

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПОЛОВИЛКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Утверждено  
приказом директора школы  
№ 146 – од от «10» декабря 2021 года

### ПРОГРАММА

«Формирование культуры здорового питания школьников»  
на 2021-2026 учебный год

Ш.Половинка – 2021 ГОД

## Пояснительная записка

### 1. Паспорт целевой программы «Формирование культуры здорового питания школьников»

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ	ЦЕЛЕВАЯ ПРОГРАММА «ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ»
Заказчик программы	Управляющий совет ОУ
Дата принятия решения о разработке программы	01.12.2021 года
Основной исполнитель программы	Администрация ОУ
Исполнители программы	Классные руководители Работники школьной столовой Медработник школы
Цели и задачи программы	Цель: Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний. Задачи: Обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным особенностям. Обеспечение доступности школьного питания. Приведение материально-технической базы столовой ОУ, обеспечивающей процесс школьного питания в соответствии с современными разработками и технологиями. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания. 5. Разработка системы оценок качества школьного питания, в том числе учитывая показатели снижения заболевания.
Важнейшие показатели	Доля учащихся, охваченных школьными полноценными горячими завтраками 100%. Рацион питания с учётом всех гигиенических требований и рекомендаций. Увеличение ассортимента выпускаемой продукции в соответствии с рационом, возможность производства обогащённых продуктов. Отсутствует уровень заболеваемости, связанной с неправильным питанием.
Сроки реализации программы	2021-2026 год
Объёмы и источники финансового обеспечения	Из муниципального бюджета. За родительскую плату.
Ожидаемые конечные результаты реализации программы	Обновление оборудования школьной столовой ОУ в соответствии с современными требованиями. Сокращение заболеваемости школьников. Внедрение новых технологий производства продукции

	<p>питания.  Повышение доступности питания для более широкого контингента учащихся: общий охват горячим школьным питанием – 100% учащихся.  Регулирование стоимости школьного питания с целью расширения ассортимента продуктового набора в соответствии с требованиями действующих СанПиН</p>
--	--

## 2. Пояснительная записка

Под здоровым питанием понимают питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. В настоящее время вопросам обеспечения именно здорового питания населения уделяется большое внимание. Правительством Российской Федерации утверждены «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года» (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р), которыми предусмотрен комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

Структура питания населения России, в том числе и детей, особенно детей школьного возраста, характеризуется недостаточным потреблением наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, таких как мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба и рыбные продукты, яйца, растительное масло, фрукты и овощи. При этом выявляется выраженная тенденция к повышению потребления хлеба и хлебопродуктов, а также картофеля.

Как следствие сложившейся структуры питания населения России, на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса: дефицит животных белков, достигающий 10 – 15% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами; дефицит полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров, соли и сахара; выраженный дефицит большинства витаминов, выявляющийся повсеместно у более половины населения.

Очень серьезной является проблема недостаточности в питании населения ряда минеральных веществ и микроэлементов, таких как кальций, железо, йод, фтор, селен, цинк; весьма значителен в нашем рационе и дефицит пищевых волокон. Все это приводит к резкому снижению устойчивости организма к неблагоприятным факторам окружающей среды за счет нарушения функционирования систем антиоксидантной защиты и, как следствие, – к развитию иммунодефицитных состояний.

В жизни человека условно можно выделить несколько периодов, в которых правильное, оптимальное питание занимает особо важное место. В эти периоды человек должен иметь возможность получать особые, функциональные, диетические и другие специализированные пищевые продукты.

Это дошкольный и школьный периоды жизни, когда формируются все органы и системы человека, выстраивается его тело, формируются нервная система и психика. Недостаточность питания в этом возрасте может серьезно нарушать физическое и умственное развитие ребенка.

Основные правила здорового образа жизни и питания должны постоянно находиться в поле зрения каждого человека. Обучение должно начинаться с семьи, детского сада и далее продолжаться во всех образовательных организациях, независимо от их профиля.

При реализации государственной политики по формированию здорового образа жизни и питания важно учитывать еще один фактор – необходимость активного участия в поддержании, сохранении и восстановлении своего здоровья самого человека. Сформировать у людей сознательное, уважительное отношение к себе и своему здоровью от начала жизни до преклонного возраста – задача врачей и педагогов, обладающих научной информацией о здоровье, и средств массовой информации, способных понятно, доходчиво, интересно донести необходимые знания до человека.

