**Информационная справка**

 Душатинская средняя общеобразовательная школа является муниципальным бюджетным учреждением, реализующим общеобразовательные программы начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования.
 Наименование: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Душатинская средняя общеобразовательная школа».
 Сокращённое наименование: МБОУ Душатинская СОШ.
 Тип: общеобразовательное учреждение.
 Вид: средняя общеобразовательная школа.
 Организационно-правовая форма: учреждение.
 Форма собственности: бюджетная.
 Строилась школа по типовому проекту на бюджетные средства по инициативе директора школы Сивика А.А. Новое здание в селе Душатин на 320 человек было построено в 1975 году и с 15 ноября 1975 года в школе начались учебные занятия. В 1989 году школа была переименована в Душатинскую среднюю.
 В 2008 году школа прошла процедуру государственной аккредитации и получила свидетельство о государственной аккредитации (ГА 019482, регистрационный №БРН 2228 от 13 мая 2008г.).
 В школе работает 17 педагогов и обучается 37 учащихся, 10 детей посещают группу кратковременного пребывания. В распоряжении школьников имеется спортивный зал, спортивная площадка, музейная комната, библиотека, для организации питания имеется школьная столовая.
 Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей. Все учащиеся и дети группы кратковременного пребывания (100%) питаются в школьной столовой. Работает столовая 6 дней в неделю при семи часовом рабочем дне.
 В столовой работают: повар – Рыжик Елена Михайловна, образование средне- специальное, стаж работы – 25 лет, в данной школе работает 8лет; рабочая по кухне – Цацуро Елена Леонидовна, образование средне- специальное, стаж работы – 19лет, в данной школе работает тоже 8лет.
 Помещение столовой делится на несколько зон: обеденный зал, рабочая кухня и подсобное помещение.
 Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. При входе имеются умывальники для мытья рук с подводом холодной воды, а также электрополотенце. Стены и потолок окрашены в белый цвет. В зале светло; шесть окон с тюлевыми шторами. Там стоят 10 обеденных столов прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, 60 табуреток, 4 скамейки. Зал отделён от кухни деревянной обрешёткой. На территории рабочей кухни находятся две электрических плиты, электрокипятильник, 3 рабочие мойки, шкаф для круп, три разделочных стола, сушка для посуды, электрическая мясорубка. В подсобном помещении стоят 2 холодильника и морозильная камера. В этом году были приобретены: духовой шкаф, 20 чашек, 24 тарелки, три кастрюли для приготовления первых и третьих блюд (12, 14, 16 литров), ножи, вёдра, миски для приготовления салатов. Всё приобретается на средства спонсоров.

 **Описание опыта работы столовой**

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.
 Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровье - сберегающей 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 Законе Российской Федерации «Об образовании» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.
 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.
 Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фаст-фудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и/или попустительством со стороны родителей.
 Здоровое (рациональное) питание - одна из главных составляющих здорового образа жизни, один из основных факторов продления периода активной жизнедеятельности организма.
 В настоящее время происходит значительное изменение отношения людей, в первую очередь социально активных слоев населения, к собственному здоровью: исчезают старые представления о том, что здоровье ничего не стоит, затраты на него не дают никакой отдачи и им можно пренебречь. Становится все более понятным, что именно здоровье - самое ценное достояние человека, так как определяет его работоспособность в современном обществе и, соответственно, уровень жизни и благополучия. Питание современного человека становится основным фактором риска развития многих заболеваний желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, сердечно - сосудистой системы и онкологических процессов. В организме человека нет органа или системы, от характера питания которого не зависели бы его нормальное функционирование и работоспособность. Правильное питание играет огромную роль на каждом этапе развития организма.
 Физиологический смысл питания: чем больше выбор питательных и витаминных блюд, тем полноценнее обеспечение организма незаменимыми пищевыми веществами. Несмотря на то, что вопрос «питание» касается каждого человека несколько раз в день и оказывает систематическое влияние на состояние здоровья, теме этой до сих пор еще не уделяется должного внимания. Школьная программа и образовательный стандарт среднего образования не упоминают принципов здорового питания. Не преподается тема «организация питания» и в педагогических учебных заведениях.
 Пропаганда здорового питания важна не только для привлечения родительских средств на питание, но и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком 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.
 Обеспечение школьников полноценным горячим питанием нуждается в радикальных изменениях и должно рассматриваться всеми заинтересованными службами района как стратегическое направление, поскольку совершенствование системы школьного питания напрямую связано с сохранением здоровья населения и задачами улучшения демографической ситуации в районе.
 По определению Всемирной организации здравоохранения «Здоровье – это не только отсутствие болезней и физических дефектов, а состояние полного физического, духовного и социального благополучия». Одной из уязвимых групп населения на фоне происходящих в стране социально- экономических преобразований оказались дети, особенно школьного возраста.

