**Анализ деятельности общеобразовательного учреждения по совершенствованию организации питания**

**за последние  три  года.**

**1.Общая характеристика общеобразовательного учреждения.**

     Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Казанская основная общеобразовательная школа» существует с 1980 года. Расположена она  в сельской местности.  На первое сентября 2014 года численность учащихся составила  40 учеников.

     Школа работает в режиме шестидневки. Обучение организовано в одну смену. Продолжительность урока – 45 минут, перемены – по 10 минут, за исключением второй и третьей (длятся по 20 минут) – на этих переменах осуществляется горячее питание  школьников. Вторая половина дня – индивидуальные консультации, работа кружков, секций, общешкольные мероприятия и классные творческие дела.

   Всего обучающихся на 01.09.2014г. – 40 человек:

1,3 класс –  9 учащихся

2-4 класс –  8 учащихся

5 класс –     5 учащихся

6 класс –     1 учащихся

7 класс - 8 учащихся

8 класс –   5 учащихся

9 класс –     4 учащихся

 Всего сформировано 7 класс-комплектов.

**Социальный состав семей обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Всего учащихся** | **40** |
| 2 | Количество полных семей | 18 |
| 3 | Количество неполных семей | 7 |
| 4 | Дети матерей-одиночек | 0 |
| 5 | Количество учащихся из социально неблагополучных семей | 4 |
| 6 | Количество учащихся из многодетных семей | 19 |
| 7 | Количество детей, находящихся под опекой | 1 |
| 8 | Количество детей из семей, где оба родителя  имеют высшее образование | 0 |
| 9 | Количество детей из семей, где один из родителей  имеет высшее образование | 2 |
| 10 | Количество детей из семей, где оба родителя  работают | 8 |
| 11 | Количество детей из семей, где работает один из родителей | 15 |
| 12 | Количество детей из семей безработных | 9 |

**Кадровый состав общеобразовательного учреждения.**

   Педагогический коллектив школы характеризуется:

- школа полностью укомплектована педагогическими кадрами;

- отсутствуют  педагоги, имеющие среднее образование.

По уровню образования:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категория****специалистов** | **Высшее****педагогическое** | **Незаконченное высшее** | **Среднее****специальное** | **Среднее** |
| Учителяначальных классовучителя работающие в основной школе | 29 | 00 |  1 | 00 |

По стажу работы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1-3 года** | **4-10 лет** | **11-20 лет** | **21-30 лет** | **Свыше****30 лет** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 2 |

По квалификационным категориям:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Учителя с высшей****квалификацион-ной** **категорией** | **Учителя с первой****квалификационной****категорией** | **Учителя со второй****квалификационной****категорией** | **Учителя****без категории** |
| 0 | 3 | 9 | - |

По возрасту:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **20-25 лет** | **25-30 лет** | **30-40 лет** | **40-50 лет** | **Свыше 50 лет** |
| 0 | 0 | 6 | 4 | 2 |

ФАП при школе, медицинский работник в школе по согласованию осуществляет свою деятельность на основе трудового договора  № 30/2 от  31 декабря 2013г.  «О совместной деятельности по медицинскому обслуживанию учащихся».

Ежегодно на родительских всеобучах и по мере необходимости на классных собраниях (детских и родительских) работник ФАПА проводит беседы, выступает с докладами, где знакомят присутствующих с проводимыми мероприятиями.

Ежегодные медицинские осмотры учащихся осуществляются в сентябре врачами-педиаторами Соль-Илецкой районной больницы.

 В школе существует  комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором, заключенным между образовательным учреждением поставщиками продуктов питания.   Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год.

 Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с поставщиками  об организации питания обучающихся ОУ.

    Осуществляет контроль:

* за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
* за качеством готовой продукции;
* за санитарным состоянием пищеблока;
* за организацией приема пищи обучающихся;
* за соблюдением графика работы столовой.
* Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

В школе в течение последних трёх лет ежегодно проводится мониторинг здоровья обучающихся. Данные  мониторинга анализируются, обсуждаются на педагогических советах и в соответствии с принятыми решениями проводятся мероприятия, обеспечивающие сохранение и укрепление здоровья учащихся.

**Укомплектованность школьной столовой кадрами.**

     В общеобразовательном учреждении школьная столовая укомплектована кадрами.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п./п.** | **Всего****работников** | **Должность** | **Образование** | **Стаж****работы** |
| **1** | **1** | **повар** | **Среднее специальное** | **8** |

 Повар прошла предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку .

        Профессиональная гигиеническая подготовка для работников проводится не реже одного раза в два года.  Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.     Ежегодно повар школьной столовой проходят учёбу по профессиональной подготовке и гигиеническому обучению (Санминимуму), организованную Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей  и благополучия человека Соль-Илецким территориальным отделом Роспотребнадзора  по Оренбургской области. Регулярно (раз в три месяца) предусмотрен обязательный медосмотр работников пищеблока в ЦРБ.

**2. Организация питания.**

В общеобразовательном учреждении созданы все условия для организации питания. В деятельности школы в течение последних трёх лет не зафиксированы нарушения санитарного законодательства.

     Школьная столовая и пищеблок оснащены технологическим оборудованием: холодильник – 2, жарочный шкаф – 1. раковины для мытья рук -2, сушилка для рук-1,мебелью, инвентарём, посудой. Количество столовой посуды рассчитано на число учащихся, питающихся в одну перемену.

Состояние материально-технической базы школьной столовой удовлетворительное.    Персоналом школьной столовой строго соблюдаются технологии приготовления блюд и правила личной гигиены. Постоянно осуществляется контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока со стороны медицинского работника и представителей Соль-Илецкого территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

Продукты питания поступают на пищеблок регулярно. Вся продукция, доставляющаяся в образовательное учреждение, сопровождается сертификатами качества продуктов.

   Питание учащихся 1-9 классов организовано на базе школьной столовой в соответствии с установленным графиком по утверждённому меню. Осуществляется на двух больших переменах длительностью 20 минут каждая, после 1-го, 2-го уроков – завтрак,

Завтрак:

-         1-4 классы:     с  10.40 мин.  до 11ч.00 мин.

-         5-9 классы:   с 11ч.45 мин.  до 12ч.05 мин.

Обед:

- 1-4 классы:  с 12ч.50 мин. до 13ч.00 мин.

Площадь обеденного зала составляет 54 кв.м. на 46 посадочных мест, что отвечает требованиям СанПиНов.

Имеются условия для соблюдения личной гигиены учащихся.

   Размер стоимости горячего питания в общеобразовательном учреждении (без учёта родительской платы ) составляет  13 руб. (дотация на питание одного учащегося). Финансирование осуществляется из областного (8 руб.) и местного (5 руб.) бюджета, за счет родительской платы организовано второе горячее питание для учащихся 1-4 классов обучающихся по ФГОС.

   Питьевой режим обеспечивается питьевым фонтанчиком, расположенным в рекреации. Высота струи 8-10 см.

**3. Охват школьников питанием.**

Горячее питание в общеобразовательном учреждении получают 40 человек, что составляет  100 %  от числа обучающихся.

Охват горячим питанием с учетом родительской платы 17 учащихся 1-4 кл. обучающихся по ФГОС, что составляет 43% от общего числа учащихся.

**4. Рацион питания.**

   Рациональное питание детей является одним из необходимых условий обеспечения их здоровья, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению во все возрастные периоды.

   Отмеченные нарушения питания детей и подростков служат одной из важных причин возникновения алиментарнозависимых заболеваний, к числу которых могут быть отнесены заболевания желудочно-кишечного тракта, занимающие первое место в структуре общей заболеваемости школьников, анемия, болезни обмена веществ (в первую очередь ожирение и сахарный диабет). Их распространенность значительно увеличилась за последние годы.

В связи с этим организация рационального питания в школе является одним из важнейших факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков.

    В общеобразовательном учреждении рацион питания строится  на основании федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказа Минздрава России от 14.12.1999 № 444 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов» и др.

   В наличии имеется 10-дневное перспективное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, и специально разработанная технологическая картотека готовых блюд: карточки, с названиями блюд, выходом в готовом виде, с раскладкой продуктов, с химическим составом и калорийностью, а также со сведениями о технологии приготовления блюд.

   При составлении ежедневных меню-раскладок, в случае отсутствия того или иного продукта, включенного в перспективное меню, производится  замена, по таблице замены продуктов соответствующего химического состава.

   Меню  разнообразное, что обеспечивает качественную полноценность рационов.

   Продукты, входящие в состав блюд, совместимые и способствуют перевариванию пищи и усвоению питательных веществ.

   В рацион включаются салаты из свежих овощей, заправленные растительным маслом, как источники ряда витаминов, минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот.

   Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

   Способ приготовления пищи также оказывает влияние на здоровье. В

школе используются те способы приготовления пищи, при которых не требуется большого количества масла, жира, соли, сахара (это отваривание, запекание, тушение).

   Необходимо учитывать, что при хранении и тепловой кулинарной обработке продуктов питания теряется значительная часть витаминов. Поэтому для обеспечения оптимальной потребности детей в витаминах проводится  рациональный подбор продуктов, который сбалансирован не только по основным общеизвестным белкам, жирам, углеводам, но и по витаминному составу и содержанию макро и микроэлементов и проводится дополнительная  витаминизация  учащихся. Рацион питания детей  в школе максимально разнообразный, питательный, аппетитный. Одни и те же блюда не повторяются в течение дня, а в течение недели - не более 2-3 раз.

   Согласно приказу министра здравоохранения об обязательной витаминизации питания в лечебно-профилактических и других учреждениях» и «Инструкции по проведению С-витаминизации питания» в школе проводится обязательная витаминизация.

   Практически всегда витаминизация проводится на пищеблоке медработником ФАПА (по согласованию). Витаминизацию готовых блюд проводят непосредственно перед их раздачей. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

**5. Контроль за организацией питания.**

        Общая ответственность за формирование рациона питания при организации питания детей в общеобразовательном  учреждении и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации горячего питания учащихся, возложена на директора школы, Соль-Илецкое РАЙПО. Так же следит за организацией питания в ОУ комиссия по контролю за питанием.

      Со стороны медработника ФАПА при школе осуществляется контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд ,так же им осуществляется контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока..

        Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил.     Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: работника ФАПА, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

       Ежедневно перед началом работы работником ФАПА проводится осмотр повара на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.     Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья", в соответствии с рекомендуемой формой.     Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих блюд".

              С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб.

        В школе отводится большая роль соблюдению правильного режима питания. Очень важно, что кормление осуществляется, в одни и те же часы. В этом случае в организме вырабатывается условный рефлекс на время, т. е. к установленному часу приема пищи наиболее активно выделяется желудочный сок, появляется аппетит, создаются условия для лучшего переваривания и усвоения пищи у учащихся.

     Питание учащихся 1-9 классов организовано на базе школьной столовой в соответствии с установленным графиком по утверждённому меню. Осуществляется на двух больших переменах длительностью 20 минут каждая, после 1-го, 2-го уроков – завтрак,

Завтрак:

 -         1-4 классы:     с  10.40 мин.  до 11ч.00 мин.

-         5-9 классы:   с 11ч.45 мин.  до 12ч.05 мин.

Обед:

- 1-4 классы:  с 12ч.50 мин. до 13ч.00 мин.

        Одним из важных элементов режима питания являются условия, в которых принимается пища обучающимися: сервировка, чистота, эстетическое оформление обеденного зала  и т. п. Температура первых и вторых блюд,  во время приёма пищи, примерно около 50°С. Педагоги школы следят за тем, что бы учащиеся  не ели "на ходу",  "перехватывали" бутерброды, сладости между основными приемами пищи, так как это нарушает аппетит, ритмичность работы желудочно-кишечного тракта, хорошо прожевывали пищу, не ели слишком горячие или остывшие блюда.

        За соблюдением графика посещений школьной столовой  следят дежурный учитель по школе и классные руководители.       При организации горячего питания в школе соблюдаются следующие меры по профилактике пищевых отравлений: выбираются безопасные пищевые продукты, пища тщательно приготавливается с соблюдением правильных технологий, приготовленная пища не хранится, а употребляется сразу. Не допускается соприкосновения сырых и готовых пищевых продуктов, тщательное мытьё рук перед приёмом пищи, школьная столовая содержится в чистоте, продукты питания защищены от насекомых и грызунов, используется только чистая вода, как для питья, так и для приготовления пищи.

         Каждый учащийся должен понимать, насколько важно соблюдать режим питания, есть горячий завтрак или обед в школе. От активной позиции самих учащихся и особенно от разъяснительной работы  в большой степени зависит организация правильного питания в школе. Правильно организованное питание в школе способствует повышению работоспособности и успеваемости учеников.

**6.**   **Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания**

**на различных этапах обучения.**

     В ОУ проводится ряд мероприятий нацеленных на развитие системы организации питания и формированию культуры питания на различных этапах обучения.

Модернизация материально-технической базы школьной столовой включила капитальный ремонт и частичное технологическое переоснащение пищеблока.