Работа по формированию культуры здорового питания проводится в школе по **трем направлениям.**

**Первое** - рациональная организация питания в школьной столовой. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют всем гигиеническим требованиям и служат примером здорового питания.

**Второе** - реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания.

При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

**Третье** направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

Программа по формированию культуры здорового питания необходима обучающимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

Цель реализации Программы состоит в реализации требований ФГОС начального, основного, среднего общего образования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и потребностей детей с ограниченными возможностями здоровья.

## **2.Общая характеристика программы**

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся (далее - Программа) является подпрограммой основных программ, предусмотренных ФГОС:

Программа включает в себя три модуля:

для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование;

для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;

для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование.

### **Цель и задачи**

**Цель Программы** - формирование у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья.

### **Задачи**

Реализация Программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей;

формирование готовности обучающихся заботиться и укреплять собственное здоровье;

формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья;

профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием обучающихся;

освоение обучающимися теоретических навыков по приготовлению кулинарных блюд;

информирование обучающихся о национальных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории питания;

формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;

развитие творческих способностей и кругозора у обучающихся познавательной деятельности;

предоставление обучающимся возможности для эффективной самостоятельной работы;

укрепление физического и духовного здоровья обучающихся.

**Принципы** формирования культуры здорового питания:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

### **3. Описание места программы в образовательном процессе**

Реализация Программы, направленной на повышение уровня знаний и практических умений обучающихся предусматривает:

организацию кружков, секций, внеурочных занятий по избранной тематике;

проведение тематических дней здоровья, интеллектуальных соревнований, конкурсов, праздников и т. п.;

Программа предусматривает разные формы организации занятий с учащимися: интеграцию в учебный план; проведение дней здоровья; занятия в кружках, секциях; проведение досуговых мероприятий: конкурсов, праздников. Работу по просвещению родителей. Работа с педагогическим коллективом, сотрудниками столовой, медицинской сестрой.

### **План работы по формированию культуры здорового питания**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Планируемый результат и выполнение</b>
<b>1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>				
<b>1.</b>	Проверка готовности столовой к новому учебному году	август	Директор школы, Заместитель директора по АХЧ, Управляющий совет	Акт о готовности школы к новому

			школы	уч.году
2	Назначение ответственного за организацию питания в школе	сентябрь	директор школы	приказ
3	Круглый стол для классных руководителей об организации развития школьного питания, изучение нормативных документов и актов по вопросам питания.	август	Зам. директора по ВР	протокол
4	Совещание при директоре по вопросам организации горячего питания: -охват учащихся горячим питанием; -составление списков школьников, имеющих право на льготное питание; -составление графика дежурства по столовой.	Сентябрь ежегодно	Директор Зам.директора по ВР	протокол, план работы
5	Заседание Управляющего совета по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение сан. гигиенических требований; - согласование списков на льготное питание; - организация питьевого режима	сентябрь, февраль, ежегодно	Директор Зам.директора по ВР	протокол, план работы
6	Формирование нормативно-правовой базы по организации питания в школы: - <i>положение об организации питания учащихся;</i> - <i>приказ об организации питания в школы;</i> - <i>положения о комиссиях;</i>	Сентябрь	Директор	приказы
7	Организация контроля за ведением документации: Журнал бракеража готовой продукции; Журнал здоровья (пищевлок); Журнал бракеража продуктов и производственного сырья, поступающего на пищевлок; Журнал витаминизации третьих блюд; Журнал контроля за рационом питания; Журнал контроля за исправностью холодильного оборудования	в течение года	Директор, Зам.директора по АХЧ, зав.столовой	Справка
8	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой	в течение года	Директор медсестра	материалы отчётов
9	Оформление стендов по организации школьного питания, оформление страничек на сайте, размещение роликов на информационном стенде в школы	В течение года	Зам. директора по ВР,	
10	Обобщение и распространение опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внесение	В течение года	Зав.столовой	Статьи, выступлени я

