Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

им. Л. Н. Толстого

**Программа по формированию культуры здорового питания**

**1. Пояснительная записка**

Под здоровым питанием понимают питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний. В настоящее время вопросам обеспечения именно здорового питания населения уделяется большое внимание. Правительством Российской Федерации утверждены «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года» (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р), которыми предусмотрен комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

Структура питания населения России, в том числе и детей, особенно детей школьного возраста, характеризуется недостаточным потреблением наиболее ценных в биологическом отношении пищевых продуктов, таких как мясо и мясопродукты, молоко и молочные продукты, рыба и рыбные продукты, яйца, растительное масло, фрукты и овощи. При этом выявляется выраженная тенденция к повышению потребления хлеба и хлебопродуктов, а также картофеля.

Как следствие сложившейся структуры питания населения России, на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса: дефицит животных белков, достигающий 10 – 15% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами; дефицит полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров, соли и сахара; выраженный дефицит большинства витаминов, выявляющийся повсеместно у более половины населения.

Очень серьезной является проблема недостаточности в питании населения ряда минеральных веществ и микроэлементов, таких как кальций, железо, йод, фтор, селен, цинк; весьма значителен в нашем рационе и дефицит пищевых волокон. Все это приводит к резкому снижению устойчивости организма к неблагоприятным факторам окружающей среды за счет нарушения функционирования систем антиоксидантной защиты и, как следствие, – к развитию иммунодефицитных состояний.

В жизни человека условно можно выделить несколько периодов, в которых правильное, оптимальное питание занимает особо важное место. В эти периоды человек должен иметь возможность получать особые, функциональные, диетические и другие специализированные пищевые продукты.

Это дошкольный и школьный периоды жизни, когда формируются все органы и системы человека, выстраивается его тело, формируются нервная система и психика. Недостаточность питания в этом возрасте может серьезно нарушать физическое и умственное развитие ребенка.

Основные правила здорового образа жизни и питания должны постоянно находиться в поле зрения каждого человека. Обучение должно начинаться с семьи, детского сада и далее продолжаться во всех образовательных организациях, независимо от их профиля.

При реализации государственной политики по формированию здорового образа жизни и питания важно учитывать еще один фактор – необходимость активного участия в поддержании, сохранении и восстановлении своего здоровья самого человека. Сформировать у людей сознательное, уважительное отношение к себе и своему здоровью от начала жизни до преклонного возраста – задача врачей и педагогов, обладающих научной информацией о здоровье, и средств массовой информации, способных понятно, доходчиво, интересно донести необходимые знания до человека.

Работа по формированию культуры здорового питания проводится в школе по **трем направлениям**.

**Первое** - рациональная организация питания в школьной столовой. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют всем гигиеническим требованиям и служат примером здорового питания.

**Второе** - реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания.

При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

**Третье** направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

Программа по формированию культуры здорового питания необходима обучающимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

Цель реализации Программы состоит в реализации требований ФГОС начального, основного, среднего общего образования с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся и потребностей детей с ограниченными возможностями здоровья.

**2.Общая характеристика программы**

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся (далее - Программа) является подпрограммой основных программ, предусмотренных ФГОС:

программы формирования экологической культуры, здорового и безопасного образа жизни для обучающихся уровня начального общего образования;

программы воспитания и социализации обучающихся на уровне основного общего образования, включающую такие направления, как духовно-нравственное развитие и воспитание обучающихся, их социализация и профессиональная ориентация, формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни;

программы воспитания и социализации обучающихся на уровне среднего общего образования, которая должна содержать описание форм и методов формирования у обучающихся экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни.

Программа включает в себя три модуля:

для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование;

для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;

для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование.

**Цель и задачи**

**Цель Программы** - формирование у обучающихся культуры питания как составляющей здорового образа жизни и создание необходимых условий, способствующих укреплению их здоровья.

**Задачи**

Реализация Программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

формирование и развитие представлений у обучающихся о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей;

формирование готовности обучающихся заботиться и укреплять собственное здоровье;

формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья;

профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием обучающихся;

освоение обучающимися теоретических навыков по приготовлению кулинарных блюд;

информирование обучающихся о национальных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории питания;

формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре, и традициям других народов;

развитие творческих способностей и кругозора у обучающихся познавательной деятельности;

предоставление обучающимсявозможности для эффективной самостоятельной работы;

укрепление физического и духовного здоровья обучающихся.