**Задачи работы по организации школьного питания**

1. Совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся.
2. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой.
3. Организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни у школьников.

В соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования, в частности, законом РФ «Об образовании», организация питания в общеобразовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение.

Основным документом, определяющим федеральные требования к организации и режиму питания в МБОУ Душатинская СОШ, работе школьной столовой, является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.4.5.2409-08) и «Устав школы», в соответствии с которыми в школе организовано полноценное одноразовое горячее питание, состоящее из трёх блюд .

Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Хотя по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Достичь положительных результатов в области организации питания, стало возможным только при активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

Финансовое обеспечение организации школьного питания в настоящее время осуществляется за счет родительских средств, областного и муниципального бюджетов.

**Программа по совершенствованию качества питания**

**1. Обоснование актуальности программы**

 Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно-сосудистой систем, ростом нервно - психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление - отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.
 Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровье сберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, 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 Законе Российской Федерации "Об образовании" сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности (статья 51).
 Для решения этой задачи и была разработана Программа по совершенствованию качества организации школьного питания, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья 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 проецируемой деятельности;
• школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

 Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена подпрограмма «Питание» программы «Индустрия образования», принятой Министерством Образования России. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, то есть, чтобы полноценно развиваться, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах, школах, то и полноценно питаться они должны здесь же.

**2. Цели, задачи и сроки реализации программы**

Целью Программы является: обеспечение качественным питанием обучающихся в школе.

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

• обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
• следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
• прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
• развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
• формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

**3. Ожидаемые результаты реализации программы.**

 Реализация мероприятий Программы позволит улучшить качество питания школьников и обеспечение его безопасности, внедрить новые схемы питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

**4. Основные направления реализации Программы.**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений столовой образовательного учреждения;
3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания

**5. Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы.**

|  |  |
| --- | --- |
| № | **Мероприятия** |
|  | **Работа с учащимися** |
| 1 | Проведение уроков-здоровья «Кок­тейль здоровья», «Винегрет-шоу», «Ви­таминка» и др. |
| 2 | Конкурс стенгазет «Правильное пита­ние» |
| 3 | Дни национальной кухни. |
| 4 | Выставка «Золотая осень» |
| 5 | Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся |
| 6 | Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего пита­ния в школе. |
| 7 | Классный час «Правильное питание» |
| 8 | Конкурс «Лучший дежурный» |
| 9 | Выставка учебно-просветительской ли­тературы по «Гигиене питания». |
| 10 | Неделя культуры питания |
| **II. Работа с педколлективом.** |
| 1 | Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей. |
| 2 | Ведение строгого учета детей по груп­пам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям. |
| 3 | Своевременное выявление учащихся, с заболеваниями ЖКТ и обеспечение по­становки на диетическое питание. |
| 4 | Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей. |
| 5 | Ведение пропаганды здорового питания. |
| 6 | Осуществление постоянного наблюдение за состоянием питания. |
| 7 | Пропаганда горячего питания среди родителей. |
| 8 | Разработка и внедрение курса «Кулина­рия» в рамках образовательного пред­мета «Технология». |
| **III. Работа с родителями.** |
| 1 | Просветительская работа среди родите­лей о правильном и полноценном пита­нии учащихся на родительских собра­ниях «Основы формирование у ребёнка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физи­ческого и психического здоровья ре­бёнка. Профилактика вредных привы­чек и социально обусловленных заболе­ваний у детей». |
| 2 | Изучения отношения родителей к орга­низации горячего питания в школе |
| 3 | Привлечение членов Совета школы для содействия повыше­ния качества работы школьной столо­вой. |
| 4 | Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отноше­ния к ЗОЖ. |
| 6 | Лекторий для родителей «Проблемы правильного питания» |
| 7 | Индивидуальные консультации «Как кормить нуждающегося в диетпитании» |
| 8 | Анкетирование «Питание глазами родителей» |
| 9 | Анкетирование «Ваши предложения на 2009 - 2010 учебный год по развитию школьного питания» |
| **IV. Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой** |
| 1 | Создание комиссии по проверке горяче­го питания |
| 2 | Составление графика дежурства учите­лей в столовой. |
| 3 | Составление графика приёма пищи. |
| 4 | Составление графика дежурства уча­щихся в столовой. |
| 5 | Оформление стенда «Работа школьной столовой» |
| 6 | Рейд по проверке организации школь­ного питания. |

**Материально-техническое обеспечение организации школьного питания**

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы столовой на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря и посуды и приборов.