	изменений в программу			
<b>2. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся.</b>				
<p>Реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания</p> <p>Программа включает в себя три модуля:  для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование;  для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;  для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование.</p>				
1.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	зам. директора по ВР	аналитическая информация
2.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ежегодно	зам. директора по ВР	результаты анкетирования
3.	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	ежегодно	Директор	план работы ДОЛ
4.	Выставка книг по теме: «Правильное питание».	ежегодно	библиотекарь	
<b>3. Работа с педагогическим коллективом, сотрудниками столовой, медицинской сестрой</b>				
1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	ежегодно	зам. директора по ВР	протоколы
2.	Планирование работы по охвату учащихся горячим питанием, по формированию навыков здорового питания	сентябрь	Директор, заместитель директора по ВР	План работы
3.	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	ежегодно	зам. директора по ВР, медицинский работник	отчёт о консультациях за год
4.	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	ежегодно	директор, ответственный за питание	приказ
5.	Разработка интегрированных уроков по правильному питанию и предметов биология, окружающий мир, химия, ОБЖ, технология	Ежегодно	Учителя-предметники	Конспект уроков
6.	Ведение пропаганды здорового питания	ежегодно	классные руководители,	планы воспитательной работы
7.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	ежегодно	директор, ответственный за питание, классные руководители	
8.	Обобщение и распространение	ежегодно	зам. директора по	отчёт за год

	положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания,		ВР,	
9.	Прохождение медицинских осмотров сотрудниками столовой, педагогическими работниками	По квартально	Директор Зав.столовой	Медицинские книжки
<b>4. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся</b>				
1	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник	протоколы родительских собраний
2	Изучения отношения родителей к организации горячего питания в школы. Обсуждение на сайте школы в разделе «Питание» проблем организации питания учащихся.	ежегодно	классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник	протоколы родительских собраний
3	Привлечение членов Управляющего совета для содействия повышения качества работы школьной столовой.	ежегодно	директор	протоколы заседаний
4.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	ежегодно	классные руководители	протоколы родительских собраний
5.	Проведение лекций с приглашением педиатра по вопросам рационального питания	Апрель-май	зам. директора по ВР,	протоколы родительских собраний
6.	Анкетирование родителей «Ваши предложения по модернизации школьного питания»	Сентябрь, май, ежегодно	зам. директора по ВР,	протоколы родительских собраний
<b>5. Контроль организации горячего питания и работой школьной столовой</b>				
1.	Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школы	ежемесячно	заведующая столовой	отчёт
2.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов в школьной столовой	ежемесячно	Зав.столовой	Акт сверки соответствия сроков годности
3.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежемесячно	заведующая столовой	акты проверок
4.	Расширение ассортимента продуктов питания.	постоянно	заведующая столовой	меню
5.	Соблюдение графика питания учащихся	ежедневно	заведующая столовой	справка
6.	Личная гигиена учащихся	ежедневно	фельдшер	Журнал осмотров
<b>6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой,</b>				

<b>расширению сферы услуг для учащихся и родителей</b>				
1.	Продолжение эстетического оформления зала столовой	ежегодно	заместитель директора по АХЧ	акт проверки
3.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	по мере поступления финансирования	директор, заместитель директора по АХЧ	материалы о закупках, сметы
4.	Организация закупки мебели для зала питания.	по мере поступления финансирования	директор, заместитель директора по АХЧ	материалы о закупках, сметы
5	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	июль-август	директор, заместитель директора по АХЧ	сметы

#### **4. Личностные, метапредметные и предметные результаты реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания**

Результаты освоения Программы являются одним из важнейших механизмов реализации требований ФГОС к результатам обучающихся, освоивших основную образовательную программу. Они представляют собой систему обобщённых личностно-ориентированных целей образования, допускающих дальнейшее уточнение и конкретизацию, что обеспечивает определение и выявление всех составляющих планируемых результатов, подлежащих формированию и оценке.

Результаты реализации модуля Программы для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование:

личностные результаты	метапредметные результаты	предметные результаты
формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям	овладение начальными сведениями о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета	получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии

Результаты реализации модуля Программы для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование:

личностные результаты	метапредметные результаты	предметные результаты
формирование ценности здорового и безопасного образа жизни	умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы	осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства;

	своей познавательной деятельности	овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда
--	-----------------------------------	--

Результаты реализации модуля Программы для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование:

личностные результаты	метапредметные результаты	предметные результаты
принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения	освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно образовательной и общекультурной подготовки и должны отражать создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию

## 5. Содержание образовательной программы по формированию культуры здорового питания

### 5.1 Содержание программы для обучающихся 1 – 4 классов

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 1- 4 классов состоит из 6 тематических разделов.

