**Областной конкурс**

**"Лучшая школа по организации питания обучающихся**

**по итогам 2018 года"**

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ МО АДАМОВСКИЙ РАЙОН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**« ШИЛЬДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**462820 ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ АДАМОВСКИЙ РАЙОН ПОСЕЛОК ШИЛЬДА УЛИЦА КОМСОМОЛЬСКАЯ 19 КОРПУС А**

**Директор школы: УТЕГЕНОВА ТАТЬЯНА ДМИТРИЕВНА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Информационная карта участника конкурса «Лучшая школьная столовая»** | | |
| **1.** | **Общая характеристика общеобразовательной организации.** |  |
| 1.1 | Дата создания школы. | 1968 |
| 1.2 | Местоположение | Сельская местность |
| 1.3 | Численность обучающихся | По проекту 390, фактически 202 |
| 1.4 | Режим работы | Занятия в одну смену в 8.30 -14.10. |
| 1.5 | Количество детей в классе, класс-комплектов. | Количество детей в классах от 5 до 25 учащихся. Средняя численность учащихся в классе -16 человек,  классов – комплектов - 14 |
| 1.6 | Социальный состав семей обучающихся, воспитанников | Многодетные семьи – 26, Число детей из многодетных семей -46. Неполные семьи – 47 Число детей из неполных семей- 38 Число детей, находящихся под опекой (попечительством) -11  Малообеспеченные семьи – 41 Число детей из малообеспеченных семей - 58 Дети «Группы риска» 8 |
| 1.7 | Кадровое обеспечение медицинского обслуживания школе | Имеется договор № 45/2 от 1 июля 2016г года «О совместной деятельности по медицинскому обслуживанию учащихся» с государственным бюджетным учреждением здравоохранения «Адамовская районная больница» медицинским учреждением Шильдинская участковая больница  **(Приложение № 1)** |
| 1.8 | Форма организации контроля за состоянием здоровья обучающихся в течение учебного года, динамика показателей здоровья обучающихся таблицы. Диаграммы. (Описание) | Медицинская профилактика и динамическое наблюдение за состоянием здоровья. Обследование детей, поступающих в школу. Выделение учащихся группы «Риска» и больных детей. Организация и проведение контроля выполнения санитарных правил. Профилактические медицинские осмотры учащихся 1 раз в год работниками амбулатории, по результатам которых учащиеся распределены по группам здоровья и физкультурным группам. Проведение профилактических прививок работниками амбулатории Объем учебной нагрузки учащихся. Расписание занятий, режим дня, учебный план МБОУ « Шильдинская СОШ» соответствует государственным и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к режиму образовательного процесса».  Контроль за состоянием здоровья обучающихся осуществляет Шильдинский ФАП. Мониторинг состояния здоровья  **( приложение 2)** |
| 1.9 | Укомплектованность школьных столовых кадрами | Столовая укомплектована специалистами согласно штатному расписанию. Работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы.  **Куликова Елена Ивановна** - повар, специальное профессиональное образование, повар кондитер 3 разряда. Стаж работы 24г  **Баширова Карлыгаш Аклбековна** – пом. повара, среднее профессиональное – повар кондитер -3 разряда, диплом № 0087608, стаж работы -1 год.  **Болатова Елена Николаевна** - рабочий кухни, стаж работы 19 л.  Повара регулярно проходят санитарно-гигиеническое обучение. |
| 1.10 | Уровень межведомственного сотрудничества по совершенствованию организации питания, привлечение спонсоров | Основная стоимость горячего питания складывается из средств выделенных областным (8 руб) и муниципальным (7 руб) бюджетом в общей сумме 15руб. В то же время эта модель предполагает использование и родительской доплаты. А это уже требует изменения отношения родителей и к питанию, и к своему участию в его организации.  Спонсорская помощь: ОАО «Элеватор» выделяет для улучшения питания 1т муки, ежегодно |
| **2** | **Организация питания. Охват школьников питанием** |  |
| 2.1 | Формы организации питания, наличие договоров, на обслуживание обу­чающихся горячим питанием | Имеется договор поставки продуктов питания №4/18 от 27.09.18г. Мы много работает над вопросом повышения культуры обслуживания: до прихода детей выставляются горячие завтраки и обеды, следим, чтобы процесс накрывания столов был быстрым, четким и организованным, чтобы блюда не остыли и принимались детьми в горячем виде. В целях поддержания порядка и воспитания культуры приема пищи в столовой по графику дежурят классные руководители  и члены  администрации школы. Взаимоотношения между работниками пищеблока с педагогами и учащихся деловые, конструктивные, основаны на взаимопонимании, взаимоуважения и взаимоподдержке. |