Решение задачи создания современной системы управления организацией школьного питания в ОУ включает в себя:

* формирование целостной нормативно-правовой базы организации школьного питания;
* В ОУ реализуется комплекса мер по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей.
* проведение массовых мероприятий с родителями и детьми;

         создание сайта ОУ, освещающего вопросы по организации питания учащихся в общеобразовательном  учреждении.

С целью мониторинга по организации школьного питания, общей оценки качества приготовления пищи, удовлетворения санитарным состоянием столовой  в школе проводится анкетирование среди обучающихся 5-9 классов, а также среди родителей 1-9 классов (законных представителей).

По данным медицинских осмотров, в школе наблюдается стабильная, положительная динамика показателей здоровья школьников в течение последних 3 лет. Исключением могут являться ситуации, при которых снижение показателей здоровья произошло по не зависящим от школы причинам, например, в результате прибытия новых учащихся, имеющих проблемы здоровья.

Анализ данных мониторинга позволяет выработать конкретные мероприятия и рекомендации по вопросам улучшения организации школьного питания. Отношение родителей к общеобразовательному учреждению формируется на основании оценки родителями наиболее значимых параметров, связанных с обучением и пребыванием ребенка в школе. Опросы показывают, что оно положительное.

        Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Большое значение имеет эстетическое оформление обеденного зала, который украшен тематическими стендами, плакатами по здоровому питанию.   Повар столовой всегда встречает детей доброжелательной улыбкой и всех детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.       В целях совершенствования организации питания в ОУ реализуются: Программа по совершенствованию организации питания учащихся муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения    «Казанская основная общеобразовательная школа»  «Здоровое питание».

 Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания, формированию культуры здорового питания в школе включает в себя методические разработки классных часов, уроков, воспитательных мероприятий, внеклассных занятий.

В ОУ проводятся массовые мероприятия, тематические досуги с целью формирования у учащихся культуры здорового питания.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний и всеобучей на темы школьного питания. Например в 2012-2013 уч. году в ОУ были проведены: презентация на тему «Питание глазами детей» родительский всеобуч «Здоровье вашей семьи»; встреча с родителями работника ФАПА «Личная гигиена ребенка», анкетирование родителей «Ваши предложения на учебный год по развитию школьного питания», родительский всеобуч ««Основы формирования у ребёнка навыков здорового образа жизни.

             Каждый учащийся должен понимать, насколько важно соблюдать режим питания, есть горячий завтрак или обед в школе. От активной позиции самих учащихся и особенно от разъяснительной работы  в большой степени зависит организация правильного питания в школе.

**Схема**

**анализа деятельности общеобразовательного учреждения по совершенствованию организации питания за последние 3 года**

\

**1.** **Организация питания**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1. Формы организации питания, | Школьная столовая, 1 повар  |
| 1.2. Условия для организации качественного и безопасного питания. | Имеются все необходимые условия для организации качественного и безопасного питания:1. пищеблок, включающий:- обеденный зал на 46 посадочных мест, оборудование - электропечь, водонагреватель, 2 холодильнка . необходимое количество кухонной и столовой посуды);- необходимое количество моечных ванн и т.д.2. Ежегодное обследование с составлением акта -  канализации, вентиляции, водопровода, исправности технологического и холодильного оборудования.3. Своевременное прохождение поваром гигиенического обучения и медицинской комиссии.  |
| 1.3Оснащенность школьной столовой и пищеблока мебелью, посудой, инвентарем, торгово-технологическим, холодильным оборудованием. | В школьной  столовой имеется столовая посуда, необходимое количество кухонной посуды, инвентаря и оборудования, отвечающее требованиям СанПиН.  |
| 1.4. Площадь обеденного зала, количество посадочных мест. | 54 кв.м  46 посадочных мест |
| 1.5. Соблюдение поваром технологии приготовления блюд  | Приготовление блюд производится на основании меню, утверждённого органами Роспотребнадзора по технологическим картам (прилагаются)   |
| 1.6. Размер стоимости школьных завтраков и обедов. |   13 руб.  (дотация на питание одного учащегося).Финансирование осуществляется из областного (8 руб.) и местного (5 руб..) бюджета.Обед в 1-4 классах за сечет родительской платы (10 руб.)    |
| 1.7. Формы организации питьевого режима. | Питьевой фонтанчик. Высота струи 8-10 см. |

