

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУДЕРМЕССКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 3»
(МБОУ «ГУДЕРМЕССКАЯ СШ № 3»)**

СОГЛАСОВАНО

председатель профсоюзного органа
_____/ФИО председателя/
Протокол № 1 от «01» 08. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор
МБОУ «Гудермесская СШ № 3»
Э.В.Майлова /

**ПРОГРАММА ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ МБОУ «ГУДЕРМЕССКАЯ СШ №3»
НА 2025- 2026 УЧЕБНЫЙ ГОД**

2025 год

Содержание Программы		
1	Паспорт Программы	Стр. 3 5
2	Принципы реализации Программы	Стр. 5
3	Концепция Программы	Стр. 5
4	Характеристика ресурсов Программы	Стр. 7 9
5	Механизм реализации Программы	Стр. 9
6	Проблемы организации питания	стр. 10
7	Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации Программы	Стр. 10-12
8	Ожидаемые конечные результаты Программы	Стр. 13
9	Мониторинг результативности реализации Программы	Стр. 13-15

Паспорт программы

Наименование Программы	Программа развития и совершенствования организации социального питания на 2025 - 2026г.г.
Обоснование необходимости разработки Программы	<p>Необходимость серьёзно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:</p> <p>фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;</p> <ul style="list-style-type: none">- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребёнком в специально проектируемой деятельности;- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

<p>Нормативно-правовое обеспечение Программы</p>	<p>Конвенция о правах ребенка. Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка» Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон «Об образовании в РФ», № 273-ФЗ от 29.12.2012 Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3. /2.4.3590-20), постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20), постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 12.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее -</p>
--	--

	<p>СанПиН 1.2.3685-21), методические рекомендации Государственного санитарноэпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - МР 2.4.0179-20), Закон Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,</p> <p>Закон Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании», рекомендации Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы; Устав МБОУ ЦО № 16</p>
Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив ОУ, коллектив обучающихся, родительская общественность, работники ШКОЛЬНОЙ столовой.
Цель Программы	Создать условия для обеспечения здорового питания обучающихся в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний
Основные задачи Программы	<p>1. Обеспечить соответствие школьного питания обучающихся установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям; 2. Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи;</p> <p>3. Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;</p> <p>4. Организовать просветительскую и образовательноразъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений;</p> <p>5. Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями.</p>

<p>Основные направления Программы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы. 2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом. 3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся 4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания. 5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения,
---------------------------------------	---

	расширению сферы услуг для обучающихся и родителей.
Ожидаемые результаты реализации Программы	<ul style="list-style-type: none"> - увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - высокий уровень культуры приема пищи школьниками; - улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического облика школьной столовой.
Организация контроля за исполнением Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета ОУ. 2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле ОУ и сайт ОУ. 3. Информирование родителей на родительских собраниях.

2. Программа питания предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей и подростков. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создаёт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
 2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
 3. 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 обеспечение присутствия ребёнка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

3. Концепция 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, сердечнососудистой 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.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания обучающихся и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание учащихся на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МБОУ «Гудермесская СШ №3» уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в образовательном учреждении, то и полноценно питаться они должны здесь же.

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.

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций,

связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;

- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимыми для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;
- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

Для решения этих задач и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников. Очень важно, чтобы общеобразовательное учреждение стало началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

4. Ресурсы Программы

4.1. материальные ресурсы

Для решения поставленных задач МБОУ «Гудермесская СШ №3» располагает ресурсами.

Практика организации питания в МБОУ «Гудермесская СШ №3» убедила 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 значительного штата персонала, столовые должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьная столовая укомплектована сотрудниками в соответствии со штатным расписанием. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование, проходят гигиеническое обучение. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой.

Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, горячий) цеха, раздаточную зону и бытовые помещения для персонала. В производственных цехах установлены

моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования.

Столовая укомплектована необходимым оборудованием, инвентарем, посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

В столовой МБОУ «Гудермесская СШ №3» выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. Перед входом в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук.