| 2.2 | Нарушения в организации качественного и безопасного пи­тания. | Нарушений нет. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии сертификатов качества и безопасности продуктов. Столовая работает на 12-дневном меню, которое составляется по возрастным физиологическим потребностям детей и подростков, сбалансировано по пищевой и биологической ценности. Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений школьной столовой хорошее.. |
| 2.3 | Условия доставки продовольствованного сырья специализированным транспортом, гарантирующим сохранность сырья и продукции. | Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика |
| 2.4 | Состояние материально-технической базы школьного пищеблока, обес­печенность современным технологическим, холодильным оборудованием | В школьной столовой используется современное технологическое и холодильное оборудование:  Мармит (для вторых блюд и напитков).  Электрические 4-х конфорочные плиты -2 шт.  Разделочные столы из нержавеющей стали. – 3 шт.  Стеллажи и сушилки для посуды.  Титан водонагревательный с проточной водой -2шт  Тестомесилка  Овощерезка  Протирочная машина  Жарочный шкаф  Электромясорубка  Морозильная камера – 2  Холодильники -4  Произведена замена канализационных труб  Вытяжка над плитой и над моечными раковинами  **(Приложение №3)** |
| 2.5 | Оснащенность пищеблока посудой, инвентарем. | Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место) в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также полками для её хранения. Используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали. Посуда, кухонный инвентарь, технологическое и другое оборудование пищеблока промаркировано, используется по назначению. Неисправного технологического холодильного и другого оборудования на пищеблоке нет. |
| 2.6 | Наличие современно оформленного зала для приема пищи, оснащен­ность его мебелью. Площадь зала, количество посадочных мест, оснащенность | Школьная столовая имеет обеденный зал на  120 посадочных мест.  В обеденном зале имеется специализированная мебель12 столов на 6 посадочных мест Обеденный зал: 65 кв.м.  Кухня: 37,4 кв. м  Цех сырой продукции:15,3 кв.м.  Цех готовой продукции:18,7 кв.м.  Посудомоечный цех: 18 кв.м.   Помещение для хранения продуктов питания: 11, 9 кв.м.  **Приложение № 4(фото)** |
| 2.7 | Размер стоимости школьного завтрака, обеда, полдника. | Финансовое обеспечение организации школьного питания в настоящее время осуществляется за счет родительских средств, регионального, районного бюджета.  Завтрак включает региональный бюджет – 8 руб., местный бюджет – 7, родительская плата – 10 руб., общая сумма -25 руб.  Обед: родительская плата -35 руб. |
| 2.8 | Охват горячим питанием (общий показатель, охват горячим питанием обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов). | Охват горячим питанием:  Завтраки получают все учащиеся, охват учащихся 1-11 классов -100% |
| 2.9 | Охват двухразовым питанием (общий показатель, охват горячим питанием обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, 10-11 классов) | Обеды:- 120 учащихся – 55% (1-4 классы – 84 учащихся – 100%, 5-9 классы – 50 учащихся -47%. 10 -11 классы 5 учеников -33% |
| 2.10 | Охват двухразовым питанием обучающихся группы продленного дня | группы продленного дня отсутствуют |
| 2.10 | Число (и процент) детей из многодетных, малообеспеченных семей, получающих льготы на питание из местного бюджета в соответствии с норматив­ным документом муниципального уровня | Льготного питания нет |
| 2.9 | Формы организации питьевого режима | Питьевой режим в школе организован в форме питьевых фонтанчиков (кол-во 4 шт.), к которым обеспечен свободный доступ учащихся в течение всего времени их пребывания в школе. В настоящее время используется бутилированная вода **Приложение №3** |
| **3** | **Рацион питания.** |  |
| 3.1 | Наличие примерного меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области | В столовой разработано и утверждено цикличное двухнедельное меню.  Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).  С учетом возраста обучающихся в меню соблюдаются требования к массе порций блюд ([приложение 3](http://resource.e-mcfr.ru/resource/scion/citation/pit/MCFR1249871%23837/MCFRLINK?cfu=default) к СанПиН 2.4.5.2409-08), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, для различных групп обучающихся (приведены в табл. 1, 3 и 4 [приложения 4](http://resource.e-mcfr.ru/resource/scion/citation/pit/MCFR1249871%23909/MCFRLINK?cfu=default) к СанПиН 2.4.5.2409-08).  Меню содержит информацию о количественном составе блюд, их энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ.  При разработке меню предпочтение отдаётся свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.  В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4.  **(Приложение №5)**  **Презентация приготовления завтрака (Приложение №6)** |
