



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**  
*Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
лицей №393 Кировского района Санкт-Петербурга*

---

**ОБСУЖДЕНО**

мотивированное  
Совета по Питанию  
Государственного бюджетного  
общеобразовательного  
учреждения лицея № 393  
Кировского района Санкт-  
Петербурга  
Протокол от 26.12.2024 №2

**ПРИНЯТО**

Решением Педагогического Совета  
Государственного  
общеобразовательного учреждения  
лицей №393 Кировского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол №12  
от 26.12.2024

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом по  
Государственному  
бюджетному  
общеобразовательному  
учреждению лицею  
№393 Кировского района  
Санкт-Петербурга №292  
от 26.12.2024  
Директор лицея

\_\_\_\_\_  
/Титова О.А./

**Программа развития здорового питания школьников на  
2025-2027 год  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
лицей №393  
Кировского района Санкт-Петербурга**

## Пояснительная записка

Рациональное питание обучающихся — это одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Поэтому особое внимание уделяется вопросу 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.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры питания 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 проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья;
- Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

Программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание» в ГБОУ лицее №393 Кировского района разработана на основе нормативно-правовых документов:

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Конституция РФ.
3. Закон РФ «Об образовании в РФ».
4. Устав лицея.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» -

6. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Основное направление в организации питания школьников — это 100% обеспечение их горячим питанием. Организация горячего питания всех обучающихся, непосредственно в лицее положительно скажется на их гармоническом развитии. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание в лицее, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

**Цель Программы:** организация питания обучающихся лицея в соответствии с современными требованиями санитарных правил и норм через: обеспечение качественным питанием обучающихся в школе при сохранении его доступности; создание условий, способствующих укреплению здоровья; формирование навыков правильного здорового питания.

**Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:**

- Сформировать навыки здорового питания.
- Создать благотворные условия для учебной деятельности.
- Внедрить современные методы мониторинга состояния питания.
- Обеспечить качественное, сбалансированное питание детей.
- Укрепить и обновить материально-технологическое оборудование столовой.
- Пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, конференций, циклов бесед)
- Сформировать у детей и родителей потребность правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.

### **Участники программы**

Для оптимальной реализации программы выделены следующие субъекты: семья, администрация лицея, работники столовой, педагогический коллектив, медицинский работник, социальный педагог.

#### **Семья:**

-организация контроля над питанием школьников;

#### **Администрация:**

- индивидуальные беседы;

-пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни.

#### **Медицинский работник:**

- уроки здоровья;

- индивидуальные беседы;

- контроль за здоровьем обучающихся;
- контроль за состоянием столовой и пищеблока.

#### **Педагогический коллектив:**

- совещания, педагогические советы;
- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ о рациональном питании;
- пропаганда здорового образа жизни.

#### **Социальный педагог:**

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому;
- санитарно-гигиеническое просвещение.

#### **Работники столовой:**

- производство блюд для школьного питания.

### **Кадровое обеспечение**

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают: 1 заведующий производством, 2 повара, 1 буфетчица, 2 подсобных рабочих кухни. Все повара имеют профессиональное образование. Они ежегодно проходят санитарно - гигиеническое обучение. По окончании обучения работники получают отметки в медицинской книжке.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой, это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

### **Информационная поддержка**

Для родителей и обучающихся в лицее оформлен и постоянно обновляется информационный стенд, на котором представлены:

- график питания обучающихся;
- стоимость горячего питания;
- номера контактных лиц;
- ежедневное меню для начальной и старшей школы.

Медицинский работник лицея и классные руководители с 1 по 11 классов проводит с обучающимися беседы: «Как правильно есть», «Овощи, ягоды и фрукты — витаминные продукты», «Что надо есть, если хочешь вырасти сильным и здоровым?», «Основные правила правильного питания» и другие.

На школьном сайте содержится информация об организации питания в лицее

### **Методическое обеспечение**

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

Педагоги разработали такие занятия как:

<b>Предметная область</b>	<b>Тема занятия</b>	<b>Возраст учащихся</b>
ОБЖ	«Значение правильного питания для здоровья человека»	8-11 класс
Технология	Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии	5-9 классы
Интегрированные уроки (ИЗО + окр.мир)	«О полезных и вредных продуктах»	1-4 классы
Биология	«Значение витаминов в обмене веществ»	8 класс
Химия	Химический состав клетки. Содержание жиров, белков, углеводов в продуктах.	

### **Система программных мероприятий**

В рамках Программы предусмотрены следующие направления:

#### **1. Организация и регулирование школьного питания**

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период роста и развития детей. Питание детей школьного возраста должно соответствовать принципам рационального питания, обеспечивающим соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи в соответствии с нормами СанПиН.

Школа должна обеспечивать не только горячее, но и безопасное питание. К контролю над организацией питания обучающихся привлекается родительская общественность.

Одним из решений проблемы здоровья детей и подростков, связанной с дефицитом витаминов и микронутриентов, является включение в рацион питания салатов из свежих овощей, продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, использование С-витаминизации третьих блюд. .

#### **2. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания**

Организация правильного питания обучающихся невозможно без целенаправленной работы по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни, в том числе здорового питания. Необходимо совершенствовать систему просветительской работы по обучению обучающихся основам здорового питания, использовать различные формы урочной и внеурочной деятельности учащихся: защита проектов, проведение конкурсов по данной тематике. Необходимо активно просвещать родителей.

