

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 20 имени Героя Советского Союза
Алексея Андреевича Лазуненко с. Новомихайловское

И.о. директора МБОУ СОШ № 20
им. Героя Советского Союза

А.А. Лазуненко
Т.С. Тарасенко



Программа правильного и здорового питания в образовательном учреждении

«Букварь здорового питания»



2020г.

**1. Паспорт программы «Букварь здорового питания!»
МБОУ «СОШ №20» им. Героя Советского Союза А.А. Лазуненко село
Новомихайловское**

1. Наименование программы	Программа «Букварь здорового питания» на период с 2020 по 2023 гг.
2. Основание для разработки Программы	Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года» СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»
3. Разработчик программы	Горюн Светлана Петровна, ответственный по питанию в ОУ
4. Основные исполнители программы	Администрация, педагогический коллектив школы, Совет по питанию, работники школьной столовой, родители
5. Цель Программы	формирование у обучающихся культуры питания как оставляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья.
6. Основные задачи программы	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; <input type="checkbox"/> Обеспечение доступности школьного питания; <input type="checkbox"/> Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; <input type="checkbox"/> Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; <input type="checkbox"/> Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями ; <input type="checkbox"/> Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья; <input type="checkbox"/> Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса; <input type="checkbox"/> Организация общественного Совета по питанию, в который войдут все участники образовательного процесса, осуществляющего контроль за выполнение Программы совместно с администрацией школы.
7. Основные направления Программы	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Организация рационального питания обучающихся; <input type="checkbox"/> Обеспечение высокого качества и безопасности питания; <input type="checkbox"/> Модернизация МТБ столовой, улучшение санитарно-технического состояния пищеблока, столовой;

	<input type="checkbox"/> Увеличение охвата горячим питанием, доведение до 100%; <input type="checkbox"/> Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Этапы реализации Программы	<p>1 этап Базовый -2020 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ нынешнего состояния; - планирование реализации основных направлений программы; - создание условий реализации программы; - начало реализации программы. <p>2 этап Основной -2020 -2022 года:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами; - промежуточный мониторинг результатов; - корректировка планов в соответствии с целями и задачами и промежуточными результатами. <p>3 этап Заключительный - 2022-2023 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мониторинг результатов; - анализ результатов; - планирование целей и задач на предстоящий период.
9. Ожидаемые результаты реализации Программы	<input type="checkbox"/> Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; <input type="checkbox"/> Обеспечение доступности школьного питания <input type="checkbox"/> Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; <input type="checkbox"/> Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; <input type="checkbox"/> Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; <input type="checkbox"/> Пропаганда принципов здорового и полноценного питания; <input type="checkbox"/> Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса; <input type="checkbox"/> Создание Совета по питанию.
10. Организация контроля за исполнением программы	<input type="checkbox"/> Подготовка ежегодного доклада Совета по питанию о результатах деятельности школы по реализации Программы «Букварь здорового питания»; <input type="checkbox"/> Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны директора ОУ, бракеражной комиссии, ответственного по питанию в ОУ; <input type="checkbox"/> Размещение информации в СМИ; <input type="checkbox"/> Информирование родителей на родительских собраниях.
11. Содержание Программы «Букварь здорового питания»	<p>1. Паспорт Программы «Букварь здорового питания» 2. Пояснительная записка 3. Характеристика Программы:</p> <input type="checkbox"/> цель и задачи Программы; <input type="checkbox"/> исполнители и сроки реализации Программы;

	<input type="checkbox"/> принципы реализации Программы; <input type="checkbox"/> ожидаемые результаты реализации; <input type="checkbox"/> направления реализации Программы. 4. Учебно-тематический план 5. Содержание программы 6. Характеристика ресурсов Программы:

2. Пояснительная записка

В настоящее время президент РФ уделяет большое внимание вопросам обеспечения здорового питания населения. 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.

Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Поэтому одной из задач является разработка образовательных программ для различных групп населения по вопросам здорового питания.