Раздел	Содержание
Как устроен человек	Строение человека. Органы пищеварения, работа органов пищеварения
Личная гигиена	Понятие «гигиена» - гигиена личная, гигиена жилища, гигиена труда. Правила личной гигиены - уход за лицом, руками, ртом, ногтями, телом, волосами, одеждой, обувью, предметами быта. Выполнение правил личной гигиены
Чтобы зубы не болели	Правильное питание для сохранения здоровых зубов. Состав пищи и здоровые зубы. Сладости, их влияние на состояние и сохранение зубов
Береги зрение смолоду	Строение глаза. Причины ухудшения зрения. Влияние режима правильного питания на сохранение зрения
Как правильно питаться	Значение питания в жизни человека. Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться. Питание школьников
Наше здоровье в наших руках	Пирамида здорового питания. Создай свою пирамиду здоровья. Характеристика ступеней пирамиды здорового питания

### 5.2. Содержание программы для обучающихся 5 – 9 классов

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 5- 9 классов состоит из 5 тематических разделов.

Раздел	Содержание
Введение. Здоровье человека и основы	Состояние здоровья современного человека. Пирамида здорового питания. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей

правильного питания	раннего и дошкольного возраста. Факторы, влияющие на состояние здоровья школьников. Особенности обменных процессов, происходящих в организме человека в соответствии с возрастными периодами
Алиментарно-зависимые заболевания	Алиментарно-зависимые заболевания и факторы их вызывающие. Нарушением питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
Физиология питания	Приводятся краткие сведения о физиологии питания человека. О механизме пищеварения и правильном характере обмена веществ в организме человека. Изучаются требования и правила построения рационов питания для различных возрастных групп населения
Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов	Современные тенденции развития индустрии питания в Российской Федерации и за рубежом. Особенность питания детей, учащихся, лечебно-профилактического, диетического питания, питания в предприятиях открытой сети (ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и др. типов). Структура ассортимента продукции общественного питания. Прием и способы кулинарной обработки пищевых продуктов
Санитария и гигиена питания	Основные функции и правила гигиены питания. Гигиена, режим и различные формы организации питания школьников. Особенности и правила личной гигиены. Сведения о пищевых отравлениях и их недопущения

### 5.3. Содержание программы для обучающихся 10 - 11 классов

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 10-11 классов состоит из 4 тематических разделов.

Раздел	Содержание
Особенности питания целевых групп	Питание детей раннего возраста. Питание детей дошкольного возраста. Особенности питания школьников. Питание спортсменов
Классификация блюд и кулинарных изделий	В соответствии с ассортиментом продукции предприятий общественного питания изучается классификация и основы производства различных групп блюд и кулинарных изделий холодные блюда и закуски; горячие закуски; первые блюда; вторые горячие блюда; десерты; напитки; мучные блюда и мучные кондитерские изделия Приводятся рецептуры различных групп блюд и кулинарных изделий
Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения	Пищевая ценность продуктов питания. Энергетическая ценность продуктов питания. Витаминная ценность пищевых продуктов. Минеральная ценность пищевых продуктов. Повышение пищевой ценности продуктов питания
Безопасность пищевых продуктов	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность. Загрязнение пищевых продуктов. Допустимые нормы по показателям безопасности пищевых продуктов

**6. Примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся**

Модуль 1 - для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование.

Класс Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий															
	Урок (окружающий мир, физическая культура, технология, классный час)				Практические занятия (неурочная, внеурочная деятельность)				Досуговые мероприятия (тематические праздники, конкурсы, викторины, экскурсии, мероприятия ФСК «Юность»)»				Самостоятельная работа (домашняя)			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Как устроен человек	2	2	2	2	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1	1	1
2. Личная гигиена	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
3. Чтобы зубы не болели	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2
4. Береги зрение смолоду	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1
5. Как правильно питаться	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
6. Наше здоровье в наших руках	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
	10	10	10	10	6	6	6	6	8	8	8	8	10	10	10	10
<b>Итого: 136 часов 34 часа в год</b>	<b>40</b>				<b>24</b>				<b>32</b>				<b>40</b>			

**Примечание:**

Ответственные за реализацию модуля – заместитель директора школы по ВР, учителя начальных классов, учителя физической культуры, технологии, окружающего мира.