| 3.2 | Выполнение меню, согласованного с территориальным отделом Управ­ления Роспотребнадзора по Оренбургской области |  |
| 3.3 | Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда. | В меню предусмотрены разнообразные с точки зрения полезные для детского организма блюда. Сочетаемость первых и вторых блюд соответствует нормам детского питания  В рационе присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия.  Первые блюда достойно должны занимать на обеденном школьном столе первое место! Супы в нашей столовой готовятся на рыбных,  куриных, отварах.  Предлагаются несколько различных вариантов первых блюд: традиционные щи, супы мясные, супы рыбные, супы с крупами, макаронными изделиями.  В течение недели в рационе обязательно  присутствуют крупы и макаронные изделия.  При приготовлении крупяных гарниров используются  разнообразные крупы, в том числе гречневая, перловая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ.  В рационе обязательно   присутствуют молочно-крупяные блюда (каши).  Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.  В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет 1:1:4. |
| 3.4 | Включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами | Рацион питания обучающихся, мы стараемся оптимизировать по содержанию микронутриентов и удовлетворять не менее 100% суточной потребности детей в витаминах и минеральных веществах. С этой целью в школе: ежедневно используются [обогащенные микронутриентами пищевые продукты](http://resource.e-mcfr.ru/resource/scion/citation/pit/MCFR12420102/MCFRLINK?cfu=default) промышленного производства (молоко, хлеб, соки и напитки и др.); в рацион питания включены: лимон, витамин « С», натуральные соки. |
| 3.5 | Наличие витаминных столов. | Овощи, зелень, фруктовые соки - все это содержит много витаминов. Эти продукты присутствуют на обеденном столе школьников. |
| 3.6 | Проведение «С» - витаминизации третьих блюд (указать лицо, ответст­венное за осуществление данной процедуры). | В школьной столовой регулярно производится витаминизация 3-х блюд: компоты из свежих фруктов, кисели с аскорбиновой кислотой, натуральные соки. В меню всегда присутствуют овощные салаты: салат из свежей капусты, свеклы, моркови, капусты с яблоком, блюда готовятся с йодированной солью. Ответственная Ширшова Светлана Викторовна |
| 3.6 | Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда. | В меню предусмотрены разнообразные с точки зрения полезные для детского организма блюда. Сочетаемость первых и вторых блюд соответствует нормам детского питания  В рационе присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия.  Первые блюда достойно должны занимать на обеденном школьном столе первое место! Супы в нашей столовой готовятся на рыбных,  куриных, отварах.  Предлагаются несколько различных вариантов первых блюд: традиционные щи, супы мясные, супы рыбные, супы с крупами, макаронными изделиями.  В течение недели в рационе обязательно  присутствуют крупы и макаронные изделия.  При приготовлении крупяных гарниров используются  разнообразные крупы, в том числе гречневая, перловая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ.  В рационе обязательно   присутствуют молочно-крупяные блюда (каши).  Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2–3 дня.  В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет 1:1:4. |
| **4** | **Контроль за организацией питания.** |  |
| 4.1 | Наличие программы производственного контроля, договора на его про­ведение (представить). | договор №78-к от 1.03.2018 года **(Приложение №7),** программа от1.09.2017 года (**Приложение №8)** |
| 4.2 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы со стороны медицинского работника. Результаты лабораторных исследований смы­вов. | В столовой соблюдаются нормы хранения продуктов и калорийности питания.  Ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе, кроме этого в  школе ведутся также журналы:  журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал здоровья, журнал готовой пищевой продукции; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,   поступающего на пищеблок; сертификаты качества. **( Приложение №9,10)** |
