подхода в организации питания	В течении года	Социальный педагог
2	Введение системы поощрений за занятия в спортивных секциях, улучшении показателей ИМТ (для детей с избыточной массой тела и ожирением)	В течении года	Директор, учитель физической культуры

3	Введение системы поощрений за вовлеченность в спортивные секции, за спортивные достижения, в т.ч. за сдачу норм ГТО, сокращение потребления соли и сахара, а также за улучшение показателей ИМТ (для детей с избыточной массой тела и ожирением)	В течении года	Директор, учитель физической культуры, заведующий хозяйством
<b>6. Организация работы с родителями по формированию приверженности здоровому питанию и преемственности домашнего питания питанию в общеобразовательной организации</b>			
1	Вовлечение родителей в прохождение обучения по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания» для детей школьного возраста	В течении года	Классные руководители, социальный педагог
2	Формирование у родителей навыков отслеживания двигательной активности, построения рационального режима дня детей	В течении года	Классные руководители, социальный педагог
3	Формирование действенной системы информирования родителей об организации питания в общеобразовательной организации с предоставлением данных о меню, технологических картах, физиологической ценности предлагаемых в меню блюд, а также функционируемых в общеобразовательной организации	В течении года	Классные руководители, социальный педагог
4	Проведение родительских лекториев по актуальным вопросам здорового питания, включая понимание вопросов значимости рационального режима питания детей и рациональной структуры питания, обязательности ежедневного потребления овощей, фруктов (суммарно не менее 400 г/день), минимум двух порций молочных продуктов, мяса, еженедельно рыбы, максимального сокращения потребления соли и сахара в чистом виде, а также частоты потребления продуктов содержащих в значительном количестве критически значимые нутриенты (соль, сахар, насыщенные жиры) – фаст-фуд, кетчуп, майонез, сладкие газированные напитки, торты и пирожные, шоколад, конфеты и т.д.	В течении года	Классные руководители, социальный педагог

