

*Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Физико-математический лицей №93» городского округа город Уфа
Республики Башкортостан*

Согласовано
Педагогическим советом
МАОУ «Физико-математический лицей №93»
Протокол № 4 от 20.03.2019 г.

Утверждено
приказом директора
МАОУ «Физико-математический лицей №93»
№ 165 от 22.03.2019г.

Программа пропаганды здорового питания
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ - ЗДОРОВЫЙ
РЕБЁНОК»

Разработчик программы: Курбанова Р.А., ответственный по питанию в лицее.

Общие сведения об общеобразовательной организации

1. Полное наименование муниципального учреждения в соответствии с Уставом	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Физико-математический лицей № 93» городского округа город Уфа Республики Башкортостан
2. Сокращенное наименование муниципального учреждения (если предусмотрено Уставом)	МАОУ «Физико-математический лицей № 93»
3. Год создания образовательной организации	1962
4. Юридический адрес	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Физико-математический лицей № 93» городского округа город Уфа Республики Башкортостан 450055, Республика Башкортостан, город Уфа, улица Российская, д. 80
5. Фактический адрес местонахождения, телефон, факс, адреса электронной почты и интернет-страницы	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Физико-математический лицей № 93» городского округа город Уфа Республики Башкортостан 450055, Республика Башкортостан, город Уфа, улица Российская, д. 80, телефон/факс: (347) 287-93-03, 284-05-41, gimnaz93@mail.ru http://gymnasium93.ru/
6. Учредитель образовательного учреждения	Администрация городского округа город Уфа Республики Башкортостан
7. Юридический адрес Учредителя	г. Уфа, Проспект Октября, 120
8. Фактический адрес Учредителя	г. Уфа, Проспект Октября, 120
9. Руководитель ОУ	Адуллина Гузаль Маснабиевна

Описание проблемы

В последние годы, согласно данным РАМН, было установлено, что ухудшение состояния здоровья и снижение функциональных возможностей современных детей по сравнению с их сверстниками 70-х годов XX века в комплексе с увеличением объема образовательных нагрузок и интенсификацией процесса обучения является причиной менее адекватного реагирования на

внешние воздействия, и более выраженного утомления детей и подростков на образовательные нагрузки. При этом были выявлены факторы, обладающие здоровьесберегающим и здоровьеразрушающим потенциалом для детей школьного и дошкольного возраста. Неправильное или неполноценное горячее питание детей и подростков было отмечено как мощный здоровьеразрушающий фактор. Подобный тезис подтверждают многочисленные маркетинговые и медицинские исследования. До 80% современных выпускников российских школ имеют ограничения в выборе профессии, связанные с состоянием здоровья. Две трети обучающихся 10 и 11 классов имеют различные хронические заболевания, связанные с опорно-двигательной, эндокринной системой, желудочно-кишечным трактом, зрением, начиная от легких форм и заканчивая достаточно серьезными проблемами. Результаты широкого эпидемиологического мониторинга состояния здоровья школьников позволяют сделать вывод о том, что сегодня две трети детей в возрасте 14 лет имеют хронические заболевания. Здоровье и уровень физического развития свыше 40% допризывников не соответствуют требованиям, предъявляемым армейской службой. По данным Центральной военно-врачебной комиссии Минобороны России каждый год при выдаче приписного свидетельства ежегодно освобождаются от военной службы по состоянию здоровья из-за недостаточного питания, свыше 130 тысяч 17-летних юношей. Убедительно доказано – в стране все меньше здоровых детей, и масштаб этой беды нарастает. **Все вышеперечисленное подтверждает актуальность и необходимость реализации проекта.**

Обоснование актуальности программы:

Многочисленными исследованиями установлено, что рациональное питание является одним из важнейших факторов сохранения здоровья детей, их гармоничного развития.

