

Рассмотрена
на заседании Управляющего совета
МОБУ Магдагачинской СОШ №1
Протокол №02 от 26.11.2020

Утверждена
приказом директора
МОБУ Магдагачинской СОШ №1
Директор:  М.В. Боровкова
№83 от 10.12.2020



ПРОГРАММА
ПО ФОРМИРОВАНИЮ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
МОБУ Магдагачинской СОШ №1
на 2020-2022 гг.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Наименование Программы	Программа по формированию культуры здорового питания на период 2020-2022 гг.
2. Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Конвенция о правах ребенка; ➤ Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка»; ➤ Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; ➤ СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»; ➤ Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года; №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»; ➤ Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"2 марта 2020 Принят Государственной Думой 18 февраля 2020 года Одобрен Советом Федерации 26 февраля 2020 год;.. ➤ Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»; ➤ Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».
3. Разработчики Программы	Администрация МОБУ Магдагачинская СОШ №1
4. Цель Программы	Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания школьников, 100% охват учащихся горячим питанием.
5. Основные задачи Программы	<ul style="list-style-type: none"> ♣ обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; ♣ обеспечение доступности школьного питания; ♣ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; ♣ предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

	<ul style="list-style-type: none"> ♣ приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; ♣ пропаганда принципов здорового и полноценного питания; ♣ организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
6. Этапы и сроки реализации Программы	<p>Программа реализуется в период 2020 – 2022 гг. в три этапа:</p> <p>I этап (декабрь 2020 г.) – организационный: организационные мероприятия, разработка и написание программы;</p> <p>II этап (декабрь 2020 г. – май 2022 г.) - реализация программы;</p> <p>III этап (июнь 2022 г.) – обобщающий: систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы.</p>
7. Объемы и источники финансирования	<ul style="list-style-type: none"> • Средства Федерального бюджета • Средства Регионального бюджета • Средства бюджета муниципального образования • Родительские средства • Другие источники
8. Ожидаемые результаты реализации Программы	<ul style="list-style-type: none"> ♣ наличие пакета документов по организации школьного питания; ♣ обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; ♣ обеспечение доступности школьного питания; ♣ обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; ♣ отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; ♣ приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; ♣ сохранение и укрепление здоровья школьников; ♣ охват горячим питанием школьников (100%); ♣ улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой;

ВВЕДЕНИЕ

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно - сосудистой систем, ростом нервно - психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление - отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Культура питания - важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС). Формирование культуры здорового питания начинается с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжается на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания в нашей школе включает три направления: рациональную организацию питания школе; включение в учебный процесс образовательной программы формирования культуры здорового питания и просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами нашего образовательного учреждения. Такое сочетание направлений работы помогает создать и в школе, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Характеристика контингента учащихся и их семей.

Категория семьи	Количество семей	В них детей	Из них школьников
Многодетные	45	135	53
Малообеспеченные	9	19	17
Неполные: воспитываются одной матерью, отцом	32	35	27
Семьи «группы риска»	3	3	3
Опекаемые	4	5	5

Цель:

Сохранение и укрепление здоровья обучающихся и педагогов; обеспечение школьников качественным сбалансированным питанием, совершенствование системы организации питания в образовательном учреждении, способствующей формированию у школьников здорового образа жизни и навыков рационального здорового питания, формирование общей культуры правильного питания.

Задачи:

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания обучающихся;
2. Проведение социометрических исследований отношения обучающихся к организации и качеству питания;
3. Внесение дополнений, касающихся организации и качества питания обучающихся, в программу мониторинга;
4. Расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
5. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;
6. Обеспечение всех обучающихся школы сбалансированным горячим питанием;
7. Пропаганда здорового питания (проведение классных часов, конкурсов, лекций);
8. Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;
9. Формирование навыков здорового питания через систему воспитательной работы школы и работу с родителями;
10. Внедрение современных методов мониторинга состояния питания; формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
11. Формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
12. Профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков;

13. Освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;

14. Информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории и традициях питания своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;

15. Развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;

16. Повышение гигиенической грамотности детей и родителей в вопросах питания;

17. Просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди обучающихся и их родителей о здоровом питании школьников;
 - увеличение детей, страдающих заболеваниями обмена веществ, желудочно-кишечного тракта;
 - дети, страдающие различными заболеваниями, склонны часто пропускать учебные занятия, что способствует снижению качества образования;
 - недостаточная работа по организации питания обучающихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
 - малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания.
- Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания обучающихся.
- в ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и обучающихся.

Описание места программы в образовательной деятельности

Реализация Программы, направленной на повышение уровня знаний и практических умений обучающихся, предусматривает: организацию кружков, факультативов по избранной тематике; проведение тематических дней здоровья, интеллектуальных соревнований, конкурсов, праздников.