Модуль 2 - для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;

Класс Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий			
	Урок (биология, технология, ОБЖ классный)	Практические занятия (неурочная, внеурочная деятельность, проектно-	Досуговые мероприятия (тематические праздники, конкурсы,	Самостоятельная работа (домашняя)

	час)					исследовательская деятельность)					викторины, экскурсии, мероприятия ФСК «Юность»)									
	5	6	7	8	9	5	6	7	8	9	5	6	7	8	9	5	6	7	8	9
1. Введение. Здоровье человека и основы правильного питания.	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	<i>Ответственные</i>																			
	<i>Учителя технологии, ОБЖ</i>					<i>Руководители внеурочной деятельности,</i>					<i>Заместитель ВР, классные руководители</i>					<i>Классные руководители, родители</i>				
2. Алиментарно-зависимые заболевания.	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	<i>Ответственные</i>																			
	<i>Учителя биологии, ОБЖ</i>					<i>Руководители, внеурочной деятельности</i>					<i>Заместитель ВР, классные руководители</i>					<i>Классные руководители, родители</i>				
3. Физиология питания.	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	<i>Ответственные</i>																			
	<i>Учитель технологии, классные руководители</i>					<i>Руководители внеурочной деятельности</i>					<i>Заместитель ВР, классные руководители</i>					<i>Классные руководители, родители</i>				
4. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	<i>Ответственные</i>																			
	<i>Учитель технологии, классные руководители</i>					<i>Руководители внеурочной деятельности</i>					<i>Заместитель ВР, классные руководители</i>					<i>Классные руководители, родители</i>				
5. Санитария и гигиена питания.	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	<i>Ответственные</i>																			
	<i>Учитель ОБЖ, классные руководители</i>					<i>Руководители внеурочной деятельности</i>					<i>Заместитель ВР, классные руководители</i>					<i>Классные руководители, родители</i>				
<b>Итого: 170 часа 34 часа в год</b>	<b>50</b>					<b>40</b>					<b>30</b>					<b>50</b>				

Модуль 3 - для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование.

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий		
	Урок, лекция (биология, физическая культура,	Практические занятия (неурочная, внеурочная деятельность, проектно-	Самостоятельная работа (домашняя)

	технология, ОБЖ классный час)		исследовательская деятельность)			
	10	11	10	11	10	11
1. Особенности питания целевых групп.	3	3	-	-	2	2
	<i>Ответственные</i>					
	<i>Учитель технологии, биологии, физической культуры классные руководители</i>		<i>Руководители внеурочной деятельности</i>		<i>Классные руководители, родители</i>	
2. Классификация блюд и кулинарных изделий.	3	3	3	3	3	3
	<i>Ответственные</i>					
	<i>Учитель технологии, классные руководители</i>		<i>Руководители внеурочной деятельности</i>		<i>Классные руководители, родители</i>	
3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения.	4	4	2	2	3	3
	<i>Ответственные</i>					
	<i>Учитель технологии биологии, классные руководители</i>		<i>Руководители внеурочной деятельности</i>		<i>Классные руководители, родители</i>	
4. Безопасность пищевых продуктов.	5	5	4	4	2	2
	<i>Ответственные</i>					
	<i>Учитель технологии, ОБЖ, классные руководители</i>		<i>Руководители внеурочной деятельности</i>		<i>Классные руководители, родители</i>	
<b>Итого: 68 часов 34 часа в год</b>	<b>30</b>		<b>18</b>		<b>20</b>	

### 7. Ресурсное обеспечение

№	Ресурс	Направление деятельности
1.	Материально-технический	1. Обеспечение учебно-воспитательного процесса необходимым оборудованием и ТСО 2. Поиск возможностей по улучшению материально-технической базы школы
2.	Кадровый	1.Использование кадрового потенциала школы: - педагогический коллектив учителей-предметников; - педагог - организатор; - педагоги внеурочной деятельности; - классные руководители; - социальный педагог школы; - психолог школы; 2.Использование высококвалифицированных ресурсов социальных партнеров (работников музея, культурно-просветительских учреждений и т.п.)
3.	Научно-методический	1.Содействие профессиональному росту педагогов 2.Организация работы творческих, проблемных,

		исследовательских групп 3. Включение педагогов в проектную деятельность
4.	Социально-психологический	1. Создание психологического, позитивного климата, климата взаимной заботы 2. Стимулирование деятельности, углубление мотивации деятельности
5.	Финансовый	1. Рациональное распределение и использование бюджетных и внебюджетных финансовых средств 2. Поиск дополнительных источников финансирования
6.	Информационный	Регулярное обновление 1. библиотечного фонда; 2. объема медиа-информации

### 8. Условия успешной реализации программы

1. Использование образовательных технологий: дискуссионные процедуры; выполнение письменных работ по разделам Программы; проблемные лекции; организация самостоятельной деятельности; ролевые игры; тренинг.