За последнее десятилетие на фоне резкого снижения качества жизни, углубления демографического кризиса сложились устойчивые негативные тенденции в динамике состояния здоровья детей и подростков. Показатель общей заболеваемости среди обучающихся лица за текущие четыре года вырос с 711 человек в 2015 году до 760 в 2019 году, в 2017 году наблюдается незначительное понижение количества заболевших – 706 человек (91,6 %). Так, в результате несбалансированного питания и несоблюдения его режима у 222 из 771 обучающихся отмечены обменные нарушения, у 10 из общего количества обучающихся имеются признаки железодефицитной анемии, 33 человека страдают заболеваниями органов пищеварения.

Оценка параметров роста и массы тела имеет ведущее значение для характеристики питания ребенка. Результаты углубленного медицинского осмотра, проведенного в лицее, показали, что распространенность дефицита массы тела наблюдается у 17,4 % обучающихся, а распространенность избыточной массы тела у 14 %.

У 31,4% воспитанников нарушено основное требование к рациональному питанию – соответствие количества и качества пищи потребностям организма. Невыполнение этого требования приводит как к отставанию роста и развития детей, так и к ожирению, к разнообразным заболеваниям пищевой неадекватности.

В настоящее время в лицее функционирует школьная столовая полного технологического цикла на 216 посадочных мест. Услуги по питанию в лицее оказывает МАУ "Центр детского диетического питания" ГО.Уфа. Горячее питание предоставляется обучающимся как за счёт средств родителей, так льготно и бесплатно (за счёт средств городского и региональной бюджетов).

Качество питания в лицее зависит и от технологической оснащённости пищеблоков, которая обеспечивает возможность выдержать нормированные требования к обработке сырья, приготовлению и хранению пищи. Школьный пищеблок на 100% обеспечен необходимым оборудованием. За последние 2 года приобретено 5 холодильников (для мяса, кур, рыбы), 3 электроплиты, многофункциональный пекарский шкаф, электросковорода, 2 электрокотла, овощерезка, 3 стола для цехов, 2 электрических весов, 5 ванн для мытья посуды, 2 ванны для мясного цеха. Источник: бюджетные и внебюджетные средства.

Проблема культуры питания является одной из главных задач, над которой работает педагогический коллектив, поэтому проведение эффективных мероприятий по совершенствованию подходов к культуре питания, профилактике витаминного дефицита является наиболее актуальным.

Одной из составляющих организации питания в лицее является процесс формирования у обучающихся навыков здорового питания, выработка мотивированного отношения обучающихся к проблеме питания, побуждение их к самопознанию, самосовершенствованию, использование в практике своей жизни полученных знаний для укрепления физического и психического здоровья. Для этого в лицее организована разъяснительная и просветительская работа среди обучающихся, работа по повышению роли родительской общественности в процессе организации школьного питания.

В то же время есть ряд нерешённых проблем в области организации питания обучающихся.

Бывают случаи отсутствия разнообразия ассортимента реализуемых блюд, занижения в питании детей норм потребления рыбы, кисломолочных продуктов. Основным недостатком школьного питания остается то, что меню составляется главным образом с учетом стоимости продуктов питания, не всегда полно просчитывая физиологические потребности детей в витаминах и микроэлементах. Вопрос состоит в том, что кроме модернизации питания и пищеблоков в целом, нужно формировать здоровьесохраниющее и здоровьесозидающее пищевое поведение, чтобы при большом выборе продуктов человек отдавал предпочтение полезной и здоровой еде. Эти

предпочтения должны формироваться и в семье и в школе, поэтому так же важна информационная, просветительская работа.

Понятно, достижение нового качества питания детей и подростков невозможно только за счет технического переоснащения, изменения организационных структур и форм управления, характера финансирования школьного питания. Необходимо уделить внимание созданию привлекательного образа школьного питания, широкой пропаганде правильного питания.

Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. Совершенствование организации школьного питания, включая и работу школьных буфетов, является одним из важнейших профилактических направлений, позволяющих оптимизировать школьную среду для существования детей в условиях организованного коллектива. Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации.

