Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №15

ПРОГРАММА

по формированию навыков и культуры здорового питания

«Здоровое питание – это здорово»



пос. Маяк

2023 год

Содержание Программы

1.	Паспорт Программы «Здоровое питание – это здорово»	Стр. 3 – 4
2.	Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания	Стр. 5
3.	Характеристика Программы: цель; задачи; принципы	Стр. 6
4.	Основные направления реализации Программы и ожидаемые результаты реализации	Стр. 7 - 9
5.	Характеристика ресурсов Программы:	Стр. 10 – 11
6.	Механизм реализации Программы	Стр. 12
7.	Мониторинг результативности реализации программы	Стр. 13-14
	Приложение № 1. Анкеты для родителей и учащихся	Стр. 15 - 19

Паспорт программы

Наименование Программы	Программа развития и совершенствования
1 1	организации здорового питания
	«Здоровое питание – это здорово»
	на 2023 – 2025 гг.
Основание для разработки Программы	Федеральный Законон № 273-ФЗ от
	29.12.2012г «Об образовании в Российской
	Федерации» с изменениями от 4 августа 2023
	года, санитарно-эпидемиологические правила
	и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-
	эпидемиологические требования к
	организации общественного питания
	населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-
	эпидемиологические требования к
	организациям воспитания и обучения, отдыха
	и оздоровления детей и молодежи», Приказ
	Минздравсоцразвития России № 213н и
	Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г
	«Об утверждении методических
	рекомендаций по организации питания
	обучающихся и воспитанников
	образовательных учреждений»
Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив
	школы, работники школьной столовой,
	родители.
Цель Программы	Обеспечение школьников рациональным и
	сбалансированным горячим питанием в целях
	сохранения и укрепления здоровья и
Основные задачи Программы	профилактики заболеваний.
Основные задачи программы	1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение
	безопасности питания обучающихся.
	2. Развитие материально – технической базы.
	Повышение квалификации кадров, обеспечение
	охраны труда при организации питания в школе.
	3. Совершенствование организации контроля
	качества сырья и готовых рационов.
	4. Совершенствование организации питьевого
	режима.
	5. Формирование у детей и подростков
	рационального пищевого поведения и знаний об
	основах здорового питания.
	6. Организация системы мониторинга питания
	обучающихся.
	7. Просвещение родителей в вопросах
	организации правильного питания детей
	школьного возраста.

Оомории о манаорномия Программи	1 Отганизационна она питина окал тобота	
Основные направления Программы	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 учащихся и родителей.	
Этапы реализации Программы	2024-2025 годы – реализация основных	
	мероприятий направлений программы.	
	2023 год – мониторинг эффективности,	
	анализ проблем, перспективное	
	планирование на предстоящий период.	
Источники финансирования	Средства бюджета.	
Ожидаемые результаты реализации	- увеличение охвата обучающихся питанием,	
Программы	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 оформления	
On POLYMPONING MONTH OF TO 100 WOLLD	школьной столовой.	
Организация контроля за исполнением	1. Общественный контроль за организацией	
Программы	и качеством питания школьников со стороны	
	Совета по питанию, родительского комитета	
	ШКОЛЫ.	
	2. Информирование общественности о	
	состоянии школьного питания через стенд в	
	холле школы и сайт школы.	
	3. Информирование родителей на	
	родительских собраниях.	

II. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания

проблем Значительное число современных В системе 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 отрицательная динамика социальной проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведает к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьёзно 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 ребёнком 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.

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.

Для решения этой задачи и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

III. Характеристика Программы

Цель: Увеличение охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Основные задачи Программы:

- 1.Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.
- 2. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.
- 3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.
 - 4. Совершенствование организации питьевого режима.
- 5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
 - 6. Организация системы мониторинга питания обучающихся.
- 7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

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 наличность 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.

IV. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации программы:

> 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	
2. Совещание классных	
руководителей «Об организации	Разработка нормативно-правовой и
горячего питания»	технологической документации по
3. Административное совещание по	организации школьного питания.
вопросам организации и развития	Создание системы производственного
школьного питания	контроля.
4. Заседание Совета классных	Использование форм,
руководителей 1 – 9-х классов по	обеспечивающих открытость
организации питания по вопросам:	информации об организации
- охват учащихся горячим питанием	школьного питания.
- соблюдение санитарно-	Проведение школьных мероприятий
гигиенических требований;	по формированию навыков здорового
- профилактика инфекционных	питания
заболеваний	Проведение мероприятий по
5. Организация работы школьной	развитию культуры питания.
комиссии по питанию	
6. Осуществление ежедневного	
контроля за работой столовой,	
проведение целевых тематических	
проверок	
7.Совещание педагогического	
коллектива (вопрос педагогического	
совета) «Итоги работы школы в	
направлении организации питания и	
пропаганды правильного питания	
школьников»	
8. Родительская конференция	
«Правильное питание – здоровое	
питание»	

> Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Ожидаемый результат	
1. Организация консультаций для		
классных руководителей		
1 -4 классов:	Высокий уровень просвещенности	
- культура поведения учащихся во	классных руководителей по вопросам	
время приема пищи,	организации рационального питания	
- соблюдение санитарно-	школьников.	
гигиенических требований;		
- организация горячего питания –		
залог сохранения здоровья.		
2. Обобщение и распространение	Представление опыта работы школы,	
положительного опыта по вопросам	педагогов, классных руководителей	
организации и развития школьного	по вопросам организации питания	
питания, внедрению новых форм		
обслуживания учащихся		
3. Информационное информирование	Участие родителей в праздниках,	
участников программы,	посвященных здоровому питанию.	
общественности о реализации		
основных направлений Программы		

> Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных часов по темам:	
-«Витамины»	
- «Режим дня и его значение»;	
- «Культура приема пищи»;	Сформированная позиции
- «Острые кишечные заболевания и их	признания ценности здоровья,
профилактика» и др.	чувства ответственности за
2. Школьные праздники и мероприятия:	сохранение и укрепление
Праздник «Дары осени»	своего здоровья, расширение
Праздник «Здоровое питание – это здорово»	знаний и навыков культуры
Праздник Хлеба	питания.
3. Конкурс газет, плакатов, поделок среди	Сокращение заболеваемости
учащихся «Здоровое питание – это здорово».	учащихся.
Выставка тематических рисунков	Увеличение численности
5. Реализация программы «Разговор о	охвата учащихся горячим
правильном питании», «Формула	питанием.
правильного питания»	
6. Конкурс проектов «Кулинарные	
шедевры» в рамках уроков технологии.	

> Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских	Улучшение осведомленности
собраний по темам:	родителей в области рационального
- «Совместная работа семьи и школы	питания школьников.
по формированию здорового образа	Участие родительского актива в
жизни дома, питание учащихся»;	контроле качества питания и уровня
- «Профилактика желудочно-	организации школьного питания.
кишечных заболеваний и	Увеличение количества
инфекционных, простудных	обучающихся, питающихся за счет
заболеваний. Итоги медицинских	средств родителей.
осмотров учащихся»	Вовлечение родителей к участию в
	школьных праздниках.
2. Индивидуальные консультации	
медсестры «Рациональное питание	
школьника»	
3. Родительская конференция	
«Правильное питание – здоровое	
питание»	

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

Основные мероприятия	Ожидаемый результат	
1. Улучшение материально-	1. Замена технологического	
технической базы,	оборудования	
совершенствование эстетической	2. Приобретение посуды и столовых	
среды школьной столовой	приборов	
	3. Продолжение создания	
	эстетической среды школьной	
	столовой	

V. Характеристика ресурсов Программы

Материальные ресурсы

В школе имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью пищеблок, столовая.

Кадровые ресурсы:

В процессе реализации программы будут задействованы:

- работники школьной столовой: повар, кладовщик;
- классные руководители;
- председатель школьной комиссии по организации питания.

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, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).
- 3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический 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 и воспитанников;

- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;
 - на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
 - на проведение дезинсекции и дератизации;
 - на вывоз твердых бытовых отходов;
 - на проведение поверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).
- 6. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).
- 7. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность (закупаемые) получаемые пищевые продукты: безопасности удостоверение качества И предприятия-изготовителя, соответствии (для декларация о пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации - сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).
- 8. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.
 - 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

VI. Механизм реализации Программы

Функциональные обязанности участников программы:

- 1. Задачи администрации школы:
- 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:
- составление меню рационального питания на день и перспективного меню.
- 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 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»

VII. 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.

качестве основного эффективности параметра работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания рассматривать комплекса условий, предлагаем создание формирование социальных компетенций, происходит связанных рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воздействия, обеспечивающего воспитательного 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 сформированием основ культуры питания. Оценка эффективности выполняет целый ряд важных задач:

- диагностики определение 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 (Приложение 1).

I. Анкеты для родителей

Анкета для родителей №1

Уважаемые родители!

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы обучения детей правильному питанию. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.