На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. С одной стороны, потому, что они являются «структурообразующими факторами социальности», с другой - потому, что мы должны немедленно восстановить адекватное отношение к ним у подрастающего поколения. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела. Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма. Очевидно, что процесс обучения в школе не должен строиться за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

3. Характеристика Программы «Букварь здорового питания»

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 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.

3.1 Цель и задачи Программы

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

Реализация Программы предполагает решение следующих задач:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;
- формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса;
- организация общественного Совета по питанию, в который войдут все участники образовательного процесса, осуществляющего контроль за выполнением Программы совместно с администрацией школы.

3.2 Исполнители Программы и сроки реализации

Исполнители программы – Администрация, педагогический коллектив школы, Совет по питанию, работники школьной столовой, родители (законные представители).

Сроки реализации программы – 2020- 2023 год

3.3 Принципы Программы

Программа предполагает реализацию следующих принципов:

- a. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье обучающихся. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создаёт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
- b. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов) организации питания.
- c. Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей и подростков знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребенка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

3.4 Ожидаемые результаты

Ожидаемые результаты:

- увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой до 100%.
- улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества питания;
- модернизации школьной столовой.

В перспективе пропаганда правильного питания должна достичь следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

Применительно к модулю программы для обучающихся 1 - 4 классов:

- личностные результаты: 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;

метапредметные результаты: 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;

предметные результаты: получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии.

Применительно к модулю программы для обучающихся 5 - 9 классов,:

личностные результаты: формирование ценности здорового и безопасного образа жизни;

метапредметные результаты: умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

предметные результаты: 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; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.

Применительно к модулю программы для обучающихся 10 - 11 классов,:

личностные 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;

метапредметные результаты: 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;

предметные результаты 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.

3.5 Направления реализации Программы

Работа по формированию культуры здорового питания будет проводиться по трем направлениям.

Первое – рациональная организация питания в школьной столовой, где все от ее внешнего вида до состава продуктов должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни.

Второе – реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания у обучающихся. 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 и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

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

4. Учебно-тематический план

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

1. Как устроен человек.
2. Личная гигиена.
3. Чтобы зубы не болели.
4. Береги зрение смолоду.
5. Как правильно питаться.
6. Наше здоровье в наших руках.

Таблица 1. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 1-4 классов.

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий			
	Количество занятий	Практические занятия	Внеклассные мероприятия	Самостоятельная работа
1. Как устроен человек	8	-	-	10
2. Личная гигиена	8	4	-	8
3. Чтобы зубы не болели	6	5	-	8
4. Береги зрение смолоду	8	2	-	10
5. Как правильно питаться	10	8	6	14
6. Наше здоровье в наших руках	8	-	4	8
Итого: 135 часов	48	19	10	58

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 5-9 классов состоит из 4 тематических разделов.

1. Особенности питания целевых групп.
2. Классификация блюд и кулинарных изделий.
3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения.
4. Безопасность пищевых продуктов.

Таблица 2. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 5-9 классов

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий			
	Количество занятий	Практические занятия	Внеклассные мероприятия	Самостоятельная работа
1. Особенности питания целевых групп.	30	-	-	12
2. Классификация блюд и	36	20	20	14

кулинарных изделий.				
3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения.	8	-	-	13
4.Безопасность пищевых продуктов.	8	-	-	13
Итого: 172 часа	82	20	20	50

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся **10-11 классов** состоит из 5 тематических разделов.

1. Введение. Здоровье человека и основы правильного питания.
2. Алиментарно-зависимые заболевания.
3. Физиология питания.
4. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.
5. Санитария и гигиена питания.

Таблица 3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 10-11 классов

Разделы модуля	Распределение часов по видам занятий		
	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1.Введение. Здоровье человека и основы правильного питания.	6	-	4
2.Алиментарно-зависимые заболевания.	6	-	6
3. Физиология питания.	8	-	6
4. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	10	16	4
5. Санитария и гигиена питания.	4	-	2
Итого: 70 часов	34	16	20

5. Содержание программы

Содержание программы для обучающихся 1 – 4 классов

Классные руководители 1-6 классов работают по программе «Разговор о правильном питании», состоящей из трех модулей:

1. «Разговор о правильном питании»
2. «Две недели в лагере здоровья»
3. «Формула правильного питания»

Пример оформления планов по данным модулям рассмотрен в Приложении 1.