| 4.3 | Кем, каким образом осуществляется контроль за качеством поступаю­щих продуктов. | Администрацией школы большое внимание уделяется контролю над гигиеническим состоянием пищеблока, за ассортиментом и составом блюд, исходными продуктами. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.  Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.   Без бракеража реализация пищи детям не допускается. |
| 4.4 | Кем, когда, каким образом осуществляется контроль за качеством приго­товления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд. Результаты лабо­раторных исследований готовых блюд. | За качеством питания постоянно следит комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся – бракеражная комиссия.  В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.  Согласно программе производственного контроля и договора №78-к от 1.03.2018 года за соблюдением санитарных правил и норм, один раз в квартал производится анализ проб по графику ФГУЗ ЦГиЭ в Оренбургской области в Новоорском, Адамовском, Кваркенском районах.  (**Приложение №7,8)** |
| 4.5 | Кто осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хра­нения суточных проб. Условия хранения суточных проб. | С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору про СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет бракеражная комиссия, медработник. |
| 4.6 | Наличие технологических карт (представить согласно меню). | Имеются  **(Приложение № 11)** |
| 4.7 | Наличие бракеражной комиссии. (Приказы). Кем, когда, каким образом проводится бракераж готовой продукции | **( Приложение №12)** По итогам проверки состояния питания учащихся систематически издаются приказы. Ежемесячно проверяется состояние столовой. Ежедневно бракеражной комиссией проверяется качество приготовления пищи. В состав бракеражной комиссии вошли (Мендиякова М.К, Здонник Т.И, Изюмникова Л.В)  Выдача готовой пищи по новым санитарным правилам осуществляется только после снятия пробы комиссией до приема ее детьми.  Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов |
| 4.8 | Ведение документации на пищеблоке. | -журнал бракеража готовой кулинарной продукции;  -журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;  -журнал температурного режима холодильного оборудования;  -журнал здоровья;  -журнал учета учащихся;  -ведомость контроля рациона питания. |
| 4.9 | Соблюдение режима питания обучающихся, наличие графиков посеще­ния столовой, количество перемен, определенных для отпуска питания, их продол­жительность. | Режим питания предполагает прием пищи в определенное время. Благодаря этому повышается эффективность процесса пищеварения, пища лучше усваивается. Младший школьник должен есть не реже 4-х раз в сутки, или 5, в зависимости от нагрузки. Перерывы между приемами пищи – не более 4-5 часов. Распределение калорийности суточного рациона имеет следующий характер: 25-30% на завтрак, 35-50% на обед, 5-10% на ужин. Режим питания в школе соблюдается. График посещения столовой: Определены 2 перемены по 20 мин для завтрака, 1 перемена 15 мин для обеда. Первый завтрак дома 7:30 – 8:00.Второй завтрак в школе: 1-6 классы в 10.10-10.30, 7-11 классы в 11.15 – 11.35  Обед в школе: 13.00-13.15 |
| 4.10 | Кем, каким образом ведется учет количества питающихся обучающих­ся. | Учет питающихся детей ведется по табелям посещаемости с ежедневной отметкой присутствующих. Табеля заполняются классными руководителями под контролем социального педагога. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры. |
| 4.11 | Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. | С целью предотвращения пищевых отравлений и инфекционных болезней за организацией питания ведется постоянный контроль со стороны медицинского работника, социального педагога, заместителя директора по ВР, комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы. Осуществляется контроль за качеством поступающей продукции, правильностью приготовления блюд, санитарно-эпидемиологическим режимом, гигиеной сотрудников, своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками школы. Отбирается суточная проба согласно требованиям СанПиНа. |
| **5.** | **Мероприятия по развитию системы организации питания, формиро­ванию культуры питания на различных этапах обучения.** |  |
| 5.1 | Проведение мониторинга обратной связи по вопросам организации школьного питания (указать способы), его результаты. | Ежегодно проводится анкетирование по вопросам питания с родителями и учащимися (**Приложение №13)** |