Цель программы:

Совершенствование системы работы по организации школьного питания в соответствии с требованиями к современной школьной столовой.

Задачи программы:

1. Обеспечение обучающихся горячим питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии.
2. Внедрение активных форм работы по развитию культуры питания школьников.
3. Совершенствование системы работы с педагогическими работниками по вопросам организации питания обучающихся.
4. Повышение роли родительской общественности в процессе организации школьного питания.
5. Развитие взаимодействия с предприятием, оказывающим услуги по питанию, по обновлению материально-технической базы столовой лицея.
6. Обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
7. Разработка и реализация системы оценки и мониторинга качества школьного питания, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости школьников.

Продолжительность программы:– 16 месяцев

№	Название	Сроки реализации	Основные виды деятельности
I	«Запуск	3 месяца с момента начала	Анализ существующих практик и

этап	проекта»	реализации проекта	инвентаризация имеющихся ресурсов
II этап	Основной этап проекта	10 месяцев с момента завершения первого этапа реализации проекта	Реализация проекта, закупка оборудования и оснащение столовой, разработка материалов, проведение обучения и исследований, апробация механизмов и методик
III этап	Завершение проекта	3 месяца после завершения второго этапа реализации проекта	Мониторинг и организация распространения результатов проекта

Нормативно-правовое и методическое обеспечение для разработки программы:

1. Закон Российской Федерации от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании».
2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.12.2001 №1756-р «О Концепции модернизации российского образования на период до 2010 года».
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.08.2006 №30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях».
4. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007.
5. Закон Республики Башкортостан от 1 июля 2013 года №696-з "Об образовании в Республике Башкортостан".
6. Постановление Кабинета Министров Республики Башкортостан от 11 марта 2002 года №68 «О мерах по реализации Закона Республики Башкортостан "О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан».
7. Решение Совета городского округа город Уфа Республики Башкортостан от 13 сентября 2019 года «О социальной поддержке обучающихся по предоставлению питания в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа город Уфа Республики Башкортостан».
8. Приказ №358 от 02 сентября 2019 года «О питании обучающихся физико-математического лицея №93».

9. Положение «Об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Физико-математический лицей № 93» городского округа город Уфа Республики Башкортостан».

10. Программа развития лицея.

Основные направления комплексной модернизации осуществления системы организации питания в МАОУ «Физико-математический лицей №93»

На начало учебного года издаются все необходимые приказы по организации горячего питания в лицее, определяется регламент работы классных руководителей по организации горячего питания в классе, состав бракеражной комиссии. Все нормативные документы обновляются и вывешиваются в столовой на стенде. Меню также вывешивается на стенде в столовой.

Обучающиеся на добровольной основе получают горячие завтраки, обеды. Бесплатные и льготные обеды и завтраки – на основании заявления родителей (законных представителей) с приложением необходимых документов и приказа по лицее.

График

питания в столовой физико-математического лицея № 93

на 2019-2020 учебный год

Первая смена	
1 перемена	1А, 1Б, 1Д, 1Е
2 перемена	1В, 1Г, 2А, 2Б
3 перемена	2В, 2Г, 2Д, 2Е
4 перемена	5А, 5Б, 5В, 5Г, 5Д, 5Е, 7Б, 7В
5 перемена	6Б, 8Б, 8В, 9А, 9Б, 9В, 9Г, 9Д, 10А, 10Б, 11А, 11Б, 11В
Вторая смена	
1 перемена	3А, 3Б, 3В, 3Г, 3Д, 3Е
2 перемена	4А, 4Б, 4В, 4Г, 4Д, 4Е
3 перемена	6А, 6В, 6Г, 6Д, 7А, 7Г, 7Д, 7Е, 8А, 8Г, 8Д

Контроль за посещением столовой обучающимися с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию питания в лицее, утвержденного приказом директора лицея. Классный руководитель организует и контролирует отпуск питания обучающимся своего класса согласно фактической явке. Он же ведет табель посещения столовой обучающимися. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора лицея. Питание обучающихся в лицее

организовано по единому 2-недельному меню, разработанному в соответствии с санитарными нормами, и согласовано с Территориальным управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан. Ассортимент буфетной продукции соответствует рекомендованному перечню продуктов для реализации в школьных буфетах и также согласован с Роспотребнадзором.