Программа предусматривает разные формы организации занятий: интеграцию в учебный план; проведение дней здоровья; занятия в кружках; проведение досуговых мероприятий: конкурсов, праздников.

Прогнозирование целевых показателей и ожидаемых результатов

- Сохранение количества детей, питающихся в школьной столовой до 100 %.
- Организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
- Обеспечение обучающихся необходимым качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности;
- Дальнейшее укрепление материально-технической базы школьной столовой;
- Изменение имиджа школьной столовой и качества обслуживания.

1. ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

При разработке данной программы по совершенствованию организации школьного питания мы учитывали не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в нашей школе.

В нашей школе работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям:

1. Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют не только всем гигиеническим требованиям, но и служат примером здорового питания;

2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания ведется 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. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя комплексная программа, которая используется в начальной школе - программа «Разговор о правильном питании». Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

В следующем учебном году в рамках внеурочной деятельности в 9 классе будет реализована программа «Школа здоровья».

При реализации образовательной программы в нашей школе соблюдаются принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

3. Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансированно, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных

продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей нашей школы знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в нашем образовательном учреждении носит системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях образования, ведется с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Педагоги в школе, реализующие образовательные программы формирования культуры здорового питания, знают основы современной государственной политики в сфере питания; федеральные законы, региональные нормативные правовые акты и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере питания; основы возрастной физиологии и гигиены.

В работе с родителями классные руководители используют методические рекомендации МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г, в которых дается полное представление о принципах организации здорового питания, приведено рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования, даны рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания детей образовательных организациях, а также предложены рекомендации по организации питания детей в семье. Кроме того, в Приложение 1, к рассматриваемым методически рекомендациям предложена анкета школьника, которую ребята могут заполнить вместе с родителями. Для инициативной группы, в целях проверки качества питания в Приложении 2 к МР 2.4.0180-20 представлена форма оценочного листа.

2. СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ (ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ)

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период от 7 до 18 лет, который ребёнок проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Организация питания в каждой возрастной группе школьников в нашей школе имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе. Школьный период можно условно разделить на три возрастные группы - 7-11 лет, 11-14 лет, 14-18 лет.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню копченые, маринованные, жареные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма.

В меню учтены продукты, насыщенные микро- и макроэлементами: хлеб пшеничный обогащенный, соль йодированная, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

В МОБУ Магдагачинской СОШ №1 созданы следующие условия по организации питания обучающихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02 в школе оборудована столовая.

Помещения столовой размещаются на первом этаже здания образовательного учреждения.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из пищевого металла.

В столовой имеется обеденный зал на 80 посадочных мест, зал оснащен удобной мебелью: стульями и 6 местными столами, позволяющими проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников, инструкции и рекомендации для сотрудников. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПина, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе за счет средств федерального бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак) дети начальной школы с 1 по 4 классы. Льготное горячее питание за счет средств местного бюджета получают дети 5 – 9 классов льготной категории: обучающиеся, проживающие в семьях со среднедушевым доходом, размер которого ниже величины прожиточного минимума, установленного в Амурской области, дети из многодетных семей, дети-сироты, находящиеся в социально опасном положении. Для остальной категории обучающихся организовано горячее питание (завтрак и обед) за счет родительских средств.

Обучающиеся посещают столовую организованно в течение 3-х перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

Режим питания школьников в нашем образовательном учреждении

Время завтрака и обеда обучающихся установлено расписанием.

Завтрак

После первого урока в перемену: 8⁴⁵ - 9⁰⁰ - 1-4 кл;

Обед

После второго урока в перемену: 9⁴⁵ – 10⁰⁵ – 2-4 классы;

После третьего урока в перемену: 10⁴⁰ - 11⁰⁰ - 5-9 классы.

3. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ)

3.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1.	Совещание классных руководителей об организации горячего питания.	Август	Директор школы	
2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, Февраль	Директор школы	
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор школы	
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических	В течение года	Директор школы	
5.	Актуализация информации идет на школьном сайте в разделе «ПИТАНИЕ»	В течение года	Администратор сайта	

3.2. Работа обучающимися

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1.	Внеурочная деятельность в 1-4 кл «Разговор о правильном питании»; Внеурочная деятельность в 9 классе «Школа здоровья».	В течение учебного года	Классные руководители начальных классов; Классный руководитель 9 класса.	9

2.	Проведение классных часов.	По планам классных руководителей	Классные руководители	
3.	<p>✓ Классный час «Здоровое питание. Как я это понимаю?» (5 кл.);</p> <p>✓ Классный час «Основы рационального питания» (6 кл.);</p> <p>✓ Классный час «Мы – за здоровый образ жизни» (7 кл.);</p> <p>✓ Классный час «Роль режима в правильном питании» (9 кл.).</p> <p>Проведение бесед, классных часов, ролевых игр для 1-4 классов на темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -«Азбука здорового питания» - «Режим питания. Правила поведения за столом»»; - «Здоровое питание»; - «Здоровое питание и распорядок дня современного школьника»; - «Питание и здоровье»; - «Пищевые риски, продукты, опасные для здоровья»; - «Золотые правила питания» <p>Конкурс «Дружный и здоровый класс».</p> <p>Освещение вопросов правильного питания на родительских собраниях:</p> <p>«Здоровая семья-здоровая страна»</p> <p>Лекторий для родителей «Правильное питание - залог здоровья».</p> <p>Оформление информационных стендов»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Мы – здоровое поколение»; - «Что необходимо знать, чтобы быть физически здоровым» 	Октябрь 2021, 2022г. г.	Классные руководители	
4.	✓ Классный час «Правильный	Ноябрь 2021 г.	Классные руководители	

	<ul style="list-style-type: none"> завтрак – это важно» (5 кл.); ✓ Классный час «Витамины и их польза» (6 кл.); ✓ Классный час «Что такое гигиена питания» (7 кл.); 			
5.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ *Классный час «Где живут витамины?» (5 кл.); ✓ Классный час «Еда живая и мертвая» (9 кл.). 	Декабрь 2021 г.	Классные руководители	
6.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Беседа «Здоровый образ жизни. Правильное питание» (5 кл.); ✓ Классный час «Полезно ли голодание?» (6 кл.); ✓ Конкурс блюд «Еда без вреда» (7 кл.); ✓ Беседа «Что можно узнать, прочитав состав блюд?» (9 кл.). 	Февраль 2021 г.	классные руководители	
7.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Классный час «Питание и здоровье» (5 кл.). 	Март 2021г.	Классные руководители	
8.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Беседа «Секреты здорового питания» (5 кл.); ✓ Классный час «Быстрое питание – скорое заболевание» (6 кл.); ✓ Беседа «Правильный завтрак – что это такое?» (7 кл.); ✓ Классный час «Из чего делают молоко?» (9 кл.) 	Апрель 2021 г.	Классные руководители	
9.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ежемесячно	Классные руководители	
10.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	Октябрь Февраль	зам. директора по УР	
11.	Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время (пришкольный лагерь)	В течение года	Директор школы	
12.	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	апрель 2021 г.	Библиотекарь	
13.	Проведение «Дня здоровья».	11.09.2021 г. 07.04.2021 г.	Учитель физкультуры	
14.	Проведение фотовыставки «Как оформить стол».	Март 2021г.		
15.	Рекламная акция «Мы – за здоровую пищу!»	Декабрь	Ученики 3 классов	
16.	Конкурс домашних рецептов «Вкусная и здоровая пища».	Февраль	Ученики 4 классов	

17.	Проведение фотовыставки «Как оформить стол».	Март	Классные руководители	
18.	Оформление информационных стендов»: <ul style="list-style-type: none"> - «Мы – здоровое поколение»; - «Что необходимо знать, чтобы быть физически здоровым» 	В течение года	Классные руководители	
3.3. Работа с педагогическим коллективом				
1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	Август, сентябрь	Директор школы	
2.	Организация консультаций для классных руководителей: <ul style="list-style-type: none"> - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья 	В течение учебного года	Заместитель директора по УР	
3.	Организация питания учащихся льготной категории.	До 01.09.2021 г	Директор школы, классные руководители	
4.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение учебного года	Классные руководители	
5.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	31.05.2021 г.	Директор школы	
6.	Конкурс «Дружный и здоровый класс».	В течение года	Классные руководители	
3.4. Работа с родителями				
1.	Освещение вопросов правильного питания на родительских собраниях: <p>«Здоровая семья-здоровая страна»</p> <p>Лекторий для родителей «Правильное питание - залог здоровья».</p>	В течение года	Классные руководители	
2.	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	В течение учебного года	Классные руководители	
3.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с	В течение учебного года	Классные руководители	

	формированием правильного отношения к ЗОЖ.			
4.	Родительские собрания о правильном питании	По планам классных руководителей	Классные руководители	
5.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Май	Педагог организатор	
6.	Информация для родителей на школьном сайте в разделе «Питание»	В течение года	Администратор сайта	

3.5. Контроль организации горячего питания и работы школьной столовой

1.	Составление отчёта по организации питания учащихся начальных классов (1- 4 кл) в части бесплатного горячего питания.	Еженедельно	Директор школы	
2.	Расширение ассортимента продуктов питания.	Постоянно	Повар	
3.	Соблюдение графика питания учащихся	Ежедневно	Классные руководители	
4.	Личная гигиена учащихся	Ежедневно	Классные руководители	
5.	Анкетирование родителей с использованием анкеты, представленной в Приложении 1 к МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г. и формы оценочного листа, предложенного в Приложении 2 к МР 2.4. 0180-20	В течение года	Общественный Совет	

3.6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

1.	Контроль эстетического оформления обеденного зала	Ежегодно	Заместитель директора по АХР	
2.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Директор школы	
3.	Организация закупки мебели для обеденного зала	По мере поступления финансирования	Директор школы	
4.	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	Июль-август	Директор школы	

4. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМАТИЧЕСКИХ УРОКОВ ПО РАЦИОНАЛЬНОМУ ПИТАНИЮ В РАМКАХ РАЗЛИЧНЫХ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ.

Предмет	Содержание занятия
Биология	Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта. Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.
ОБЖ	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. Рациональное питание. Гигиена питания.
Окружающий мир	Если хочешь быть здоров. Наше питание. Почему нужно есть много овощей и фруктов? Почему нужно чистить зубы и мыть руки? Здоровый образ жизни.
Русский язык	Работа с текстами, затрагивающими тематику питания и здорового образа жизни
Математика	Задачи со здоровьесберегающим содержанием
ИЗО	Рисунки, роспись посуды
Технология	Изготовление муляжей фруктов и овощей. Материал из раздела «Кулинария»

5. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ И ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, школьная комиссия
2.	Входной производственный контроль	Директор школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор школы
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Бракеражная комиссия
5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Бракеражная комиссия
6.	Контроль за приемом пищи	Дежурные классные руководители

6. ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАЧ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В РЕШЕНИИ ВОПРОСОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

1. Задачи администрации школы:

Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;

- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
- Контроль расходования средств на питание в школьной столовой.

2. Обязанности работников столовой:

- Составление рационального питания на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

- Проведение классных часов, бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности учащихся:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Принимать участие в мероприятиях по формированию культуры здорового питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной работы, но и образовательный процесс. Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них помогут в интересной и увлекательной форме прикоснуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации Программы включает: информационную поддержку деятельности обучающихся и педагогических работников на основе современных информационных технологий в области библиотечных услуг; медиатеку; укомплектованность печатными и электронными информационно-образовательными ресурсами по всем разделам Программы по формированию культуры здорового питания, учебно-методической литературой, дополнительной литературой.

Фонд дополнительной литературы включает литературу по технологии и организации здорового питания обучающихся.

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов, 5-9 классов: Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; Организация горячего питания - залог сохранения здоровья	В течение года	Медицинский работник педагог организатор, классные руководители
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	
3. Выставка в библиотеке «Простые истины о здоровье и питании», (представленная литература, связанная с вопросами правильного питания, рецепты блюд и напитков)	В течение года	библиотекарь

Рекомендации по организации освоения программы

Для успешного освоения Программы следует максимально использовать образовательные технологии: дискуссионные процедуры; выполнение письменных работ по разделам Программы; проблемные лекции; организация самостоятельной деятельности; ролевые игры; тренинг.

Обязательно наличие обучающихся, контролирующих программ по контролю за работой обучающихся. В качестве обучающего материала рекомендуется использовать наглядные пособия (плакаты); видео-, кино- и телефильмы в соответствии с разделами Программы.

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

- базовое образование всех преподавателей должно соответствовать профилям преподаваемых дисциплин;
- все преподаватели должны заниматься учебно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин.

Основными условиями успешной реализации данной Программы являются:

- привлечение к преподаванию отдельных разделов программы квалифицированных специалистов, имеющих соответствующее образование и опыт практической работы на предприятиях общественного питания;
- учебно-методическое обеспечение учебного процесса по Программе;
- наличие материально-технической базы по Программе.

В основе реализации программы лежит системно-деятельностный подход, который предполагает:

- воспитание и развитие качеств личности, отвечающих задачам построения российского гражданского общества на основе принципов толерантности, диалога культур и уважения его многонационального 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 образовательных, воспитательных целей и путей их достижения;
- разнообразие индивидуальных образовательных траекторий и индивидуального развития каждого обучающегося (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.

Выводы

Содержание программы позволяет осуществить связь с другими предметами, изучаемыми в школе: русским языком; математикой; окружающим миром; литературным чтением, ИЗО, технологией, физикой, ОБЖ, географией, биологией, химией, физической культурой. Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, окружающего мира, литературного чтения, ИЗО, технологии, физики, ОБЖ, географии, биологии, химии, физической культуры.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени

обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона учащихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Проведённые беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них, помогли в интересной и увлекательной форме окунуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Помимо организации горячего питания учащихся одной из основных составляющих программы по совершенствованию питания является формирование культуры здорового питания детей и подростков и проведение информационно - просветительской работы с родителями по проблеме формирования потребности в здоровом питании.

Рекомендуемая литература

1. Бакуменко О.Е., Васнева И.К., Доронин А.Ф. Образ жизни и питание учащихся: монография. - М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. - 100 с.
2. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю. Барановского. - 3-е изд. - СПб.: Питер, 2008. - 1024 с. - (Серия «Спутник врача»).
3. Доронин А.Ф., Бакуменко О.Е., Панфилова С.Н. Конспект лекций по дисциплине «Технология продуктов детского питания» - М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010. - 70 с.
4. Еделев Д.А., Бутова С.Н., Биохимические процессы обмена веществ в жизнедеятельности живого организма - М., 2012 - 463 с.
5. Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Тутельян В.А., Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд. - М.: ДеЛи принт, 2009. - 396 с.
6. Коньшев В.А. «Ты то, что ты ешь: азбука питания» - М.: Эксмо, 2011. - 384с.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08. г. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. - М., 2008.
8. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. - М.: Колос, 2001. - 256 с.
9. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / 4 изд., испр. И доп. - Новосибирск Сиб.унив.изд-во, 2005. - 522 с.
10. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические указания МР 2.3.1.1915-04. - М.: РИКГОУОГУ, 2004. - 36 с.
11. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи. - М.: КолосС, 2007. - 853 с.

12. Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2004. - 548 с.
13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.2408-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01.
14. Спиричев В.Б. «Что могут и чего не могут витамины» - М.: «Миклош», 2003. - 300с.
15. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 276 с.
16. Ткаченко Е.И., Успенский Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. - СПб.: Спецлит, 2008. - 590 с.

Приложение 1

Расчёт учебных часов по учебным предметам, 1-4 классы

№ п/п	Формы организации деятельности	Классы			
		1	2	3	4
1.	Классные часы	4	4	3	4
2.	Внеклассные занятия (проектная деятельность, исследовательская деятельность)	5	5	3	3
3.	Занятия со специалистами				
4.	День здоровья	1	1	1	1
5.	Внеурочная деятельность	8	9	10	7
6.	Работа с семьей				
	Интеграция в учебный предмет				
7.	Физическая культура	4			5
8.	Окружающий мир	4	10	9	
9.	Технология				
10.	Литературное чтение/Русский язык	6/1	4	1	
11.	Иностранный язык			9	3
12.	Изобразительное искусство			4	
13.	Основы духовно-нравственной культуры народов России				2
	Итого:	33	33	44	25
Итого: 135 часов					

Расчёт учебных часов по учебным предметам, 5-9 классы

№ п/п	Формы организации деятельности	Классы				
		5	6	7	8	9
1.	Классные часы	2	2	2	2	2
2.	Внеклассные занятия (проектная деятельность, исследовательская деятельность)				2	
3.	Занятия со специалистами					
4.	День здоровья	1	1	1	1	1
5.	Работа с семьей					
	Интеграция в учебный предмет					
6.	География		6	7	4	5
7.	Химия.			4	2	3

8.	Биология.		9	13	13	10
9.	Природоведение.	6				
10.	Литература.	5		1		2
11.	Русский язык.	1		1		1
12.	Технология.	16	10	9	2	
13.	Изобразительное искусство		4		1	
14.	Физика			2	3	
15.	Основы безопасности жизнедеятельности	1	1			1
	Итого:	38	39	⁴⁰	³⁰	25
Итого: 172 часа						

Приложение 2

Тематическое планирование

1 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Если хочешь быть здоров.	Внеурочная деятельность
2	Самые полезные продукты.	Внеурочная деятельность
3	Как правильно есть.	Внеурочная деятельность
4	Удивительные превращения пирожка.	Внеурочная деятельность
5	Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной.	Внеурочная деятельность
6	Плох обед, если хлеба нет.	Внеурочная деятельность
7	Настольная игра «Овощи, ягоды, фрукты - витаминные продукты».	Внеурочная деятельность
8	Время есть булочки.	Внеурочная деятельность
9	«Красиво! Вкусно! Полезно!»	Классный час
10	«Правильное питание - залог здоровья»	Классный час
11	«Здоровое питание - здоровая нация»	Классный час
12	«Традиции чаепития»	Классный час
13	Проект: «Гигиена питания»,	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
14	Проект: «Меню на каждый день»	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
15	Проект: «Пища на любой вкус»	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
16	Проект: «Что помогает нам расти».	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
17	Праздник «Широкая Масленица»	Внеклассные занятия
18	Развитие восприятия художественного произведения Ш.Перро «Красная шапочка»	Литературное чтение
19	«Середина сосиски.» Г. Остер «Жадина». Я. Аким	Литературное чтение
20	Развитие восприятия художественного произведения Потешки. Пословицы и поговорки	Литературное чтение

21	«Что за шутки»? А.Шибяев «Хорошо спрятанная котлета». Г.Остера	Литературное чтение
22	«Про мышку, которая ела кошек». Дж.Родари	Литературное чтение
23	Лиса и журавль. Русская народная сказка. Лиса и мышь. Н.Сладков	Литературное чтение
24	Профессия	Русский язык
25	Что такое здоровье?	Окружающий мир
26	О режиме дня	Окружающий мир
27	Игра «Идем в гости».	Окружающий мир
28	Здоровая пища	Окружающий мир
29	День здоровья	
30	Органы чувств	Физическая культура
31	Личная гигиена	Физическая культура
32	Органы пищеварения	Физическая культура

2 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Пора ужинать.	Внеурочная деятельность
2	Где найти витамины весной.	Внеурочная деятельность
3	На вкус и цвет товарища нет.	Внеурочная деятельность
4	Как утолить жажду.	Внеурочная деятельность
5	Что надо есть, если хочешь стать сильнее.	Внеурочная деятельность
6	Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты.	Внеурочная деятельность
7	Всякому овощу - своё время.	Внеурочная деятельность
8	Праздник урожая.	Внеурочная деятельность
9	Основные правила правильного питания.	Внеурочная деятельность
10	«Красиво! Вкусно! Полезно!»	Классный час
11	«Правильное питание - залог здоровья»	Классный час
12	«Здоровое питание - здоровая нация»	Классный час
13	«Традиции чаепития»	Классный час
14	Проект: «Гигиена питания»,	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
15	Проект: «Меню на каждый день»	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
16	Проект: «Пища на любой вкус»	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
17	Проект: «Что помогает нам расти».	Внеклассные занятия (проектная деятельность)
18	Праздник «Широкая Масленица»	Внеклассные занятия
19	Л. Пантелеев «Две лягушки».	Литературное чтение
20	Коллективное творчество «Царство Мороза Ивановича». В. Одоевский «Мороз Иванович».	Литературное чтение
21	Шутка. Считалка. Потешка. Пословицы. Песенки, приговорки, небылицы, докучные сказки, пословицы и поговорки, загадки.	Литературное чтение

22	Проверь себя. Защита проектов «Народная мудрость».	Литературное чтение
23	Человек - живой организм. ЗОЖ: Забота и ответственность.	Окружающий мир
24	Наши помощники - органы чувств.	Окружающий мир
25	Что такое здоровье. ЗОЖ: Проявление заботы в окружающем мире.	Окружающий мир
26	Здоровье и питание.	Окружающий мир
27	Умеешь ли ты есть... ЗОЖ: Развитие познавательной сферы	Окружающий мир
28	Здоровье и осторожность.	Окружающий мир
29	Кто занимается домашним хозяйством?	Окружающий мир
30	Как работают в пекарне.	Окружающий мир
31	Все профессии важны.	Окружающий мир
32	О труде фермера и экономиста. ЗОЖ: Развитие	Окружающий мир
33	День здоровья	

3 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Давайте познакомимся.	Внеурочная деятельность
2	Из чего состоит наша пища.	Внеурочная деятельность
3	Что нужно есть в разное время года.	Внеурочная деятельность
4	Как правильно питаться, если занимаешься спортом.	Внеурочная деятельность
5	Где и как готовят пищу.	Внеурочная деятельность
6	Как правильно накрыть стол.	Внеурочная деятельность
7	Молоко и молочные продукты.	Внеурочная деятельность
8	Репетиция басни «Ворона и лисица»	Внеурочная деятельность
9	В мире пословиц.	Внеурочная деятельность
10	Инсценирование сказки «Колобок»	Внеурочная деятельность
11	Условия жизни на земле. Вода условие жизни на земле.	Окружающий мир.
12	Грибы.	Окружающий мир.
13	Растения культурные и дикорастущие.	Окружающий мир.
14	Растения прекрасные, но опасные.	Окружающий мир.
15	Разнообразие растений на земле.	Окружающий мир.
16	Культурные растения в жизни человека.	Окружающий мир.
17	Почему люди приручили диких животных.	Окружающий мир.
18	Русская трапеза.	Окружающий мир.
19	Что создавалось трудом крестьянина.	Окружающий мир.
20	Малые фольклорные жанры. Пословицы,	Литературное чтение на
21	Сказки русских писателей.	Литературное чтение на
22	Рассказ Носова Н. «Каша» и др.	Литературное чтение на
23	Сказки Ш. Перо «Горшочек каши» и др.	Литературное чтение на родном языке
24	Посуда у тебя дома.	Изобразительное
25	Витрины магазинов.	Изобразительное

26	Картина - натюрморт. Натюрморт с фруктами.	Изобразительное искусство
27	Картины исторические и бытовые.	Изобразительное искусство
28	Пословицы. Какие бывают пословицы.	Литературное чтение
29	«Режим дня и его значение»	Классный час
30	«Культура приема пищи»	Классный час
31	«Хлеб — всему голова»	Классный час
32	Праздник «Широкая Масленица»	Внеклассные занятия

4 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Блюда из зерна.	Внеурочная деятельность
2	Какую пищу можно найти в лесу.	Внеурочная деятельность
3	Что и как можно приготовить из рыбы.	Внеурочная деятельность
4	Дары моря.	Внеурочная деятельность
5	«Кулинарное путешествие» по России.	Внеурочная деятельность
6	Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен.	Внеурочная деятельность
7	Как правильно вести себя за столом.	Внеурочная деятельность
8	«Режим дня и его значение»	Классный час
9	«Культура приема пищи»	Классный час
10	«Острые кишечные заболевания и их	Классный час
11	Проект: «Гигиена питания»,	Внеклассные занятия
12	Проект: «Меню на каждый день»	Внеклассные занятия
13	Проект: «Пища на любой вкус»	Внеклассные занятия
14	Проект: «Охрана зрения».	Внеклассные занятия
15	Праздник «Широкая Масленица»	Внеклассные занятия
16	Поведение за столом. Развитие	Английский язык
17	Диалог по ситуации «В продуктовом магазине».	Английский язык
18	Диалог по ситуации «Завтрак. Обед. Ужин».	Английский язык
19	Проект «Береги зрение смолоду»	
20	Гигиена зрения.	Физическая культура
21	Органы пищеварения	Физическая культура
22	Пища и питательные вещества	Физическая культура
23	Вода и питьевой режим	Физическая культура
24	Тренировка ума и характера	Физическая культура
25	Кухня народов России	ОРКСЭ
25	Семья, семейные ценности	ОРКСЭ

5 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Грибы. Растения.	биология
2	Культурные растения.	биология
3	Домашние животные.	биология
4	Какой человек считается здоровым?	биология
5	Здоровый образ жизни.	биология

6	Профилактика ожирения и гиподинамики.	биология
7	Загадки.	Литература.
8	Сказка «Царевна-лягушка»	Литература.
9	Крылов И.А. «Свинья под дубом»	Литература.
10	Гоголь Н.В. «Пропавшая грамота»	Литература.
11	Тургенев И.С. «Му - му»	Литература.
12	Сочинение по картинке Машкова И.И.	Русский язык.
13	Интерьер и планировка кухни-столовой.	Технология.
14	Бытовые приборы на кухне.	Технология.
15	Творческий проект «Планирование кухни-	Технология.
16	Санитария и гигиена на кухне.	Технология.
17	Здоровое питание.	Технология.
18	Технология приготовления бутербродов	Технология.
19	Технология приготовления горячих бутербродов.	Технология.
20	Технология приготовления блюд из	Технология.
21	Технология приготовления блюд из фруктов.	Технология.
22	Технология приготовления горячих напитков.	Технология.
23	Технология приготовления горячих напитков.	Технология.
24	Технология приготовления блюд из круп и бобовых	Технология.
25	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	Технология.
26	Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Технология.
27	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Технология.
28	Лоскутное изделия для кухни-столовой.	Технология.
29	Режим дня и здоровье подростка	ОБЖ
30	«Режим дня и его значение»	Классный час
31	«Острые кишечные заболевания и их профилактика»	Классный час
	День здоровья	

6 класс

1	Роль растений в природе и жизни человека.	Биология.
2	Съедобные и ядовитые грибы.	Биология.
3	Дрожжи. Плесневелые грибы.	Биология.
4	Водоросли.	Биология.
5	Однодольные растения: злаки и лилейные.	Биология.

6	Двудольные растения: семейство пасленовые.	Биология.
7	Двудольные растения: семейство мотыльковые.	Биология.
8	Класс двудольные, семейство	Биология.
9	Растительные сообщества.	Биология.
10	Взаимодействие живых организмов и человека.	География.
11	Разнообразие растительного и животного мира Амурской области.	География.
12	Биосфера земли.	География.
13	Почва как особое природное образование.	География.
14	Почва Амурской области.	География.
15	Особенности взаимодействия природы и хозяйственной деятельности человека в Амурской области.	География.
16	Изображение предметного мира - натюрморт.	Изобразительное искусство
17	Натюрморт в графике. Цвет в натюрморте.	Изобразительное искусство
18	Выразительные возможности натюрморта.	Изобразительное искусство
19	Жанры в изобразительном искусстве.	Изобразительное
20	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	Технология.
21	Блюда из молока.	Технология.
22	Рыба и морепродукты.	Технология.
23	Блюда из рыбы.	Технология.
24	Блюда из круп и бобовых, макаронных изделий.	Технология.
25	Жидкое тесто.	Технология.
26	Сладкие блюда и напитки.	Технология.
27	Сервировка стола к ужину. Этикет.	Технология.
28	Интерьер жилого дома.	Технология.
29	Гигиена жилища.	Технология.
30	«Режим дня и его значение»	Классный час
31	«Острые кишечные заболевания и их профилактика»	Классный час
32	Выживание в природных условиях. Добывание огня, воды и пищи.	ОБЖ
33	День здоровья	

7 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Класс хрящевые рыбы.	Биология.
2	Класс костные рыбы.	Биология.
3	Отряд костных рыб.	Биология.
4	Класс птицы.	Биология.
5	Отряды класса птиц.	Биология.
6	Класс млекопитающие.	Биология.
7	Отряды млекопитающих.	Биология.

8	Искусственный отбор. Одомашнивание животных.	Биология.
9	Сельскохозяйственные животные.	Биология.
10	Воздействие человека и его деятельность на животных.	Биология.
11	Сохранение биологического разнообразия животных как основа устойчивости биосферы.	Биология.
12	Охрана и рациональное использование животного мира.	Биология.
13	Пищевые цепи в экосистеме.	Биология.
14	Физиология питания.	Технология.
15	Физиология питания.	Технология.
16	Технология приготовления пищи.	Технология.
17	Технология приготовления пищи.	Технология.
18	Технология приготовления пищи.	Технология.
19	Технология приготовления пищи.	Технология.
20	Технология приготовления пищи.	Технология.
21	Заготовка продуктов.	Технология.
22	Заготовка продуктов.	Технология.
23	«Режим дня и его значение»	Классный час
24	«Острые кишечные заболевания и их	Классный час
25	Диффузия в газах, жидкостях и твердых телах.	Физика
26	Энергия потенциальная и кинетическая	Физика
27	День здоровья	
28	Гоголь Н.В. «Ревизор»	Литература.

8 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Гигиена сердечно-сосудистой системы.	Биология.
2	Питание и пищеварение.	Биология.
3	Пищеварение в ротовой полости.	Биология.
4	Пищеварение в желудке.	Биология.
5	Функции тонкого и толстого кишечника.	Биология.
6	Гигиена органов пищеварения.	Биология.
7	Обмен веществ и энергии.	Биология.
8	Витамины.	Биология.
9	Энерготраты человека и пищевой рацион.	Биология.
10	Органы равновесия, обоняния и вкуса.	Биология.
11	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил здорового образа жизни.	Биология.
12	Укрепление здоровья.	Биология.
13	Вредные и полезные привычки.	Биология.
14	Водные ресурсы. Охрана вод.	География.
15	Почвенные ресурсы.	География.
16	Биологические ресурсы. Охрана растительного и животного мира.	География.

17	Рациональное природопользование.	География.
18	Кислоты.	Химия.
19	Соли.	Химия.
20	Дизайн и архитектура моего сада.	Изобразительное искусство
21	Домашняя экономика.	Технология.
22	Расчет затрат семьи.	Технология. (исследовательская деятельность)
23	Расходы семьи	Технология.
24	Расчет энергетической ценности питания обучающегося за неделю	Технология. (исследовательская)
25	«Режим дня и его значение»	Классный час
26	«Острые кишечные заболевания и их профилактика»	Классный час
27	Испарение и конденсация. Поглощение энергии при испарении жидкости и выделение ее при	Физика
28	Внутренняя энергия	Физика
29	Сравнение видов теплопередачи. Примеры теплопередачи в природе и	Физика
30	День здоровья	

9 класс

№ п/п	Тема	Формы организации деятельности
1	Углеводы.	Биология.
2	Липиды.	Биология.
3	Функции белков.	Биология.
4	Биологические катализаторы.	Биология.
5	Ассимиляция и диссимиляция. Метаболизм.	Биология.
6	Энергетический обмен в клетках.	Биология.
7	Основы селекции. Работы Н.И.Вавилова.	Биология.
8	Основные методы селекции растений и микроорганизмов.	Биология.
9	Потоки вещества и энергии в экосистеме.	Биология.
10	Круговорот веществ в биосфере.	Биология.
11	Агропромышленный комплекс.	География.
12	Пищевая и легкая промышленность.	География.
13	Земледелие и животноводство.	География.
14	Центрально-черноземный район.	География.
15	Дальний Восток. Рыболовство.	География.
16	Спирты.	Химия.
17	Карбоновые кислоты: уксусная кислота консервант пищевых продуктов.	Химия.
18	Биологически важные вещества: жиры, белки и углеводы.	Химия.
19	Гоголь Н.В. «Мертвые души»	Литература.
20	Сатира Маяковский В.В. «Гимн обеду»	Литература.

21	Контрольный диктант по теме «Сложноподчиненные предложения с второстепенными членами»	Русский язык.
22	«Режим дня и его значение»	Классный час
23	«Острые кишечные заболевания и их профилактика»	Классный час
24	Здоровый образ жизни - индивидуальная система поддержания и укрепления здоровья. Общие понятия и определения	ОБЖ
25	День здоровья	