



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №422
Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

Кронштадт, просп. Ленина, д.6, литер А, Санкт-Петербург,
197760, тел./факс (812) 417-5713
E-mail: kr-school422@ mail.ru <http://school422.spb.ru/>

РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА

Решением педагогического совета
ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района
Санкт-Петербурга
протокол №1 от 31.08.2024.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района
Санкт-Петербурга
_____ Богданова О.Н.
приказ от 04.09.2024. №98/Д-8

**СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
В ГБОУ СОШ №422 КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
НА 2024-2028 ГОДЫ**

Оглавление

| | |
|---|----|
| 1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ | 3 |
| 2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | 3 |
| 3. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ..... | 6 |
| 4. ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ | 6 |
| 5. СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 7 |
| 6. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ | 7 |
| 6.1. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания. | 7 |
| 6.2. Методическое обеспечение и учет региональных и климатических особенностей Санкт-Петербурга в работе организаторов питания..... | 8 |
| 6.3. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся | 8 |
| 6.4. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей (законных представителей) учащихся . | 9 |
| 6.5. Капитальный ремонт пищеблока, косметический ремонт и зонирование обеденного зала, обновление оборудования, продвижение идей здорового питания – "умного фудкодера" | 9 |
| 7.ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 10 |
| 8. РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ..... | 10 |
| Приложение №1 | 13 |

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

В ст.37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Расписание занятий в школах должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Обеспечение школьников полноценным горячим питанием нуждается в постоянном совершенствовании и должно рассматриваться всеми заинтересованными службами города, района и школы как стратегическое направление, поскольку совершенствование системы школьного питания напрямую связано с сохранением здоровья населения и задачами улучшения демографической ситуации в городе, районе и в стране в целом.

Основанием для разработки программы являются:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012. №273-ФЗ,
- закон Санкт-Петербурга от 19.11.2011г. №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», (с изменениями на 12 февраля 2024 года)
- закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008г. №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 17 октября 2022 года)
- постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями на 26 марта 2024 года)
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую

очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения.

Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни. Пропаганда здорового питания важна не только для привлечения родительских средств на питание, но и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются им до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания. Прямо повлиять на семейный уклад практически невозможно, поэтому школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

Здоровое, рациональное питание - одна из главных составляющих здорового образа жизни, один из основных факторов продления периода активной жизнедеятельности организма. Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

Доказано, что здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и понижением риска развития многих хронических болезней у взрослых.

Школа несёт ответственность за содействие ученикам и персоналу в формировании и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни. Практика организации питания убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга созданы условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания и обслуживания обучающихся и сотрудников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах.

Помещение столовой размещается на первом этаже здания и включает в себя: горячий, холодный, овощной и мясо-рыбный цеха, кладовые овощей и сухих продуктов, моечные, помещения для персонала (включающие санузел и душевую), загрузочную, раздаточную зону, оборудованную мармитом, обеденный зал.

В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию готовых кулинарных, мучных кондитерских, булочных изделий и разрешенных напитков. Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Имеется вытяжка. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды выполняется в четырех моечных ваннах из нержавеющей стали.

Рядом с обеденным залом столовой умывальная на 10 умывальников, размещенная в

отдельном помещении. Рядом с умывальниками располагается дозатор для мыла, электросушилка.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. При столовой имеется обеденный зал на 160 человек. Зал оснащен удобной мебелью современного дизайна: столами с квадратными столешницами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима холодильного оборудования и другие.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям. В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиН, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе обеспечиваются горячим питанием дети начальных классов, дети льготных категорий, также организовано горячее питание за счет родительских денег. Для детей, посещающих группу продленного дня, организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований вкусовой сочетаемости, разнообразия, соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся. Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение режима питания. Питание учащихся в школьной столовой организовано по утверждаемому ежегодно графику. Учащиеся посещают столовую организовано в течение перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание. Кроме этого за родительские деньги все учащиеся могут приобрести в буфете столовой горячий чай, готовые кулинарные, мучные, кондитерские и булочные изделия. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работника в столовую к работе. В столовой работает 6 человек. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте

уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наш повар уделяет этому огромное внимание. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное цикличное меню.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем.