Однако проблема укрепления и пополнения материально - технической базы школьной столовой остается и на сегодняшний день весьма актуальной. Самое дорогостоящее мероприятие на сегодня – замена технологического оборудования.

**Режим работы столовой**

Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение режима питания.

***График приема пищи учащихся МБОУ Душатинская СОШ.***Режим работы столовой: с 7.30 часов – до 13.30 часов.

 10-40 – 11-00 ГКП и учащиеся 1-5 классы

11-45 – 12-05 учащиеся 6 – 11 классов

**Организация питания для учащихся**

24 учащихся школы обеспечены льготным питанием – это составляет 64 % от всех учащихся, питающихся в школьной столовой.

Питание осуществляется:

Из расчета – 15 руб.50 копеек в день на 1 ребенка.

Родительская доля составляет:

Для малообеспеченных – 6 рублей;

Для обеспеченных – 9 рублей.

Областной бюджет:

- малообеспеченные семьи – 6 рублей;

- обеспеченные семьи – 3руб. 50 коп.

Районный бюджет:

- малообеспеченные семьи – 3руб 50коп

- обеспеченные семьи – 2руб 50 коп

 **Рацион школьного питания**

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума. Меню-это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены.

 Столовая работает на сырье, продукты завозятся два раза в неделю. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперед. Молочную продукцию (молоко, кефир, творог, сметана и т.п.) также по заявке два раза в неделю.

Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В рационе присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное масло, хлеб и овощи.

В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, кондитерские изделия, обязательно включаются овощи.

Первое блюдо достойно занимает на обеденном школьном столе первое место! Супы готовим на мясных, куриных, на овощных отварах, а также на молоке. Предлагаем множество различных вариантов первых блюд на любой вкус: традиционные щи и борщи, супы овощные, супы мясные, супы с крупами, макаронными изделиями.

При приготовлении вторых блюд мы используем охлаждённое мясо от отечественных производителей. Всевозможные гарниры из овощей, круп, круп и овощей, макаронных изделий.

При приготовлении крупяных гарниров используем разнообразные крупы, в том числе овсяную, гречневую, рисовую, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе присутствуют молочно-крупяные блюда (каши).

Для приготовления блюд и кулинарных изделий используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов или имеющая гигиеническое заключение (сертификат).

Основные поставщики продуктов питания: и.п. Шелеп А.Н., и.п. Сандлер Э.Л.

Для удешевления школьного питания используются овощи, выращенные на пришкольном участке. Это позволило удешевить школьное питание. В 2011 году заготовлено на пришкольном участке овощей для столовой:

- картофель 560 кг

- капуста 152 кг

 - морковь 60 кг

 - лук – 48 кг.

- свекла 125 кг

Поднялся наш огород

Всё под солнышком растёт,

В огороде много гряд

И петрушка, и укроп,

и картошка, и морковь

Наш зелёный огород

Нас прокормит целый год

 **Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой** осуществляется созданной комиссией по проверке горяче­го питания (приказ №9 от 02.09.2011г.) в составе: Романченко Н.В. – председатель комиссии, члены комиссии – Витюгова Ольга Александровна, Бондарева Светлана Леонидовна. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания оказывает содействие директору в организации питания учащихся, осуществляет контроль за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищеблока, за организацией приема пищи обучающихся, проводит проверки качества сырой продукции, поступающей в столовую, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации. Ежедневно соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется комиссией школы. Комиссия следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе двух человек: повара и ответственного за питание. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник столовой (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб СанПиН. Ответственный за питание в школе ведет учет необходимой документации: - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольствия; - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - журнал проведения витаминизации третьих блюд; -журнал учета температурного режима холодильного оборудования; -ведомость контроля за рационом питания.
 Администрацией школы большое внимание уделяется контролю за гигиеническим состоянием столовой, за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

**Составлен график дежурства учителей в столовой .**

|  |  |
| --- | --- |
| **День недели** | **Учитель** |
| **Понедельник** | **Байдракова Е.И.** |
| **Вторник** | **Зык Т.В** |
| **Среда** | **Романченко Н.В.** |
| **Четверг** | **Стрижакова Т.А.** |
| **Пятница** | **Мартыненко И.С.** |
| **Суббота** | **Медведько С.В.** |

 **Кадровые аспекты**

 По штатному расписанию в школе предусмотрено: 1 повар; 1 кухонный работник.