Дополнительно необходимо внести в план воспитательной работы темы, приведенные ниже.

Раздел 1. Как устроен человек

Строение человека. Органы пищеварения, работа органов пищеварения. Раздел 2. 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.

Раздел 3. Чтобы зубы не болели

Правильное питание для сохранения здоровых зубов. Состав пищи и здоровые зубы.

Сладости, их влияние на состояние и сохранение зубов. Раздел 4. Береги зрение смолоду

Строение глаза. Причины ухудшения зрения. Влияние режима правильного питания на сохранение зрения. Раздел 5. Как правильно питаться

Значение питания в жизни человека. Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться. Питание школьников. Раздел 6. Наше здоровье в наших руках

Пирамида здорового питания. Создай свою пирамиду здоровья. Характеристика ступеней пирамиды здорового питания.

Содержание программы для обучающихся 5 – 9 классов

Раздел 1. Особенности питания целевых групп

Питание детей раннего возраста. Питание детей дошкольного возраста. Особенности питания школьников. Питание спортсменов.

Раздел 2. 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.

Раздел 3. Пищевая ценность пищевых 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.

Раздел 4. Безопасность пищевых продуктов

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Микробиологическая безопасность. Загрязнение пищевых продуктов. Допустимые нормы по показателям безопасности пищевых продуктов.

Содержание программы для обучающихся 10 - 11 классов

Раздел 1. Введение. Здоровье человека и факторы, его определяющие.

Состояние здоровья современного человека. Пирамида здорового питания. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей раннего и дошкольного возраста. Факторы,

влияющие на состояние здоровья школьников. Особенности обменных процессов, происходящих в организме человека в соответствии с возрастными периодами.

Раздел 2. Алиментарно-зависимые заболевания.

Алиментарно-зависимые заболевания и факторы их вызывающие. Нарушением питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.

Раздел 3. 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.

Раздел 4. 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.

Раздел 5. 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.

6. Характеристика ресурсов Программы

1) Нормативно- правовые ресурсы:

1. Нормативно-правовые документы:

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ

2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года»

3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»

4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5. Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»

2. Нормативно-методические документы:

– действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);

– технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;

– нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;

– локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

3. Технические документы:

– техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;

- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

4. Рацион питания обучающихся согласованный в установленном порядке с

Роспотребнадзором.

5. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

6. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров,

- на поставку воды питьевой, расфасованной в емкости, для организации питьевого режима обучающихся и воспитанников;
- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;
- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
- на проведение поверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

7. Документы суммового учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.

10. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в том числе:

- документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);

- документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, то есть учетная документация – обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности – база данных специальной автоматизированной информационной системы (АИС);

- отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в том числе: докладные записки и аналитические отчеты.

13. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);

- информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

2) Материально-технические ресурсы:

В школе имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью

- медицинский кабинет;

- столовая;

- кухня.

А также укомплектованная печатными и электронными информационно-образовательными ресурсами библиотека, укомплектованные современной техникой учебные кабинеты и спецкабинеты, сеть Интернет.

Материально-технические ресурсы программы должны обеспечивать соблюдение: санитарно-гигиенических норм образовательного процесса, требований к санитарно-бытовым условиям, требований к социально-бытовым условиям, строительных норм и правил, требований пожарной безопасности и электробезопасности, требований здоровья обучающихся и охраны труда работников образовательных организаций и т. д.