1. Диетические потребности и разнообразие рациона – сложности с созданием меню, которое бы отвечало потребностям детей с разными предпочтениями и диетическими ограничениями, а также удовлетворяло требования к сбалансированности питания.
2. Образование и вовлеченность школьников – проблемы с повышением осведомленности учеников о важности правильного питания, а также с формированием здоровых привычек питания в школьной среде. Многие обучающиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы. Обычно это связано с недостаточной информированностью или попустительством со стороны родителей.
3. Взаимодействие с родителями и педагогами – необходимость учитывать мнение родителей и педагогов о питании, а также поиск путей для повышения их вовлеченности в процесс.
4. Технологические и инновационные решения – внедрение новых технологий в процесс организации питания, например, цифровизация заказов, улучшение работы с меню, также может стать вызовом.
5. Психологические барьеры и стереотипы о школьном питании – преодоление негативных стереотипов о качестве пищи в школах и формирование доверия к школьному питанию среди родителей и учеников. Нужно объяснить и детям и родителям, как питание важно для него и его организма.

3. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Формирование культуры и навыков здорового питания. Совершенствование организации питания учащихся и материально-технической базы с целью сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

4. ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания учащихся.
2. Проведение социометрических исследований отношения учащихся к организации и качеству питания.
3. Расширение знаний учащихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
4. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности.
5. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания.
6. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.
7. Внедрение меню выбора с использованием цифровых технологий

8. Капитальный ремонт пищеблока и косметический ремонт и зонирование обеденного зала, обновление оборудования, продвижение идей здорового питания – умного фудкодера

9. Внедрение современных IT-решений для качественного улучшения питания школьников

5. СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Январь 2024 года – май 2027 года.

6. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

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

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|--|--------------------------------|---|
| Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | январь, август | Директор |
| Приглашение специалистов для создания проекта планировки | Февраль март | Директор, заместитель директора по АХР |
| Создание бракеражной комиссии с возложением контроля за качеством питания. | сентябрь | Директор |
| Организационные совещания: - организация школьного питания; - работа бракеражной комиссии | сентябрь, декабрь | Ответственный за питание |
| Совещание классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры питания» | сентябрь | Заместитель директора по УВР |
| Включение вопроса «Организация питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков» в повестку дня педагогических советов | ноябрь | Администрация |
| Заседание бракеражной комиссии с приглашением классных руководителей 1–11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний. | ежегодно | Ответственный за питание |
| Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, буфета, проведение целевых тематических проверок в течение уч.года | в течение уч.года | Комиссия по питанию |
| Проведение мониторингов организации питания | в течение уч.года | Комиссия по питанию |
| Выполнение программы производственного контроля и заключение контракта на выполнение лабораторных исследований | декабрь | Контрактный управляющий Специалист по питанию |
| Разработка и внедрение цифровых технологий предварительного заказа при введении меню выбора размещение в обеденном зале интерактивной панели с меню на неделю и видеоуроками о еде | сентябрь- 2026 декабрь 2027 | Заместитель директора по ИКТ, специалист по питанию |

6.2. Методическое обеспечение и учет региональных и климатических особенностей Санкт-Петербурга в работе организаторов питания

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|-------------------|---------------------------------|
| Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников | в течение уч.года | Ответственный за питание |
| Обсуждение с организаторами питания о поэтапной разработки и реализации в меню горячего питания и буфетной продукции балтийской трески, витаминизации блюд, использование облепихи и клюквы, увеличение зеленых и желтых овощей и фруктов в рационе питания школьников. | июнь 2025 года | Директор школы, отв. за питание |
| Классные часы в 1-11 классах: «Культура поведения учащихся во время приема пищи» «Соблюдение санитарно-гигиенических требований» «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья» | в течение уч.года | Классные руководители и |
| Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | В течение уч.года | Администрация, совет по питанию |