Издан приказ об обязанностях классных руководителей по организации питания, заведены таблицы по питанию. Ежедневно в столовой в на бланках предварительной заявки по питанию классные руководители 1 и 2 смены вносят корректировку по количеству питающихся на день до определенного времени. Классные руководители в таблице по питанию проставляют каждому ребенку тот тип питания, которым он пользуется в столовой.

Вся система работы по организации отслеживания питания в таблице и ведомости требует ответственности и дисциплины от каждого классного руководителя. Во время завтраков и обедов обучающихся классные руководители находятся с ними в зале столовой. Одновременно происходит накрытие на 115-150 человек в перемену. Все перемены, на которых осуществляется питание, по 15 минут.

Заметны изменения по организации в лучшую сторону: расширился ассортимент продуктов, добавились овощные и фруктовые салаты, соки. Постоянно проводится витаминизация третьих блюд.

С целью организации питьевого режима в столовой и в кабинетах начальных классов установлены кулеры.

На первых в учебном году родительских собраниях вопрос организации питания один из самых важных. Проводится анкетирование родителей с целью выяснения качества организации питания в лицее, удовлетворенности санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В течение учебного года проводятся родительские собрания по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей, на которых выступают привлеченные специалисты, члены администрации лицея, устраиваются презентации и дегустации блюд, мастер-классы. Вопросы работы лицея по улучшению питания обучающихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на административных советах, совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях. Ежемесячно проводится анализ охвата горячим питанием обучающихся лицея. Классные руководители, имеющие высокие показатели охвата стимулируются денежной премией.

Систематически проводятся рейды родительской общественности в столовую с целью контроля за качеством приготовленной пищи, результаты которых отражены в журнале жалоб и предложений. Продукты в холодильниках хранятся с соблюдением товарного соседства. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе пяти человек, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение 1) в

соответствии с рекомендуемой формой. В столовой ведутся Журнал здоровья (Приложение 2), Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 3), Журнал проведения витаминизации (Приложение 4). Осуществляется контроль поступающих продуктов, ведется регистрация результатов контроля в специальном журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую (Приложение 5). В моечной кухонной посуды имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств. Моющие средства на пищеблоке используются с соблюдением инструкции по применению. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Позитивные перемены должны в первую очередь выражаться в простых и понятных для каждого вещах, с которыми мы сталкиваемся каждый день. Школьная столовая – маркер культуры школы в целом. Ее интерьер должен быть дружелюбным, современным, что бы детям там было приятно проводить время. Этим летом был проведен капитальный ремонт обеденного зала за счет внебюджетных средств. Полностью поменяли систему электричества, установили светодиодные лампы, покрасили стены. Были закуплены мягкие стулья с ярким покрытием. При оформлении зала использовались зеленый, оранжевый, желтые цвета (Приложение 6). Всем известно, что эти цвета повышают аппетит, улучшают настроение. Новая жизнерадостная обстановка столовой позволила повысить процент охвата горячим питанием. В этом учебном году наши воспитанники начали пользоваться новой брендовой посудой. Оператор питания МАУ "Центр детского и диетического питания" обеспечил все школы Уфы одинаковыми тарелками и кружками (Приложение 7).