**Принципы** формирования культуры здорового питания:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;

- возрастная адекватность;

- необходимость и достаточность информации;

- модульность структуры;

- системность и последовательность;

- вовлеченность семьи в реализацию программы.

**3. Описание места программы в образовательном процессе**

Реализация Программы, направленной на повышение уровня знаний и практических умений, обучающихся предусматривает:

организацию внеурочных занятий по избранной тематике;

проведение тематических дней здоровья, интеллектуальных соревнований, конкурсов, праздников и т. п;

Программа предусматривает разные формы организации занятий с учащимися: интеграцию в учебный план; проведение дней здоровья; занятия в кружках, секциях; проведение досуговых мероприятий: конкурсов, праздников. Работу по просвещению родителей. Работа с педагогическим коллективом, сотрудниками столовой, медицинской сестрой.

**План работы по формированию культуры здорового питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственные** | | **Планируемый результат и выполнение** |
| **1.Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение** | | | | | |
| **1.** | Проверка готовности столовой к новому учебному году | август | Директор школы,  Заместитель директора по АХЧ,  Попечительский совет школы | | Акт о готовности школы к новому учебному году |
| **2** | Назначение ответственного за организацию питания в школе | август-сентябрь | директор школы | | приказ |
| **3** | Заседание ШМО классных руководителей об организации развития школьного питания, изучение нормативных документов и актов по вопросам питания. | сентябрь | Зам. директора по ВР | | протокол |
| **4** | Совещание при директоре по вопросам организации горячего питания:  -охват учащихся горячим питанием;  -составление списков школьников, имеющих право на льготное питание;  -составление графика дежурства по столовой. | Сентябрь  ежегодно | Директор  Социальный педагог | | протокол, план работы |
| **5** | Заседание Попечительского совета по организации питания по вопросам:  - охват учащихся горячим питанием;  - соблюдение сан. гигиенических требований;  - согласование списков на льготное питание; | сентябрь, февраль, ежегодно | Директор  Социальный педагог | | протокол, план работы |
| **6** | Формирование нормативно-правовой базы по организации питания в школы:   * положение об организации питания учащихся; * приказ об организации питания в школы; * положения о комиссиях; | Сентябрь | Директор | | приказы |
| **7** | Организация контроля за ведением документации:  Журнал брокеража готовой продукции;  Журнал здоровья (пищеблок);  Журнал брокеража продуктов и производственного сырья, поступающего на пищеблок;  Журнал витаминизации третьих блюд;  Журнал контроля за рационом питания;  Журнал контроля за исправностью холодильного оборудования | в течение года | Директор,  Социальный педагог**,**  Зам.директора по АХЧ,  Медицинская сестра | | Справка |
| 8 | Осуществление ежедневного контроля за работой столовой | в течение года | Директор  Медицинская сестра | | материалы отчётов |
| 9 | Оформление стендов по организации школьного питания, оформление страничек на сайте, размещение роликов на информационном стенде в школы | в течение года | Зам. директора по ВР,  Социальный педагог | |  |
| 10 | Обобщение и распространение опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внесение изменений в программу | в течение года | Социальный педагог | | Статьи, выступления |
| **2.Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся.** | | | | | |
| 1. | Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся | каждая четверть | зам. директора по ВР | аналитическая информация | |
| 2. | Анкетирование учащихся по вопросам питания | ежегодно | зам. директора по ВР | результаты анкетирования | |
| 3. | Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время) | ежегодно | Директор | план работы ДОЛ | |
| 4. | Выставка книг по теме: «Правильное питание». | ежегодно | библиотекарь |  | |
| **3.Работа с педагогическим коллективом, сотрудниками столовой, медицинской сестрой** | | | | | |
| 1. | Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей | ежегодно | зам. директора по ВР | | протоколы |
| 2. | Планирование работы по охвату учащихся горячим питанием, по формированию навыков здорового питания | сентябрь | Директор, заместитель директора по ВР, социальный педагог | | план работы |
| 3. | Организация консультаций для классных руководителей:  - культура поведения учащихся во время приема пищи,  - соблюдение санитарно-гигиенических требований  - организация горячего питания – залог сохранения здоровья | ежегодно | зам. директора по ВР, медицинский работник | | Протоколы ШМО |
| 4. | Организация бесплатного питания учащихсяиз многодетных семей. | ежегодно | директор, ответственный за питание, социальный педагог | | приказ |
| 5. | Разработка интегрированных уроков по правильному питанию и предметов биология, окружающий мир, химия, ОБЖ, технология | Ежегодно | Учителя-предметники | | Конспект уроков |