6.3. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|---------------------------|-----------------------------------|
| Проведение классных часов по темам: "Еда и заменители" (о вредном воздействии консервантов и красителей на здоровье человека) «Хлеб - всему голова»; «Каша - пища наша». | ежегодно (сентябрь - май) | классные руководители, медсестра |
| Конкурс видеороликов /презентаций среди учащихся 5-11 классов «О вкусной и здоровой пище», показ роликов по школьной сети телевидения, загрузка их в информационный киоск | ноябрь 2026 | учитель ИЗО |
| Беседы с учащимися 10-11 классов «Берегите свою жизнь» | декабрь | учитель ОБЗР |
| Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка» | март | учитель технологии |
| Написание проектно-исследовательских работ «Исследование пищевых добавок» 9-10 классы | сентябрь - апрель | учителя химии и биологии |
| Анкетирование учащихся: «Организация школьного питания» | май | соц.педагог классные руководители |
| Включение темы здорового питания в предлагаемые для защиты индивидуальных итоговых проектов обучающихся 9 и 10 классов | сентябрь | заместитель директора по УВР |

6.4. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей (законных представителей) учащихся

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|--|--|--|
| Размещение информационного стенда в вестибюле школы | сентябрь | ответственный за питание |
| Включение тем в повестку дня родительских собраний: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; «Питание учащихся дома»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний»; «Оценка работы школы по организации горячего питания» | сентябрь ноябрь январь апрель | администрация, классные руководители, медицинский работник |
| Индивидуальные консультации медработника школы «Как кормить ребёнка, нуждающегося в диетпитании» | по запросу | медработник |
| Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» | февраль | социальный педагог |
| Анкетирование родителей «Питание глазами родителей» | сентябрь | классные руководители |

6.5. Капитальный ремонт пищеблока и косметический ремонт и зонирование обеденного зала, обновление оборудования, продвижение идей здорового питания – умного фудкодера

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|---|---|
| Изучение возможности и дополнительная настройка системы безналичного питания и использование сенсорных экранов с информацией о составе и калорийности блюд в школьной столовой | сентябрь 2026 | зам.директора по ИКТ |
| QR-коды или ссылка на видео о пользе продукта или рецепт, в школьном информационном киоске на 1 этаже школы, проведение классных часов с использованием информационного киоска и бесед о здоровой пище классными руководителями, медицинскими и иными специалистами | сентябрь 2025 ноябрь январь 2026 апрель 2026 | администрация, классные руководители, медицинский работник |
| Использование системы школьного телевидения, интернет-сайта, телеграмм-канала школы для пропаганды здорового питания, создание и трансляция видеороликов/презентаций созданных учащимися о ЗОЖ и правильное питание | 1 раз в полугодие | заместитель директора по ВР, советник по ВР |
| Внедрение 1-2 функций умного фудкодера в работу школьной столовой, | январь 2027 | директор школы зам.директора по ИКТ, заведующий столовой, иные специалисты |
| Расширение возможностей школьного буфета, организация зоны коктейлей и смузи | | Директор школы, отв. специалист по питанию, руководители |

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| | | компании организатора питания |
| Разработка и внедрение цифровых технологий предварительного заказа при введении меню выбора размещение в обеденном зале интерактивной панели с меню на неделю и видеоуроками о еде | сентябрь- 2026 декабрь 2027 | Заместитель директора по ИКТ, специалист по питанию |

7. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Здоровье детей - это важнейший вопрос обеспечения будущего нации. Сбалансированное питание детей и подростков способствует повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма, оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

Особое значение приобретает правильное питание в связи с тем, что в последнее время дети проводят в школе все больше времени при весьма интенсивном характере процесса обучения.

Реализация программных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся позволит решить ряд социальных проблем:

1. снизит риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
2. улучшит состояние здоровья школьников, уменьшит случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшит репродуктивное здоровье;
3. улучшит показатели физического развития детей и подростков;
4. повысит сопротивляемость организма к различным заболеваниям, воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды;
5. улучшит показатели успеваемости школьников;
6. расширит знания о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
7. повысит уровень информированности родителей в вопросах организации правильного питания.

8. РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся.
2. Развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
3. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Организация обучающих семинаров по вопросам организации питания;
5. Оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
7. Укрепление материально-технической базы школьной столовой
8. Увеличение количества детей, питающихся в школьной столовой до 100%.

9. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности

Критерии оценки достижения результатов

| Направления реализации программы | Цель | Показатели | |
|--|--|---|---|
| | | количественные | качественные |
| Организация и регулирование школьного питания | Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи. | Подсчёт энергетической ценности рациона питания. | Справка Анкетирование |
| | Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению родительских средств. | Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание | Наличие плана работы с родителями по привлечению родительских средств |
| | Организация льготного питания для учащихся льготных категорий | Доля учащихся из социально незащищенных семей, получающих льготное питание от общего числа учащихся из социально незащищенных семей | Анализ, справка |
| | Организация 2-х разового питания | Увеличение доли учащихся, получающих 2-х разовое питание от общего числа учащихся | Анализ, справка |
| Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой | Аудит помещений пищеблока, столовой | Технический и технологический аудит средств производства и материально-технической базы школьной столовой и кухни | Справка |
| | Сохранность мебели и инвентаря. | | |
| | Замена устаревшего оборудования на новое | Наличие средств на приобретение | Заявка |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | Проведение капитального ремонта пищеблока и косметического ремонта обеденного зала с разделением на зоны, замена оборудования. | Наличие средств на приобретение Рост доли учащихся знающих и понимающих что такое здоровое питание, рост доли учащихся получающих овощные и фруктовые коктейли и смузи | Улучшение дизайна и обновление оборудования обеденного зала и пищеблока Оздоровление учащихся Анкетирование, справка |
| | Установление интерактивного экрана в столовой с целью постоянного информирования учащихся о здоровой пище и ЗОЖ | Наличие средств на приобретение либо перераспределение имеющегося ИТ-оборудования | Анкетирование |
| | Изменение конфигурации буфета | Наличие средств на приобретение необходимого оборудования Употребление детьми свежеприготовленных соков и смузи | Заявка Оздоровление учащихся Анкетирование, справка |
| Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания | Привлечение средств массовой информации | Публикации Репортажи | Количество публикаций и репортажей |
| | Просвещение родителей через родительские собрания и инициативные род. группы | Количество проведённых мероприятий. | Наличие плана родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания. |
| Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни. | Укрепление физического и психического здоровья учащихся | Результаты диспансерного осмотра учащихся | Положительная динамика Проведение сравнительного анализа состояния здоровья, заболеваемости детей |
| Использование технологических и экологических решений в продвижении идей здорового питания | Изучение возможностей создания умного фудкодера в школьной столовой и разработка сметы | Разработка программного обеспечения | Наличие программного обеспечения |

| | | | |
|-------------------|---|--|--|
| –”умный фудкодер” | Использование технологических возможностей школы (информационный киоск, интерактивная панель в обеденном зале) для пропаганды ЗОЖ | Размещение оборудования Загрузка контента Ежедневная подача информации | Рост доли учащихся информированных и применяющих нормы ЗОЖ и правильного питания |
| | Создание отдельного Телеграмм-канала по питанию школьников, освещение вопросов модернизации питания на сайте ОУ, на собраниях с родителями, в ВК. | Телеграмм-канал Установлена обратная связь с получателями услуг питания | Рост доли учащихся информированных и применяющих нормы ЗОЖ и правильного питания |

Приложение №1

Примерная анкета «Питание глазами учащихся»

| № п/п | Вопросы анкеты | Ответы | |
|----------|---|--------|---------|
| | | Да (%) | Нет (%) |
| 1. | Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе? | | |
| 2. | Устраивает ли тебя ежедневное меню | | |
| 3. | Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи? | | |
| 4. | Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала? | | |
| 5. | Удовлетворен ли ты графиком питания? | | |
| 6. | Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость? | | |
| 7. | Удовлетворен ли ты санитарным состоянием столовой? | | |
| 8. | Удовлетворен ли ты работой буфета? | | |

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

| № п/п | Вопросы анкеты | Ответы | |
|----------|---|--------|---------|
| | | Да (%) | Нет (%) |
| 1. | Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? | | |
| 2. | Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе? | | |
| 3. | Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой? | | |
| 4. | Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? | | |
| 5. | Удовлетворены ли Вы работой буфета? | | |