В столовой есть обеденный зал для приема пищи обучающимися. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется. Ведется необходимая документация. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия. Контролировать организацию питания в ОУ, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого учащегося помогает и родительская общественность, осуществляется родительский контроль.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и обучающихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей хорошие.

Классными руководителями проводится работа с обучающимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

4.2. Нормативно-методические ресурсы

1. 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.

2. Технические Документы:

– техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, техникотехнологические 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 санитарнопротивоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания обучающихся согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарноэпидемиологический надзор.

4. Внутренняя Документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

5. 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;
- 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, санитарнотехнического (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).

б. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные Документы (накладные).

7. 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 (санитарноэпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

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

9. 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.

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

5. Механизм реализации Программы

Участниками Программы являются администрация МБОУ «Гудермесская СШ №3» педагогический коллектив, коллектив обучающихся, родительская общественность, работники пищеблока. Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации ОУ:

- Контроль исполнения законодательства в сфере организации питания обучающихся. - Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания. - Организация питания школьников.
- Обеспечение порядка в столовой.
- Контроль культуры принятия пищи.
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. Обязанности работников столовой:

- производство блюд школьного питания;
- соблюдение норм и требований СанПиН при производстве горячего питания.
- включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод.
- обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи.
- использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности социального педагога:

- выявление многодетных, малообеспеченных семей и др. категории социально незащищенных семей, обучающихся для оказания помощи в организации льготного питания;
- контроль охвата учащихся горячим питанием;
- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье».

3. Обязанности классных руководителей:

- проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; - воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи; - проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье; - организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- привитие навыков культуры питания в семье; - выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности обучающихся:

- соблюдение правил культуры приема пищи; - дежурство по столовой; - участие в конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание»

6. Проблемы организации питания

К проблемам организации горячего питания можно отнести:

— высокий уровень распространенности «вредных» привычек в питании обучающихся;

— изменение качества питания населения с появлением новых продуктов «быстрого приготовления», что влечет за собой увеличение уровня анемий, заболеваний пищеварительной системы, ожирения;

— рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахаров, но с пониженным содержанием

витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов; – недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов, иных работников);

— несовершенные инфраструктура и материально-техническое состояние объектов организации питания.

7. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации Программы

7.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации Программы

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организационные совещания: - порядок приема учащимися завтраков и обедов; - оформление документов и постановка на бесплатное на питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Разработка нормативно — правовой и технологической документации по организации питания.
3. Совещание с классными руководителями «Об организации 4. горячего питания»	Создание системы производственного контроля.
3. Административное совещание по вопросам организации и развития питания обучающихся	Использование
4. Заседание Родительского комитета по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований	форм, Обеспечивающих открытость информации об организации питания.
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой проведение целевых тематических проверок	Проведение мероприятий по
6. Рассмотрение на заседании педагогического совета вопроса «Итоги работы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания обучающихся»	формированию навыков здорового питания Проведение
7. Круглый стол «Правильное питание - здоровое питание»	мероприятий по развитию культуры питания

7.2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организация консультаций для классных руководителей: - работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус. - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания обучающихся.
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания
3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы	Участие родителей в праздниках, посвященнь здоровому питанию.

7.3. Работа по воспитанию культуры питания у обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных часов по темам: «Витамины», - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.	Сформированная позиция разнания ценност доровья, чувств ответственности з сохранение и укреплени
2. Школьные праздники и мероприятия: - праздник-ярмарка «Дары осени», - праздник «Здоровое питание - это здорово» - праздник Хлеба	своего здоровья, расширение наний и навыков культурь питания.
3. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание - это здорово». Выставка тематических рисунков	Сокращение заболеваемости ащихся. Увеличение
4. Реализация программы «Разговор о правильном питании»,	

«Формула правильного питания»	сленности охват ащихся горячим питанием.
5. Конкурс проектов «Кулинарные шедевры»	