**2. Охват школьников питанием**.

|  |  |
| --- | --- |
| 2.1. Охват двухразовым горячим питанием учащихся школы (с учетом родительской платы), в том числе учащихся  1-4 классов. | 43 % |
| 2.2. Охват горячим питанием учащихся школы (без учета родительской платы), в том числе учащихся  1-4 классов, 5-9 классов. | 100% Питаются все учащиеся |

**3. Рацион питания**

|  |  |
| --- | --- |
| 3.1. Наличие 24-дневного или 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области (представить меню). | 10-дневного  меню, согласованно с ТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области |
| 3.2. Включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами. | Включаются в рацион питания продукты, обогащенные витаминами |
| 3.3. Проведение «С»-витаминизации третьих блюд. | Проводится |

**4.**      **Контроль за организацией питания**

|  |  |
| --- | --- |
| 4.1. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы со стороны медицинского работника.  | Контроль осуществляет дежурный администратор и медицинский работник ФАП п.Казанка |
| 4.2. Наличие технологических карт (представить согласно меню). | Имеются в приложении. |
| 4.3. Наличие бракеражной комиссии  | Приказ директора |
| 4.4. Ведение медицинской документации на пищеблоке. | Документация пищеблока:Форма 1: Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;Форма 2: Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;Форма 3: «Журнал Здоровья»Форма 4: Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;Форма 5: Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;Форма 6: Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования |
| 4.5. Соблюдение режима питания обучающихся, воспитанников, наличие графиков посещения столовой, количество перемен, определенных для отпуска питания, их продолжительность. |    Питание учащихся 1-9 классов организовано на базе школьной столовой в соответствии с установленным графиком по утверждённому меню. Осуществляется на двух больших переменах длительностью 20 минут каждая, после 1-го, 2-го уроков – завтрак, после 4 го урока– обед.     Определить следующий режим питания учащихся:Завтрак:       1-4классы:     с  10.40 мин.  до 11ч.00 мин.-         5-9 классы:   с 11ч.45 мин.  до 12ч.05 мин.Обед:- 1-4 классы:  с 12ч.50 мин. до 13ч.00 мин.Классным руководителям 1-4 классов сопровождать учащихся в столовую. Дежурному учителю присутствовать при приёме пищи и обеспечивать порядок в столовой. |
| 4.6. Кем, каким образом ведется учет количества питающихся учащихся. | Журнал учёта питающихся школьников |
| 4.7. Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. | Ежедневный контроль |

**5.**      **Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания на различных этапах обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| 5.1. Проведение мониторинга обратной связи по вопросам организации школьного питания . | Анкетирование, тестирование учащихся и родителей. По результатам анкетирования родителей и учащихся наблюдается тенденция роста их удовлетворенности работой школы по совершенствованию организации питания. |
| 5.2. Рассмотрение вопросов организации питания на заседаниях Совета общеобразовательного учреждения. | Вопрос по питанию школьников выносится на заседание Управляющего совета школы, на общешкольное родительское собрание, на совещание при директоре и издаётся приказ по школе: «Об организации  горячего питания на новый учебный год» |
| 5.3. Эстетическое оформление обеденного зала (фото). Наличие информационных стендов по организации питания в школе. | Фото прилагается |
| 5.4. Реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания  | В приложении представлены материалы:  1.Программа по совершенствованию организации питания учащихся МОБУ «Казанская ООШ»**;**   |
| 5.5. Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания, формированию культуры здорового питания  | В приложении представлены Материалы:1.  Методические материалы к часу общения «Факторы, определяющие здоровый образ жизни»;2.   Открытый урок по физической культуре «Мы за здоровый образ жизни , за здоровую нацию!»3. Реферат на тему: «Здоровый образ жизни»3.  Внеклассное занятие по здоровьесберегающим технологиям: » |
| 5.6.  Проведение массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у учащихся культуры питания  | В приложении представлены фотоматериалы:1.Методические разработки часов общения; |
| 5.7. Тематические мероприятия для родителей  | Родительский всеобуч: «Основы формирования у ребёнка здорового образа жизни» |
| 5.8.Отношение родителей, обучающихся, воспитанников к деятельности ОУ по совершенствованию организации питания и формированию культуры здорового питания  | По результатам анкетирования родителей и учащихся наблюдается тенденция роста их удовлетворенности работой школы по совершенствованию организации питания.В приложении представлены анкеты учащихся и родителей |
| 5.9. Наличие школьного сайта ОУ с информацией по вопросам школьного питания  | <http://kasanka.ucoz.ru/>Периодичность обновления: не реже 1 раза  в месяц или по мере поступления новой информации |