Материально-техническое оснащение образовательного процесса должно обеспечивать возможность:

реализации индивидуальных учебных планов обучающихся, осуществления самостоятельной познавательной деятельности обучающихся;

включения обучающихся в проектную и учебно-исследовательскую деятельность, проведения наблюдений и экспериментов, в том числе с использованием учебного лабораторного оборудования цифрового (электронного) и традиционного измерения, виртуальных лабораторий, вещественных и виртуально-наглядных моделей и коллекций основных математических и естественнонаучных объектов и явлений;

художественного творчества с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;

создания материальных и информационных объектов с использованием ручных инструментов и электроинструментов, применяемых в избранных для изучения распространенных технологиях (индустриальных, сельскохозяйственных, технологий ведения дома, информационных и коммуникационных технологиях);

развития личного опыта применения универсальных учебных действий в экологически ориентированной социальной деятельности, экологического мышления и экологической культуры;

проектирования и конструирования, в том числе моделей с цифровым управлением и обратной связью, с использованием конструкторов, управления объектами;

программирования;

наблюдения, наглядного представления и анализа данных; использования цифровых планов и карт, спутниковых изображений;

физического развития, систематических занятий физической культурой и спортом, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;

исполнения, сочинения и аранжировки музыкальных произведений с применением традиционных народных и современных инструментов и цифровых технологий;

занятий по изучению правил дорожного движения с использованием игр, оборудования, а также компьютерных технологий;

размещения продуктов познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в информационно-образовательной среде образовательной организации;

проектирования и организации индивидуальной и групповой деятельности, организации своего времени с использованием ИКТ; планирования образовательного процесса, фиксирования его реализации в целом и на отдельных этапах; выявления и фиксирования динамики промежуточных и итоговых результатов;

обеспечения доступа в школьной библиотеке к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиа-ресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудиовидеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;

проведения массовых мероприятий, собраний, представлений; досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений, обеспеченных озвучиванием, освещением и мультимедийным сопровождением;

выпуска школьных печатных изданий, работы школьных сайтов;

организации качественного горячего питания, медицинского обслуживания и отдыха обучающихся и педагогических работников; проведение лекционных, практических занятий в соответствии с программой.

Все указанные виды деятельности должны быть обеспечены расходными материалами.

3) Кадровые ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- Администрация школы;
- работники школьной столовой;
- заведующая столовой;
- повара;
- кухонные рабочие;
- уборщики служебных помещений;
- ответственный по питанию в ОУ;
- медицинский работник;
- классные руководители 1 – 11 классов;
- учителя предметники;
- работники библиотеки;
- Совет по питанию;
- бракеражная комиссия;
- куратор по ЗОЖ в ОУ
- редактор школьной газеты и куратор школьных сайтов;
- системный администратор
- родители
- обучающиеся.

7. Рекомендуемая литература

1. Бакуменко О.Е., Васнева И.К., Доронин А.Ф. Образ жизни и питание учащихся: монография. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 100 с.
2. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю. Барановского. – 3-е изд. – СПб.: Питер, 2008. – 1024 с. – (Серия «Спутник врача»).
3. Доронин А.Ф., Бакуменко О.Е., Панфилова С.Н. Конспект лекций по дисциплине «Технология продуктов детского питания» - М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. – 70 с.
4. Еделев Д.А., Бутова С.Н., Биохимические процессы обмена веществ в жизнедеятельности живого организма – М., 2012 – 463 с.
5. Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Тутельян В.А., Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд. - М.: ДеЛи принт, 2009. – 396 с.
6. Конышев В.А. «Ты то, что ты ешь: азбука питания» - М.: Эксмо, 2011. – 384с.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. г. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. – М., 2008.
8. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001. – 256 с.
9. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / 4 изд., испр. И доп. – Новосибирск Сиб.унив.изд-во, 2005. – 522 с.
10. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические указания МР 2.3.1.1915-04. – М.: РИКГОУОГУ, 2004. – 36 с.
11. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи. – М.: КолосС, 2007. – 853 с.
12. Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Поздняковский В.М. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2004. – 548 с.

13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.2408-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01.
14. Спиричев В.Б. «Что могут и чего не могут витамины» - М.: «Миклош», 2003. – 300с.
15. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
16. Ткаченко Е.И., Успенский Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. – СПб.: Спецлит, 2008. – 590 с.
17. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологию / Доронин А.Ф., Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Хуршудян С.А., Шубина О.Г. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 288 с.
18. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2: Справочные таблицы /Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева; 2-е изд. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 360 с.