- 1. Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:
- Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания).
- Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания).
- Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания).
- Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка).
- Низкое (здоровье ребенка не зависит от его питания).
- 2. Насколько, по вашему мнению, важны следующие факторы для организации правильного питания ребенка? Расположите данные факторы в определенном порядке от самого важного до наименее важного. Наиболее важный фактор будет иметь номер 1, второй по значимости номер 2, и так далее, наименее важный фактор номер 8:
- Наличие времени для организации правильного питания в семье.
- Наличие достаточных средств для организации правильного питания.
- Наличие знаний у родителей об основах правильного питания в семье.
- Сформированность традиций правильного питания в семье.
- Кулинарные умения и желание готовить у родителей.
- Наличие знаний о правильном питании у самого ребенка.
- Сформированность привычек в области питания у ребенка.
- Понимание взрослыми важности и значимости правильного питания для здоровья ребенка.
- 3. Какие проблемы, связанные с питанием ребенка, у Вас возникают?
- Нехватка времени для приготовления пищи дома.
- Недостаток знаний о том, каким должно быть питание ребенка.
- Нет условий для того, чтобы контролировать питание ребенка в течение дня.
- Недостаточно средств для того, чтобы обеспечить рациональное питание ребенка.
- Невозможность организовать регулярное питание ребенка в течение дня.
- Отсутствие единого понимания у всех членов семьи, каким должно быть правильное питание у ребенка (кто-то из взрослых разрешает есть сладости, кто-то запрещает и т.д.).
- Ребенок не соблюдает режим питания ест тогда, когда захочет, ест менее 3 раз в день, заменяет основные приемы пищи перекусами.
- Ребенок не умеет вести себя за столом.
- Ребенок "увлекается" сладкими, острыми, жирными продуктами с высоким содержанием калорий: сладости, чипсы, сэндвичи или бутерброды, газированные напитки, сухарики и др.
- Ребенок отказывается от полезных продуктов и блюд.
- 4. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у Вашего ребенка и как часто они проявляются?
- Ест в одно и то же время не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т.д.
- Моет руки перед едой без напоминаний.
- Ест небольшими кусочками, не торопясь.
- Использует салфетку во время еды.
- Моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их съесть.
- Читает книгу во время еды.
- Смотрит телевизор во время еды..
- Ест быстро, глотает большие куски

5. Как часто Ваш ребенок	Каждый или	Несколько	Реже 1 раза в	Не ест совсем
употребляет следующие	почти	раз в неделю	неделю	
продукты, блюда и напитки:	каждый день			
Продукты				
1. Каши (любые каши, в том				
числе овсяная, гречневая,				
рисовая и др.)				
2. Супы (любые)				
3. Кисломолочные продукты				
(ряженка, кефир, йогурт и				
т.д.)				
4. Творог/творожки, блюда				
из творога				
5. Свежие фрукты				
6. Свежие овощи и салаты из				
свежих овощей				
7. Хлеб, булка				
8. Мясные блюда				
9. Рыбные блюда				
10. Яйца и блюда из яиц				
11.Колбаса/сосиски				
12. Чипсы				
13. Сухарики в пакетиках				
14. Чизбургеры/бутерброды				
15. Леденцы				
16 Шоколад, конфеты				
17. Пирожные/торт				
НАПИТКИ				
18. Молоко				
19. Какао				
20. Сок/морс				
21. Компот/кисель				
22. Сладкая газированная				
вода (пепси-кола и т.п.)				
23. Минеральная вода				
Volume company and the property of the propert				

- 6. Какие основные приемы пищи присутствуют в режиме дня Вашего ребенка, в том числе считая приемы пищи в школе?
- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник
- Ужин
- 7. Можно ли сказать, что Ваш ребенок обычно питается в одно и то же время в будние дни?
- Да, ребенок питается в одно и то же время всегда
- Да, почти всегда питается в одно и то же время
- Нет, ребенок питается в разное время
- 8. Как Вы оцениваете необходимость обучения Вашего ребенка правильному питанию в школе?
- Это нужно
- Это скорее не нужно, чем нужно
- Это не нужно
- 9. Как Вы оцениваете возможные результаты обучения ребенка правильному питанию в школе?

- Это поможет мне в организации правильного питания моего ребенка
- Это скорее поможет мне организовать правильное питание для моего ребенка
- Это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребенка
- Это не поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

Анкета для родителей №2

- 1. Сталкивались ли вы с проблемами в организации питания ребенка?
- 2. Какие темы, на ваш взгляд, вызвали наибольший интерес у вашего ребенка?
- 3. Какие разделы, по вашему мнению, были особенно полезны и важны для изучения?
- 4. Помогла ли вам программа решить проблемы с организацией питания детей?
- 5. Изменилось ли отношение вашего ребенка к режиму, гигиене и продуктам питания в ходе знакомства с программой?

Анкета для родителей №3.

- 1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
- 2. Считаете ли Вы рациональным 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?

II. Анкеты для учащихся

Анкета для учащихся №1

Дорогие ребята!

Здоровый образ жизни — это не только зарядка, закаливание, занятия спортом, а ещè питание, потому что «мы — это то, что мы едим». Это изречение кратко отражает суть проблемы. Клетки нашего организма обеспечиваются энергией и образуются из питательных веществ, полученных с пищей. Если пища содержит все органические и минеральные вещества, необходимые организму, то человек всегда будет здоров. Как питаетесь Вы? Попробуйте узнать о себе больше, выполнив задания анкеты. Отвечайте на вопросы теста индивидуально. Внимательно прочитав каждый вопрос, выберите один из трèх (двух) ответов, который характерен для Вас. Обсудите результаты с родителями, ведь они организуют ваше питание.

- 1. Сколько раз в день Вы едите?
- 1) 3-5 pas,
- 2) 1-2 pasa,
- 3) 7-8 раз, сколько захочу.
- 2. Завтракаете ли Вы дома перед уходом в школу?
- 1) да, каждый день,
- 2) иногда не успеваю,
- 3) не завтракаю.
- 3. Что Вы выберите из ассортимента в буфете для быстрого завтрака на перемене?
- 1) булочку с компотом,
- 2) сосиску, запеченную в тесте,
- 3) кириешки или чипсы.
- 4. Едите ли Вы на ночь?
- 1) стакан кефира или молока,
- 2) молочную кашу или чай с печеньем (бутербродом),
- 3) мясо (колбасу) с гарниром.
- 5. Употребляете ли Вы в пищу свежие овощи?
- 1) всегда, постоянно,
- 2) редко, во вкусных салатах,
- 3) не употребляю.
- 6. Как часто на вашем столе бывают фрукты?
- 1) каждый день,

- 2) 2 3 раза в неделю,
- 3) редко.
- 7. Употребляете ли Вы в пищу лук, чеснок, петрушку, укроп?
- 1) все употребляю ежедневно в небольшом количестве,
- 2) ем иногда, когда заставляют,
- 3) лук и чеснок не ем никогда.
- 8. Употребляете ли в пищу молочные и кисломолочные продукты?
- 1) ежедневно,
- 2) 1- 2 раза в неделю,
- 3) не употребляю.
- 9. Какой хлеб предпочитаете?
- 1) хлеб ржаной или с отрубями,
- 2) серый хлеб,
- 3) хлебобулочные изделия из муки в/с.
- 10. Рыбные блюда в рацион входят:
- 1) 2 и более раз в неделю,
- 2) 1-2 раза в месяц,
- 3) не употребляю.
- 11. Какие напитки вы предпочитаете?
- 1) сок, компот, кисель;
- 2) чай, кофе;
- 3) газированные.
- 12. В вашем рационе гарниры бывают:
- 1) из разных круп,
- 2) в основном картофельное пюре,
- 3) макаронные изделия.
- 13. Любите ли сладости?
- 1) все лакомства являются «носителями пустых калорий», поэтому употребляю их умеренно,
- 2) пирожные, печенье, мороженое употребляю часто,
- 3) могу сразу съесть 0,5 кг конфет.
- 14. Отдаете чаще предпочтение:
- 1) постной, вареной или паровой пище,
- 2) жареной и жирной пище,
- 3) маринованной, копченой.
- 15. Отличается ли ваш рацион в течение недели разнообразием блюд?
- 1) да, 2) нет.

Проанализировать свое питание Вы можете следующим образом: за первый вариант ответа -1 балл, за второй -2 балла, за третий вариант -3 балла.

Сложите свои результаты по итогам теста и соотнесите с критериями.

Если Вы набрали от 15 до 21 баллов, Вы сознательно относитесь к собственному здоровью, потому что организм получает разнообразные питательные компоненты с сохранившимися в них биоактивными веществами. А это важно для полноценной любой деятельности. И с режимом у Вас всè в порядке! Вы молодцы!

Если Вы набрали от 22 до 28 баллов, полноценным ваше питание назвать нельзя по нескольким причинам, но если Вы прислушаетесь к рекомендациям, то ваш рацион пополнится другими нужными для организма веществами.

29 – 44 балла. Вам нужно задуматься о своем питании, как о режиме, так и о рационе. Чем быстрее Вы этим займетесь, тем меньше проблем с излишним весом, нервными заболеваниями, заболеваниями желудочно-кишечного тракта, различными кожными высыпаниями у Вас возникнет!

Анкета для учащихся №2

- 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. Твои предложения.
- 6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?