| 6. | Ведение пропаганды здорового питания | ежегодно | классные руково­дители, | | планы воспитательной работы |
| 7. | Осуществление постоянного наблюденияза состоянием питания. | ежегодно | директор, ответственный за питание, классные руководители | |  |
| 8. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, | ежегодно | зам. директора по ВР, | | отчёт за год |
| 9. | Прохождение медицинских осмотров сотрудниками столовой, педагогическими работниками | По квартально | Директор  Медицинская сестра | | Медицинские книжки |
| **4.Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся** | | | | | |
| 1 | Просветительская работа среди родите­лей о правильном и полноценном пита­нии учащихся на родительских собра­ниях | ежегодно | классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник | | протоколы родительских собраний |
| 2 | Изучения отношения родителей к организации горячего питания в школы  Обсуждение на сайте школы проблем организации питания учащихся. | ежегодно | классные руководители, заместитель директора по ВР, медицинский работник | | протоколы родительских собраний |
| 3 | Привлечение членов Попечительского совета для содействия повыше­ния качества работы школьной столо­вой. | ежегодно | директор | | протоколы заседаний |
| 4. | Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отноше­ния к ЗОЖ. | ежегодно | классные руководители | | протоколы родительских собраний |
| 5. | Проведение лекций с приглашением педиатра по вопросам рационального питания | апрель-май | зам. директора по ВР, | | протоколы родительских собраний |
| 6. | Анкетирование родителей «Ваши предложения по модернизации школьного питания» | май,  ежегодно | зам. директора по ВР, | | протоколы родительских собраний |
| **5.Контроль организации горячего питания и работой школьной столовой** | | | | | |
| 1. | Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школы | ежемесячно | заведующая столовой | | отчёт |
| 2. | Контроль сроков годности и условий хранения продуктов в школьной столовой | ежемесячно | медицинская сестра | | Акт сверок соответствия сроков годности |
| 3. | Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню | ежемесячно | заведующая столовой | | акты проверок |
| 4. | Расширение ассортимента продуктов питания. | постоянно | заведующая столовой | | меню |
| 5. | Соблюдение графика питания учащихся | ежедневно | заведующая столовой | | справка |
| 6. | Личная гигиена учащихся | ежедневно | медицинская сестра | | Журнал осмотров |
| **6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей** | | | | | |
| 1. | Продолжение эстетического оформления зала столовой | ежегодно | заместитель директора по ВР | | акт проверки |
| 2. | Организация закупки технологического оборудования для столовой. | по мере поступления финансирования | директор,  заместитель директора по АХЧ | | материалы о закупках, сметы |

**4. Личностные, мета предметные и предметные результаты реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания**

Результаты освоения Программы являются одним из важнейших механизмов реализации требований ФГОС к результатам обучающихся, освоивших основную образовательную программу. Они представляют собой систему обобщённых личностно-ориентированных целей образования, допускающих дальнейшее уточнение и конкретизацию, что обеспечивает определение и выявление всех составляющих планируемых результатов, подлежащих формированию и оценке.

Результаты реализации модуля Программы для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| личностные результаты | Мета предметные результаты | предметные результаты |
| формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям | овладение начальными сведениями о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета | получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии |

Результаты реализации модуля Программы для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| личностные результаты | мета предметные результаты | предметные результаты |
| формирование ценности здорового и безопасного образа жизни | умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности | осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда |

Результаты реализации модуляПрограммы для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| личностные результаты | мета предметные результаты | предметные результаты |
| принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков | владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения | освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно образовательной и общекультурной подготовки и должны отражать создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию |

**5. Содержание образовательной программы по формированию культуры здорового питания**

**5.1 Содержание программы для обучающихся 1 – 4 классов**

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся   
1- 4 классов состоит из 6 тематических разделов.

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Содержание |
| Как устроен человек | Строение человека. Органы пищеварения, работа органов пищеварения |
| Личная гигиена | Понятие «гигиена» - гигиена личная, гигиена жилища, гигиена труда. Правила личной гигиены - уход за лицом, руками, ртом, ногтями, телом, волосами, одеждой, обувью, предметами быта. Выполнение правил личной гигиены |
| Чтобы зубы не болели | Правильное питание для сохранения здоровых зубов. Состав пищи и здоровые зубы. Сладости, их влияние на состояние и сохранение зубов |
| Береги зрение смолоду | Строение глаза. Причины ухудшения зрения. Влияние режима правильного питания на сохранение зрения |
| Как правильно питаться | Значение питания в жизни человека. Все ли мы знаем о здоровой пище. Как правильно питаться. Питание школьников |
| Наше здоровье в наших руках | Пирамида здорового питания. Создай свою пирамиду здоровья. Характеристика ступеней пирамиды здорового питания |

**5.2. Содержание программы для обучающихся 5 – 9 классов**

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся 5-9 классов состоит из 5 тематических разделов.

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Содержание |
| Введение. Здоровье человека и основы правильного питания | Состояние здоровья современного человека. Пирамида здорового питания. Факторы, влияющие на состояние здоровья детей раннего и дошкольного возраста. Факторы, влияющие на состояние здоровья школьников. Особенности обменных процессов, происходящих в организме человека в соответствии с возрастными периодами |
| Алиментарно-зависимые заболевания | Алиментарно-зависимые заболевания и факторы их вызывающие. Нарушением питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний |
| Физиология питания | Приводятся краткие сведения о физиологии питания человека. О механизме пищеварения и правильном характере обмена веществ в организме человека. Изучаются требования и правила построения рационов питания для различных возрастных групп населения |
| Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов | Современные тенденции развития индустрии питания в Российской Федерации и за рубежом. Особенность питания детей, учащихся, лечебно-профилактического, диетического питания, питания в предприятиях открытой сети (ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и др. типов).Структура ассортимента продукции общественного питания.Прием и способы кулинарной обработки пищевых продуктов |
| Санитария и гигиена питания | Основные функции и правила гигиены питания. Гигиена, режим и различные формы организации питания школьников. Особенности и правила личной гигиены. Сведения о пищевых отравлениях и их недопущения |

**5.3. Содержание программы для обучающихся 10 - 11 классов**

Программа курса по формированию культуры здорового питания обучающихся  
10-11 классов состоит из 4 тематических разделов.

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Содержание |
| Особенности питания целевых групп | Питание детей раннего возраста. Питание детей дошкольного возраста. Особенности питания школьников. Питание спортсменов |
| Классификация блюд и кулинарных изделий | В соответствии с ассортиментом продукции предприятий общественного питания изучается классификация и основы производства различных групп блюд и кулинарных изделий  холодные блюда и закуски;  горячие закуски;  первые блюда;  вторые горячие блюда;  десерты;  напитки;  мучные блюда и мучные кондитерские изделия  Приводятся рецептуры различных групп блюд и кулинарных изделий |
| Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения | Пищевая ценность продуктов питания. Энергетическая ценность продуктов питания. Витаминная ценность пищевых продуктов. Минеральная ценность пищевых продуктов. Повышение пищевой ценности продуктов питания |
| Безопасность пищевых продуктов | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность. Загрязнение пищевых продуктов. Допустимые нормы по показателям безопасности пищевых продуктов |

**6. Примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся**

Модуль 1 - для обучающихся 1 - 4 классов, начальное общее образование.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс  Разделы  модуля | Распределение часов по видам занятий | | | | | | | | | | | | | | | |
| Урок (окружающий мир, физическая культура, технология, классный час) | | | | Практические занятия (неурочная, внеурочная деятельность) | | | | Досуговые мероприятия (тематические праздники, конкурсы, викторины, экскурсии, мероприятия) | | | | Самостоятельная работа (домашняя) | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. Как устроен человек | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2. Личная гигиена | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 3.Чтобы зубы не болели | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 4.Береги зрение смолоду | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5. Как правильно питаться | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 6. Наше здоровье в наших руках | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
|  | 10 | 10 | 10 | 10 | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **Итого: 136 часов**  **34 часа в год** | **40** | | | | **24** | | | | **32** | | | | **40** | | | |

***Примечание:***

*Ответственные за реализацию модуля – заместитель директора школы по ВР, учителя начальных классов, учителя физической культуры, технологии, окружающего мира.*

Модуль 2 - для обучающихся 5 - 9 классов, основное общее образование;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс  Разделы  модуля | Распределение часов по видам занятий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Урок (биология, технология, ОБЖ классный час) | | | | | Практические занятия (неурочная, внеурочная деятельность, проектно-исследовательская деятельность) | | | | | Досуговые мероприятия (тематические праздники, конкурсы, викторины, экскурсии, мероприятия ФСК «Юность) | | | | | Самостоятельная работа (домашняя) | | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1.Введение. Здоровье человека и основы правильного питания. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| *Ответственные* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Учителя технологии, ОБЖ* | | | | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | | | | *Заместитель ВР, классные руководители* | | | | | *Классные руководители, родители* | | | | |
| 2.Алиментарно-зависимые заболевания. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| *Ответственные* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Учителя биологии, ОБЖ* | | | | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | | | | *Заместитель ВР, классные руководители* | | | | | *Классные руководители, родители* | | | | |
| 3. Физиология питания. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| *Ответственные* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Учитель технологии, классные руководители* | | | | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | | | | *Заместитель ВР, классные руководители* | | | | | *Классные руководители, родители* | | | | |
| 4. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| *Ответственные* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Учитель технологии, классные руководители* | | | | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | | | | *Заместитель ВР, классные руководители* | | | | | *Классные руководители, родители* | | | | |
| 5. Санитария и гигиена питания. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| *Ответственные* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Учитель ОБЖ, классные руководители* | | | | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | | | | *Заместитель ВР, классные руководители* | | | | | *Классные руководители, родители* | | | | |
| **Итого: 170 часа**  **34 часа в год** | **50** | | | | | **40** | | | | | **30** | | | | | **50** | | | | |

Модуль 3 - для обучающихся 10 - 11 классов, среднее общее образование.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы модуля | Распределение часов по видам занятий | | | | | |
| Урок, лекция (биология, физическая культура, технология, ОБЖ классный час) | | Практические занятия (неурочная, внеурочная деятельность, проектно-исследовательская деятельность) | | Самостоятельная работа (домашняя) | |
| **10** | **11** | **10** | **11** | **10** | **11** |
| 1. Особенности питания целевых групп. | 3 | 3 | - | - | 2 | 2 |
| *Ответственные* | | | | | |
| *Учитель технологии, биологии, физической культуры классные руководители* | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | *Классные руководители, родители* | |
| 2. Классификация блюд и кулинарных изделий. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| *Ответственные* | | | | | |
| *Учитель технологии, классные руководители* | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | *Классные руководители, родители* | |
| 3. Пищевая ценность продуктов и пути ее повышения. | 4 | 4 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| *Ответственные* | | | | | |
| *Учитель технологии биологии, классные руководители* | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | *Классные руководители, родители* | |
| 4. Безопасность пищевых продуктов. | 5 | 5 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| *Ответственные* | | | | | |
| *Учитель технологии, ОБЖ, классные руководители* | | *Руководители кружков, внеурочной деятельности,* | | *Классные руководители, родители* | |
| **Итого: 68 часов**  **34 часа в год** | **30** | | **18** | | **20** | |

**7. Ресурсное обеспечение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №№ | Ресурс | Направление деятельности |
| 1. | Материально-технический | 1. Обеспечение учебно-воспитательного процесса необходимым оборудованием и ТСО |
| 2. | Кадровый | 1.Использование кадрового потенциала школы:  - педагогический коллектив учителей-предметников;  - классные руководители;  - социальный педагог школы;  - психолог школы;  2.Использование высококвалифицированных ресурсов социальных партнеров |
| 3. | Научно-методический | 1.Содействие профессиональному росту педагогов  2.Организация работы творческих, проблемных, исследовательских групп  3. Включение педагогов в проектную деятельность |
| 4. | Социально-психологический | 1. Создание психологического, позитивного климата, климата взаимной заботы  2. Стимулирование деятельности, углубление мотивации деятельности |
| 5. | Финансовый | 1. Рациональное распределение и использование бюджетных и внебюджетных финансовых средств  2.Поиск дополнительных источников финансирования |
| 6. | Информационный | Регулярное обновление  1. библиотечного фонда;  2. объема медиа-информации |

**8. Условия успешной реализации программы**

1. Использование образовательных технологий: дискуссионные процедуры; выполнение письменных работ по разделам Программы; проблемные лекции; организация самостоятельной деятельности; ролевые игры; тренинг.

2. В качестве обучающего материала используются наглядные пособия (плакаты); видео-, кино- и телефильмы в соответствии с разделами Программы.

3. Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

базовое образование всех преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин;

все преподаватели занимаются учебно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин.

4. Привлечение к преподаванию отдельных разделов программы квалифицированных специалистов, имеющих соответствующее образование и опыт практической работы на предприятиях общественного питания;

5. В основе реализации программы лежит системно­деятельностный подход, который предполагает:

воспитание и развитие качеств личности, отвечающих задачам построения российского гражданского общества на основе принципов толерантности, диалога культур и уважения его многонационального, полилингвального, поликультурного и поли конфессионального состава;

переход к стратегии социального проектирования и конструирования на основе разработки содержания и технологий образования, определяющих пути и способы достижения социально желаемого уровня (результата) личностного и познавательного развития обучающихся;

ориентацию на достижение цели и основного результата образования — развитие личности обучающегося на основе освоения универсальных учебных действий, познания и освоения мира;

признание решающей роли содержания образования, способов организации образовательной деятельности и учебного сотрудничества в достижении целей личностного и социального развития обучающихся;

учёт индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся, роли и значения видов деятельности и форм общения при определении образовательно воспитательных целей и путей их достижения;

разнообразие индивидуальных образовательных траекторий и индивидуального развития каждого обучающегося, воспитанника (в том числе одарённых детей и детей с ограниченными возможностями здоровья), обеспечивающих рост творческого потенциала, познавательных мотивов, обогащение форм учебного сотрудничества и расширение зоны ближайшего развития.

**Оценка эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания**

При оценке эффективности соблюдаются следующие условия:

- регулярность (процедура оценки проводится ежегодно);

- целесообразность (по окончанию изучения модуля);

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

Мониторинг эффективности организации работы в школе

по формированию культуры здорового питания (по трем направлениям)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Направление мониторинга | Диагностика | Сроки | Ответственный |
| **Рациональная организация питания в школьной столовой** | | | |
| Охват учащихся горячим питанием | Табель учета питания | ежедневно ежемесячно  ежегодно | классные руководители,  социальный педагог |
| Сохранение и укрепление здоровья учащихся | Анализ состояния здоровья учащихся по результатам медицинских осмотров  Мониторинг заболеваемости детей | ежегодно | Директор,  учителя физкультуры,  медработник,  классные руководители |
| Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе | Анкетирование | ежегодно | заместитель директора по ВР,  социальный педагог, классные руководители |
| Материально-техническая база столовой | Мониторинг состояния помещения, оборудования, оснащения;  Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года | ежегодно | Директор,  зам. директора по АХЧ |
| Соответствие школьной столовой санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в школе | Предписания Роспотребнадзора |  | Директор |
| Качество организации питания | Наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала | ежедневно | Директор  Управляющий совет,  Медсестра |
| **Реализация образовательной программы по формированию культуры здорового питания** | | | |
| Формирование у школьников навыков здорового питания | Собеседование  Наблюдение  Анкетирование | ежегодно | заместитель директора по ВР  социальный педагог, классные руководители |
| **Просветительская работа с родителями (законными представителями)** | | | |
| Степень активности общественности к данной проблеме | Учет посетителей школьного сайта на форуме «Питание», учет активности родителей в мероприятиях программы | ежегодно | социальный педагог, заместитель директора по ВР |

Методики оценки: опросы, экспертные оценки, анкетирование)