2 сентября в столовой лицея для родителей обучающихся организовали дегустацию блюд школьного питания. Перед собравшимися родителями выступила заведующая столовой, ответственная за школьное питание и директор лицея. Родителям рассказали, что 10 – дневное меню школьников разрабатывается технологами согласно возрастным особенностям детей и с учетом необходимого количества белков, жиров и углеводов. Также берется во внимание и сезонность (осенне-зимний и весенне-летний рацион). В обязательном порядке в рацион питания входят молочные продукты, мясо, яйца, рыба. Технология приготовления блюд: варка, приготовление на пару. На суд родителей были предложены: котлеты школьные, супы (овощной, гороховый, рассольник), рыба припущенная – горбуша, плов, разнообразные гарниры и напитки в ассортименте. Родители с удовольствием отведали предложенные блюда и, в целом, остались довольны (Приложение 8).

В течение нескольких лет ведется целенаправленная работа по пропаганде здорового питания. В лицее были организованы и проведены различные мероприятия. Так среди обучающихся 5-х классов прошел конкурс на «Лучшее меню» (Приложение 9). В конкурсе приняли участие

обучающиеся 5а,5б,5г,5д,5е классов. Победителями были признаны работы детей 5а, 5б классов. Каждый год проводится день национальной кухни. Сотрудники, обучающиеся, гости лицея в этот день могут побаловать себя блюдами башкирской кухни. Повара столовой представляют такие кулинарные изделия, как кыстыбый, буккен, вакбеляш, губадия, дуршмак, учпочмак, так же горячие блюда «тукмач» и «олеш» (Приложение 10). Ежегодно в актовом зале проходит праздник «Яблочный спас», подготовленный учителями английского языка. В этом мероприятии участвуют не только обучающиеся, но и родители. Дети разыгрывают сценки, поют песни, рассказывают стихи о том, что можно приготовить из яблок. В конце мероприятия угощают гостей слойками из яблок (Приложение 11)

Охват горячим питанием по возрастным группам

	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	
Всего количество учащихся	803	791	153	1747
Горячий завтрак №1	401			401
Горячий завтрак №2		614	96	710
Обеды	391	3	2	396
Итого получающие горячее питание	792	617	98	1507
	99%	78%	64%	86%

Кадровое и материально-техническое обеспечение

Столовую обслуживают сотрудники МАУ "Центр детского и диетического питания" ГОг.Уфа. Бригада состоит из 5 человек (старший повар, повар и 3 кухонных работника). Повара имеют специальное профессиональное образование и стаж работы более 15 лет. Площадь столовой составляет 160,2 кв. м (в т.ч. обеденный зал - 153,8 м², кухня- 57,5 м², посудомоечная – 12,3 м², складские помещения- 33,7 м², душевая комната- 1,4 м², санузел- 1,5 м²).

Технологическое оборудование

№	Наименование имущества	Количество
1.	Мармит 1-х блюд	1
2.	Мармит 1-х блюд	1
3.	Прилавок холодильный ПВВ(Н)	1
4.	Прилавок горячих напитков	1
5.	Котел пищеварочный КПЭМ-60/9Т	1

6.	Электромясорубка МИМ-300М	1
7.	Электронагреватель Electrolux SP 27	1
8.	Шкаф пекарский ЭШ-3к	1
9.	Шкаф пекарский ЭШ-3к	1
10.	Машина посудомоечная МПК 700 К	1
11.	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т	1
12.	Тестомесительная машина	1
13.	Машина протирачная-резательная МПР-350 М	1
14.	Машина картофелеочистительная МОК-300М	1
15.	Овощерезательная машино-привод	1
16.	Элетросковорода СЭЧ-0,25	1
17.	Электрическая плита ЭП-4П	2
18.	Морозильный ларь «Свияга 156-1»	2
19.	Шкаф холодильный универсальный CV 110-S	1
20.	Шкаф морозильный POLAIRDМ 107-S ШН-0,7	2
21.	Шкаф холодильный ШКХ-800	1
22.	Шкаф холодильный универсальный ШХС-0,8М	1
23.	Шкаф холодильный	1
24.	Шкаф холодильный POLAIRDМ 105-S ШН-0,5	1
25.	Камера холодильная среднетемпературная	1
26.	Весы напольные	1
27.	Весы электронные	2

Контроль за организацией питания

- ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителя, администратора,
- еженедельный: акт проверки горячего питания обучающихся 1-11 классов;
- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.