2. В качестве обучающего материала используются наглядные пособия (плакаты); видео-, кино- и телефильмы в соответствии с разделами Программы.

3. Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

базовое образование всех преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин;

все преподаватели занимаются учебно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин.

4. Привлечение к преподаванию отдельных разделов программы квалифицированных специалистов, имеющих соответствующее образование и опыт практической работы на предприятиях общественного питания;

5. В основе реализации программы лежит системно-деятельностный подход, который предполагает:

воспитание и развитие качеств личности, отвечающих задачам построения российского гражданского общества на основе принципов толерантности, диалога культур и уважения его многонационального, полилингвального, поликультурного и поликонфессионального состава;

переход к стратегии социального проектирования и конструирования на основе разработки содержания и технологий образования, определяющих пути и способы достижения социально желаемого уровня (результата) личностного и познавательного развития обучающихся;

ориентацию на достижение цели и основного результата образования — развитие личности обучающегося на основе освоения универсальных учебных действий, познания и освоения мира;

признание решающей роли содержания образования, способов организации образовательной деятельности и учебного сотрудничества в достижении целей личностного и социального развития обучающихся;

учёт индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся, роли и значения видов деятельности и форм общения при определении образовательно-воспитательных целей и путей их достижения;

разнообразии индивидуальных образовательных траекторий и индивидуального развития каждого обучающегося, воспитанника (в том числе одарённых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья), обеспечивающих рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение форм учебного сотрудничества и расширение зоны ближайшего развития.

## Оценка эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания

При оценке эффективности соблюдаются следующие условия:

- регулярность (процедура оценки проводится ежегодно);
- целесообразность (по окончании изучения модуля);
- объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы, - знания, оценки, навыки).

Мониторинг эффективности организации работы в школе  
по формированию культуры здорового питания (по трем направлениям)

Направление мониторинга	Диагностика	Сроки	Ответственный
<b>Рациональная организация питания в школьной столовой</b>			
Охват учащихся горячим питанием	Табель учета питания	ежедневно ежемесячно ежегодно	классные руководители, социальный педагог
Сохранение и укрепление здоровья учащихся	Анализ состояния здоровья учащихся по результатам медицинских осмотров Мониторинг заболеваемости детей	ежегодно	Директор, учителя физкультуры, мед.работник, классные руководители
Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе	Анкетирование	ежегодно	заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
Материально-техническая база столовой	Мониторинг состояния помещения, оборудования, оснащения; Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года	ежегодно	Директор, зам. директора по АХЧ
Соответствие школьной столовой санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в школе	Предписания Роспотребнадзора		Директор
Качество организации питания	Наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	ежедневно	Директор Управляющий совет, Зав.столовой
<b>Реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания</b>			
Формирование у школьников навыков здорового питания	Собеседование Наблюдение Анкетирование	ежегодно	заместитель директора по ВР классные

			руководители
<b>Просветительская работа с родителями (законными представителями)</b>			
Степень активности общественности к данной проблеме	Учет посетителей школьного сайта в разделе «Питание», учет активности родителей в мероприятиях программы	ежегодно	заместитель директора по ВР

Ожидаемые результаты Реализация мероприятий Программы позволит осуществить:

- Создание благоприятной образовательной среды, способствующей сохранению здоровья детей.
  - Улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности.
  - Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.
  - Повышение доступности сбалансированного питания для более широкого контингента учащихся.
  - Внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания учащихся.
  - Объединение всех участников образовательного процесса в их активной деятельности по формированию здорового питания, отношению к здоровью и здоровому образу жизни как ценности, формированию культуры здоровья и чувства ответственности за своё здоровье.
  - Взаимосвязь и взаимодополнение деятельности школы, специалистов здравоохранения по сохранению здоровья и формированию здорового образа жизни.
- Обеспечить данные результаты возможно будет через:
- повышение эффективности системы организации школьного питания;
  - 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;
  - положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей)