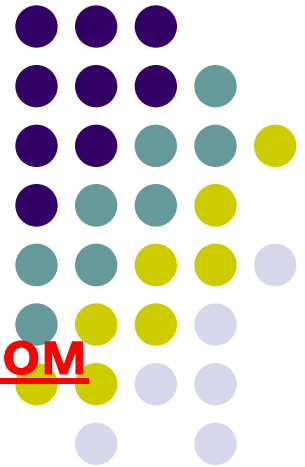




Здоровое питание - неотъемлемая часть сохранения и укрепления здоровья обучающихся

Районный семинар заместителей директоров
«Система формирования культуры
здоровья у школьников в образовательном
процессе»





**« В еде не будь до всякой пищи падох,
Знай точно время, место и порядок»
Авиценна**

**« Дерево держится своими корнями,
а человек – пищей »
Азербайджанская пословица**





Нормативные документы

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [2.4.5.2409-08](#)



«Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1078-01](#)

«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

- Постановление Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 г. № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;

- Программа Ракитянского района «Развитие образования Ракитянского района на 2015 -2020 годы»;

- Положения об организации рационального питания в общеобразовательном учреждении», санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях СанПиН 2.4.2.11.2409-08; приказа по школе № 489 от 30 августа 2015г

Об организации питания учащихся





Основные задачи



- а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся общеобразовательных учреждений;
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранение исходной пищевой ценности;
- д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- е) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.



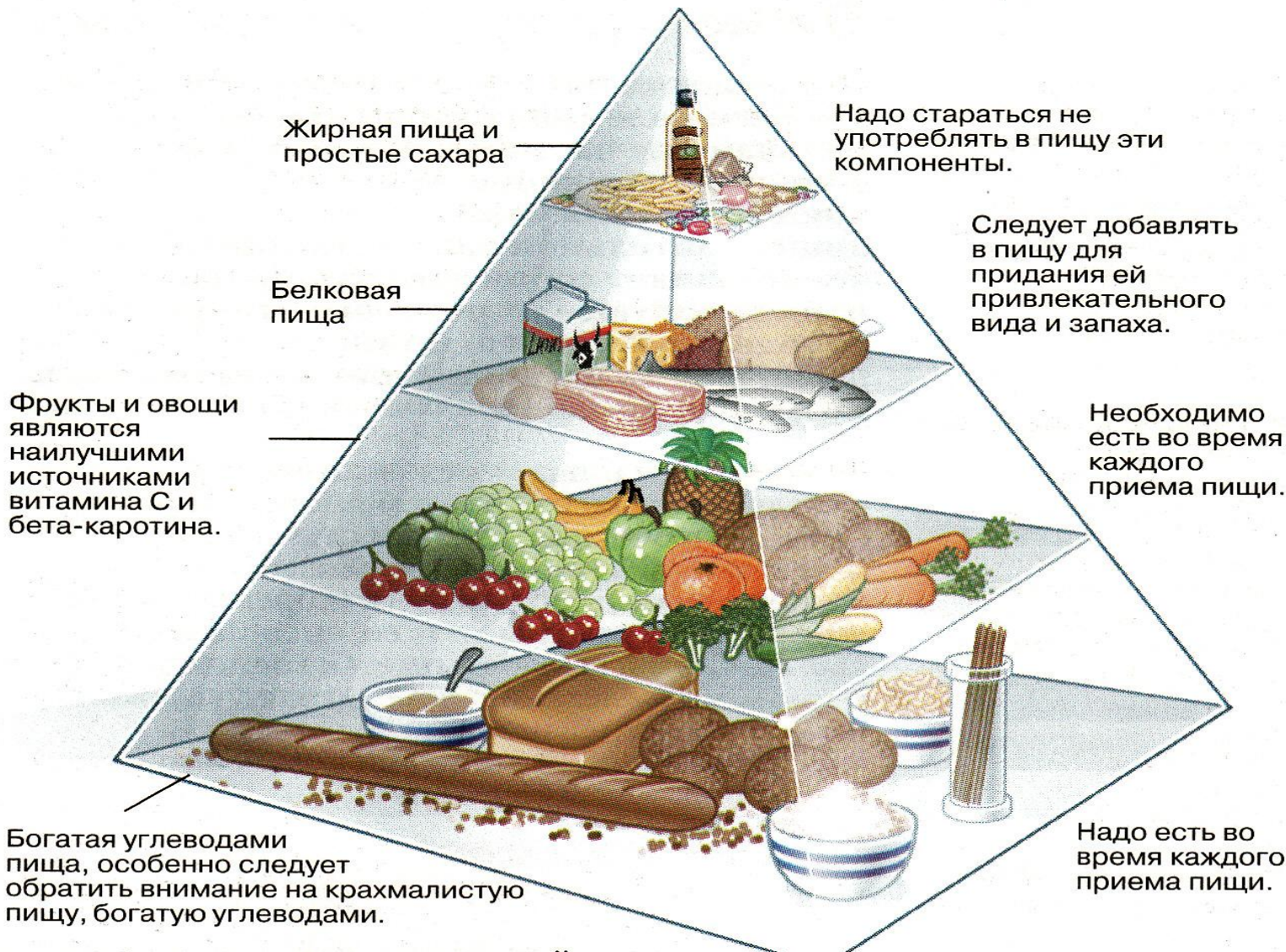


Школьная столовая





Пищевая пирамида



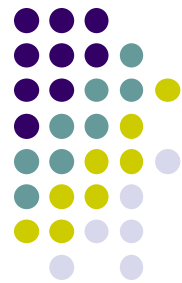


Школьный буфет



Воспитательные мероприятия





Спасибо за внимание!