7.4. Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию дорового образа жизни дома, питание учащихся»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и фекционных, простудных заболеваний»	лучшение осведомленности одителей в области ационального питания обучающихся. Участие одительского актива в контроле качества и уровня организации питания.
2. Индивидуальные консультации медицинского аботника «Рациональное питание школьника»	Вовлечение родителей в участие в мероприятиях учреждения.
3. Круглый стол «Правильное питание - здоровое питание»	

7.5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой	Замена технологического оборудования Приобретение посуды и столовых приборов Продолжение создания эстетической среды школьной столовой
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	Расширение ассортиментного перечня блюд Использование современных технологий

8. Ожидаемые конечные результаты реализации Программы

Реализация Программы позволит достигнуть следующих результатов:

— улучшить качество питания обучающихся и обеспечить его безопасность;

- организовать правильное, сбалансированное питание обучающихся с учетом их возрастных особенностей;
- продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей (законных представителей);
- укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.

В перспективе организация рационального питания обучающихся позволит достичь следующих основных целей:

- улучшение состояния здоровья обучающихся, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочнокишечных заболеваний в период обучения и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала обучающихся;
- повышение качества образовательного процесса;
- повышение общего культурного уровня обучающихся.

9. Мониторинг эффективности реализации программы

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, эффективность работы в данном случае не может определяться по изменениям в состоянии здоровья школьников, изменениям уровня распространенности заболеваний.

Здоровье - сложное, многоаспектное явление, зависящее от множества причин и факторов, имеющих различную природу - биологических, экономических, культурных, политических и т.д.

В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воспитательного воздействия, обеспечивающего формирование социальных компетенций, и определенная организация среды социального развития школьника, в которой формируемые знания, оценки и навыки были бы востребованы.

Определение эффективности осуществляется в ходе специальной оценочной процедуры, которая должна являться обязательным этапом деятельности, связанной с формированием основ культуры питания. Оценка эффективности выполняет целый ряд важных задач:

- диагностики определения сферы и характера изменений, вызванных воспитательными воздействиями;

- коррекции - изменения в содержании и структуре реализуемой программы, связанной с формированием основ культуры питания с целью ее оптимизации;

- прогноза - планирования новых этапов реализации с учетом достигнутого.

Общая оценка эффективности деятельности по формированию основ культуры здоровья, культуры здорового питания формируется из оценки организации процесса воспитания и оценки результатов профилактики.

При оценке характера организации деятельности по формированию основ культуры питания выявляется степень его соответствия основным принципам:

- системность педагогического воздействия,

- комплексность педагогического воздействия,

- возрастная и социокультурная адекватность (содержание, формы и методы педагогического воздействия учитывают особенности конкретной возрастной группы, формируемые знания и умения имеют актуальную значимость для ребенка или подростка, востребованы в его повседневной жизни),

- участие семьи.

При оценке результатов педагогического воздействия определяются изменения в социальных компетенциях, нормативных представлениях и установках школьников, способных влиять на их поведение, связанное с питанием, а также изменения характеристик ситуации социального развития школьников, связанных с питанием (изменение режима и рациона питания в семье, изменение отношения семьи к вопросам питания).

При оценке эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания соблюдаются следующие условия:

—регулярность (процедура оценки проводится по завершении этапа работы, связанного с достижением определенных целей);

—целесообразность (организацию процедуры оценки следует планировать с учетом сроков, необходимых для достижения тех или иных конкретных результатов. Слишком короткие или слишком продолжительные сроки не позволяют определить реальный вклад воспитательной работы в формирование основ культуры питания);

—объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы, - знания, оценки, навыки).

Оценка эффективности может быть внутренней и внешней. Внутренняя оценка осуществляется непосредственными участниками, реализующими программы формирования основ культуры питания в образовательном учреждении. Для внешней оценки привлекаются специалисты-эксперты, не принимающие непосредственного участия в реализации программ. В качестве оценки эффективности деятельности по формированию основ культуры питания может быть приведено анкетирование