План работы школьной комиссии по контролю и качеством питания лица

Мероприятия	Сроки
1. Проверка двухнедельного меню	Сентябрь
2. Проверка целевого использования продуктов	Ежемесячно

питания и готовой продукции	
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно
4. Организация просветительской работы	Октябрь, апрель
5. Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию	Ноябрь
6. Контроль за качеством питания	Ежедневно
7. Проверка табелей питания	Ежемесячно
9. Разработка наглядной агитации по здоровому питанию	февраль, март

**Анкета для школьников
«Завтракал ли ты?»**

Вопрос	Ответ
Что ты ел сегодня на завтрак?	
Считаешь ли ты завтрак необходимым?	
Твои любимые овощи?	
Какие овощи ты не ешь?	
Сколько раз в день ты ешь овощи?	
Любишь ли ты фрукты?	
Твои любимые фрукты?	
Сколько раз в день ты ешь фрукты?	
Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?	
Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь, полезными для себя?	
Считаешь ли ты, что твой вес - нормальный - избыточный - недостаточный	

**Анкета для школьников
«Чем я питался сегодня?»**

	фрукты и овощи	хлеб и крупяные изделия	мясо	молоко	прочее
завтрак					
обед					
ужин					
легкие закуски					
прочие продукты					

Анкета для родителей

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в лицее?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в лицее?
3. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи в столовой лицея? Ваши предложения

Организационное обеспечение программы

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственные
1.	Разработка школьной программы по улучшению горячего питания обучающихся	Сентябрь	Ответственный по питанию
2.	Организация бесплатного питания для обучающихся из многодетных малообеспеченных семей и детей-инвалидов на основе заявления родителей и прилагаемых документов	Сентябрь	Ответственный по питанию, классные руководители
3.	Организация питьевого режима для обучающихся	Сентябрь	Администрация лицея
4.	Мониторинг охвата горячим питанием	Ежемесячно	Директор лицея, ответственный по питанию
5.	Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании	Декабрь	Классные руководители, заместитель директора ВР.
6.	Анкетирование среди обучающихся по вопросам организации питания	Октябрь	Классные руководители
7.	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди обучающихся, родителей и педагогов	По графику работы лицея	Кл.руководители, медицинский работник зам. директора по ВР
8.	Организация книжной выставки «О вкусной и здоровой пище»	1 раз в четверть	Библиотекарь
9.	Круглый стол «Здоровье школьников»	Август	Администрация, кл. руководители
10.	Общешкольное мероприятие по пропаганде здорового питания по теме «Витамины детям»	Февраль	Администрация, кл. руководители, учителя биологии
11.	Помещение информации по горячему питанию на сайт лицея	В течение учебного года	Учитель информатики
12.	Анализ охвата горячим питанием обучающихся	Ежемесячно	Ответственный по питанию

13.	Проведение открытых уроков для родителей и учащихся по теме «Здоровое питание»	По плану ВР	Кл. руководители
14.	Проведение тематических классных часов о пользе горячего рационального питания в 1-11 классах	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители
15.	Анкетирование обучающихся, педагогов, родителей целью улучшения организации горячего питания в лицее	Раз в полугодие	Психолог, социальный педагог
16.	Развитие материально-технической базы, обеспечение необходимым технологическим оборудованием, посудой, мебелью	По плану лицея	Администрация лицея, МАУ ЦДДП
17.	Обеспечение качественным сбалансированным питанием	постоянно	МАУ ЦДДП
18.	Совершенствование системы организации школьного питания	постоянно	Администрация лицея, МАУ ЦДДП
19.	Формирование культуры школьного питания	В течение учебного года	Администрация лицея, классные руководители
20.	Освещение работы по программе на сайте лицея	В течение учебного года	Администрация лицея