| 5.2 | Рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседани­ях коллегиального органа управления общеобразовательной организации (обозна­чить перечень вопросов, эффективность их рассмотрения). | Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре протокол № 1.от 4.09.2018 года «Организация питания», на заседании общешкольного родительского комитета (от 28 марта 2018 года пр. №4)  « Качество питания». Создание комиссии по контролю за качеством питания учащихся, протокол №1 от 5 сентября 2017 года, классных часах и классных родительских собраниях протоколы (сентябрь - октябрь 2018 года) **(Приложение №14)** |
| 5.3 | Наличие информационных стендов по организации питания в школе (их содержательность, фото, месторасположение). | В школьной столовой есть уголок по пропаганде здорового питания.  Стенды для учащихся:  1. Меню  2.Правила поведения за столом  3.Витамины я люблю, быть здоровым я хочу  4. Здоровое питание – залог здоровья: формула здоровья, памятка для родителей, список опасных и вредных продуктов  5 Инструкция по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале  Стенды для работников:  Уголок повара  Правила мытья посуды  **(Приложение №4)** |
| 5.4 | Профессиональная подготовленность педагогов по вопросам формиро­вания культуры здорового питания | В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди педагогов (классных руководителей), учащихся школы, организовывается работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширению форм услуг для учащихся и их родителей, а также проводится организационно-аналитическая работа. На первом в учебном году родительском собрании вопрос организации питания один из самых важных. Для родителей проводится анкетирование «Питание в школе глазами родителей» с целью выяснения вопросов: устраивает ли их организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи. |
| 5.5 | Реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания (представить). | **5** Реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания (представить). С сентября 2015 года в школе разработана программа «Культура здорового питания». Школа принимает участие в программе «Разговор о правильном питании». Эта программа реализуется во внеурочной деятельности в 1-2 «Разговор о правильном питании», в 3-4 классах – «Две недели в лагере здоровья», кружковой работе 5-8 классы – «Если хочешь быть здоров – правильно питайся  **(Приложение №15**), ролик фрагмент проведения внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании» |
| 5.6 | Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания, формированию культуры здорового питания (рекомендации, разработки уроков, внеклассных занятий по формирова­нию культуры здорового питания, схемы, таблицы, фото, видеоматериалы (про­должительность не более 10 минут), публикации в СМИ, другие материалы). | Регулярно проводятся классные часы по формированию навыков здорового образа жизни. На уроках окружающего мира, биологии, ОБЖ рассматриваются вопросы правильного питания, полезной и вредной пищи.  **(Приложение №16)** |
| 5.7 | Проведение массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у обучающихся культуры питания (сценарии, конкурсы детского творчества, смотры-конкурсы), их эффективность. | Организуются конкурсы рисунков, плакатов, сочинений, буклетов о правилах здорового питания: Конкурс стихов; Выставка работ «Секреты здорового питания», Конкурс «Аптека под ногами», Конкурс рисунков; Оформлена книжная выставка в библиотеке.  **(Приложение №17)** |
| 5.8 | Совместные детско-родительские мероприятия (тематика, оценка уровня проведения, эффективность). | На классные часы приглашаются родители-медики, которые знакомят с правилами культуры питания, создаются совместные проекты, проводятся совместные Дни здоровья. |
| 5.9 | Тематические мероприятия для родителей (лекции, семинары и т.п.) | Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; индивидуальные консультации фельдшера школы «Поговорим о диетическом питании»; родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»; анкетирование родителей «Ваши предложения на учебный год по развитию школьного питания». |
| 5.10 | Отношение родителей, обучающихся к деятельности школы по совер­шенствованию организации питания и формированию культуры здорового питания (анализ результатов опроса (анкетирования) родителей, обучающихся). | **(Приложение №18)** |
| 5.11 | Наличие страницы «Школьное питание» на сайте общеобразовательной организации | <http://shilda.ucoz.ru/index/stolovaja/0-98> |