### **3. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни**

Сохранение здоровья подрастающего поколения — задача государственной важности, так как современные школьники составляют основной трудовой потенциал страны. В лицее ведётся большая работа по сохранению и укреплению физического и психического здоровья обучающихся. Такие навыки необходимо формировать и за её пределами. Здоровые привычки и потребность в здоровом образе жизни должны стать нормой для каждого ученика.

#### **Ожидаемые результаты:**

Реализация Программы, позволит обеспечить охват обучающихся горячим питанием, безопасность и сбалансированность питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии; сформировать у участников образовательного процесса культуру школьного питания.

В результате реализации мероприятий программы планируется:

1. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.
2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.
3. Создание стабильной системы мониторинга состояния здоровья обучающихся.
4. Постоянное оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся.
5. Улучшение состояния здоровья обучающихся школы за счёт:
  - организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;
  - осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащенных микронутриентами.
6. Создание системы отлаженной просветительской работы по формированию культуры школьного питания за счёт:
  - реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;

- привлечения к профилактической работе формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения.

### **Контроль над организацией питания в лицее**

Программа производственного контроля предполагает проведение мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды производства и работу с персоналом пищеблока. Основное предназначение Программы: обеспечить контроль за соблюдением санитарных норм и правил при организации школьного питания.

Из числа персонала лицея приказом директора назначена бракеражная комиссия, в состав которой входят медицинский работник, сотрудник пищеблока и заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе.

#### **Задачи контроля:**

1. Организация общественного питания в образовательном учреждении в соответствии с требованиями действующего законодательства.
2. Санитарно-техническое обеспечение организации общественного питания оборудованием, инвентарем, посудой.
3. Контроль над санитарным состоянием помещений и инвентаря.
4. Организация здорового питания в соответствии с требованиями к формированию примерного меню.
5. Соблюдение условий и технологии приготовления блюд и изготовления кулинарной продукции.
6. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.
7. Профилактика пищевых отравлений.
8. Создание для персонала школьной столовой необходимых условий труда.
9. Профилактика травматизма на производстве.

#### **Программа контроля:**

- Санитарно-гигиеническое состояние столовой; соответствие завтраков, обедов меню; организация питания; организация дежурства в столовой;
- обеспечение обучающихся льготным питанием.

### **Система организации контроля за исполнением Программы**

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется администрацией лицея, Управляющим советом лицея, бракеражной комиссией. Администрация лицея проводит мероприятия, которые направлены на совершенствование системы школьного питания. Особая роль при проведении контрольных мероприятий отводится медицинскому работнику лицея.

За качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи следит медицинский работник: при приёме продуктов на пищеблок проверяет наличие соответствующих документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Чтобы проконтролировать условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов, медицинский работник проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Выдача готовой пищи работниками столовой осуществляются только после снятия пробы медицинским работником и другими членами бракеражной комиссии. Медицинский работник обращает внимание на вес порционных блюд, соответствующий выходу меню-раскладки. Также для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Её делает сотрудник пищеблока под контролем медицинского работника.

Ожидаемые результаты реализации Программы. 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.
- Объединение всех участников образовательного процесса в их активной деятельности по формированию здорового питания, отношению к здоровью и здоровому образу жизни как ценности, формирование культуры здоровья и чувства ответственности за своё здоровье.
- 100 % охват горячим питанием всех учащихся школы.

Критерии оценки достижения результатов по каждому направлению: качественные, количественные.

Оценка результативности реализации Программы осуществляется на основе использования системы объективных критериев, которые выступают в качестве обобщенных оценочных показателей (индикаторов):

#### **Количественные показатели:**

- количество учеников, получающих горячее питание в лицее;
- степень включенности всех субъектов образовательного процесса в реализацию программы; степень оснащения пищеблока технологическим оборудованием;

- показатели здоровья учащихся.

### Качественные показатели:

- отсутствие замечаний со стороны Роспотребнадзора к качеству организации питания в школе;
- увеличение процента охвата питанием школьников; условия для предоставления качественного питания каждому участнику образовательного процесса;
- уровень культуры питания учащихся; степень удовлетворенности всех участников образовательного процесса организацией питания; педагогическое и управленческое творчество.

### План мероприятий программы:

#### Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Совещание при директоре «Вопросы организации и развития школьного питания»	Август	Директор лицея
Эстетическое оформление обеденного зала столовой	Август	Ответственный по питанию
Формирование списков учащихся получающих льготное питание	Август-сентябрь	Ответственный по питанию Классный руководитель
Собрание Совета по питанию и разбор плана работы на год	Август	Директор лицея
Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых проверок	В течение года	Администрация
Оформление стендов по организации школьного питания	В течении года	Ответственный по питанию

**Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
Проведение родительских собраний по темам: совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания учащихся дома.	В течение года	Классные руководители
Индивидуальные консультации для родителей по организации питания ребенка	Регулярно	Медицинский работник Ответственный по питанию
Изучение отношении родителей к организации горячего питания в школе.	Регулярно	Ответственный по питанию и классные руководители
Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	В конце года	Ответственный по питанию и классные руководители

**План работы школьной комиссии по контролю над организацией качеством питания**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Медсестра, врач лица
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Председатель комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню.	Ежедневно	Медсестра, врач лица, ответственный по питанию
Организация просветительской работы	Октябрь Апрель	Зам. директора по ВР
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Май	Ответственный по питанию классные руководители
Контроль над качеством питания.	Ежедневно	Медсестра, врач лица