 Работники столовой один раз в год проходят санминимум. Обеспечены спецодеждой, созданы необходимые условия труда.

 В старинной русской пословице говорится «Хороший повар, что хороший доктор». Нашему образовательному учреждению повезло, так как в столовой работают специалисты высокой квалификации. Всех работников столовой отличает:

• Профессионализм

• Доброжелательность

• Верность профессии.

 Стаж работы повара столовой Рыжит Елены Михайловны - 25 лет, в нашей школе 8 лет.
Стаж работы рабочей по кухне Цацуро Елены Леонидовны составляет 19 лет, в нашей школе 8 лет.

**Формирование культуры питания учащихся.**

 Педагогический коллектив школы уделяет большое внимание работе по формированию культуры питания, так как состояние здоровья учащихся напрямую связано с этим понятием. Свою задачу учителя видят в том, чтобы не только дать детям глубокие и прочные знания, но и помочь освоить принципы правильного, рационального питания: регулярность, разнообразие, адекватность, безопасность, удовольствие. Основными задачами, которые решает наша школа по формированию культуры питания учащихся являются:

• выработка мотивированного отношения школьников к проблеме питания;

• корректировка представлений о полезной и здоровой пище;

• формирование системного мировоззрения учащихся в вопросах организации питания;

• вооружение основами знаний о полезной и здоровой пище и ее индивидуально-типологических особенностях и возможностях;

• побуждение школьников к самопознанию и самосовершенствованию, использование в практике своей жизни полученных знаний для укрепления физического и психического здоровья. Методика работы с детьми строится в направлении личностно-ориентированного взаимодействия с ребенком, делается акцент на самостоятельное экспериментирование и поисковую активность детей.

 Многие вопросы, связанные с правильным питанием, рассматриваются на уроках «Технологии», «Окружающий мир», природоведении, химии, биологии, ОБЖ, географии, русского языка, литературы.

 Проводится работа по повышению культуры приема пищи, а также соблюдению основных гигиенических требований. Этому способствует привлечение литературных источников, шутливых детских стихотворений. По организации школьного питания и формированию у учащихся культуры питания также проведены анкетирования учащихся «Организация школьного питания».

Вопросам укрепления здоровья детей мы уделяем внимание и в каникулярное время.

Во время летних каникул на базе школы функционирует оздоровительный лагерь с дневным пребыванием учащихся. В 2011 году лагерь работал в 1 смену. За этот период оздоровлено 44 учащихся 1 – 10-х классов.

**Заключение**

Здоровье детей - это важнейший вопрос обеспечения будущего нации. В последние годы отмечена крайне неблагоприятная динамика здоровья школьников. Актуальная задача на сегодняшний день - создать условия, препятствующие дальнейшему ухудшению этой динамики.

В числе прочего это касается и гигиены питания. 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.

В рационе питания школьников не всегда выдерживаются принципы сбалансированности, потребность школьников в макро - и микронутриентах.

Рациональное питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям, является одним из важнейших факторов формирования здоровья детей. Правильное организованное питание оказывает существенное влияние на устойчивость детского организма к неблагоприятным факторам, повышает его работоспособность и выносливость, способствует оптимальному развитию детей.

1. Увеличить % охвата горячим питанием, в соответствии с физиологическими нормами.
2. Улучшить качество школьного питания, обеспечить его безопасность, сбалансированность, витаминизацию.
3. Улучшить показатели детского здоровья, создавать благоприятные условия для его сохранения и укрепления.
4. Формировать у школьников культуру питания и чувства ответственности за свое здоровье.

**Анализ и принятие мер по выполнению требований, предъявляемых к школьному питанию, позволит школе достигнуть следующих результатов:**

1. Обеспечить учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
2. Сформировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
3. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
4. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся;
5. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
6. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
7. В перспективе организация рационального питания школьников может позволит достичь следующих основных целей:
* рост учебного потенциала детей и подростков;
* улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
* снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
* улучшение успеваемости школьников;
* повышение их общего культурного уровня.

 Составив и реализовав программу санитарного просвещения в области рационального питания, можно предотвратить нерациональность диетологических привычек школьников, приводящую к развитию ряда заболеваний.