

на осуществление целевых расходов) дополнительные меры социальной поддержки и социальной помощи для отдельных категорий граждан вне зависимости от наличия в федеральных законах положений, устанавливающих указанное право.

Финансирование указанных полномочий не является обязанностью муниципального образования, осуществляется при наличии возможности и не является основанием для выделения дополнительных средств из других бюджетов бюджетной системы Российской Федерации.

4.6. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию

Работа по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Общеобразовательная организация разрабатывает нормативно-методическую базу, обеспечивающую формирование в общеобразовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, в том числе здорового питания, включающую:

- локальные нормативные документы образовательной организации, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности образовательной организации;

- специальные тематические разделы (информационные блоки, обучающие мероприятия), включенные в основные образовательные программы и планы воспитательной работы образовательной организации;

- программу формирования культуры здорового и безопасного образа жизни путем включения в учебные планы по преподаваемым дисциплинам, разрабатываемым в ходе внедрения новых федеральных государственных образовательных стандартов, специальных тем и др.

Общеобразовательная организация обеспечивает реализацию программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся и воспитанников, в том числе путем разработки и внедрения методического сопровождения соответствующих образовательных мероприятий, контроля эффективности их реализации и критического анализа результатов работы по формированию культуры здорового питания.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется разработке специальных мер помощи обучающимся с ограниченными физическими возможностями, а также просветительской работе с их родителями.

Работа по формированию у обучающихся культуры здорового питания должна вестись с учетом их возрастных и гендерных особенностей, индивидуальных потребительских предпочтений, региональных

и этнокультурных традиций в питании. При этом за методическую основу целесообразно принимать рекомендации по формированию у обучающихся системы ключевых компетенций (ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития), декларированных в концепции модернизации российского образования.

При разработке нормативно-методической базы, обеспечивающей формирование в общеобразовательной организации культуры здорового и безопасного образа жизни, необходимо предусматривать:

требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

требования к структуре образовательных и воспитательных программ по формированию культуры здорового питания в образовательной организации;

требования к условиям реализации указанных программ (материально-техническим, кадровым и другим).

Результаты работы по формированию культуры здорового питания:

личностные – формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах и рисках здоровью вследствие неправильного питания;

метапредметные – овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями;

предметные – осознание целостности окружающего мира, освоение норм поведения, способствующего сбережению здоровья, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания в области формирования индивидуального рациона питания.

С учетом специфики работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации, предметом итоговой оценки должно быть достижение метапредметных и предметных результатов.

Достижение обучающимся личностных результатов итоговой оценке не подлежит.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: мастер-классы, встречи со специалистами в области формирования культуры здорового питания, экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени обучающихся (профильные смены, летние школы и т.д.).

При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, товароведения, общественного питания, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в образовательной организации.

Важным направлением формирования культуры здорового питания обучающихся является организация просветительской работы их с родителями (законными представителями).

К основным мероприятиям по работе с родителями (законными представителями) обучающихся относятся:

создание информационного пространства для родителей (законных представителей) по пропаганде и популяризации культуры здорового питания, здорового образа жизни;

организация и проведение семинаров, конференций, круглых столов, мастер-классов конкурсов по вопросам здорового питания для родителей (законных представителей) обучающихся;

регулярное подведение итогов реализации просветительской работы с родителями (законными представителями) обучающихся по пропаганде и популяризации культуры здорового питания, здорового образа жизни.

В целях популяризации правильного питания обучающихся рекомендуется использовать учебно-методическое пособие "Азбука здорового питания школьников", разработанное государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования "Институт развития образования" Краснодарского края.

Приложение 1
к Региональному стандарту
по организации питания
обучающихся
общеобразовательных
организаций Краснодарского края

Лечебное меню для детей с непереносимостью лактозы

1 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рецепта	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
Завтрак																			
	Рис отварной	160	4	10	40	310	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2		
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8		
	Какао на воде с сахаром	250	4,1	3,54	16,6	115	0,02			100	1	100	100	1					
	Бутироброд с джемом	30	0,005	0,005	0	68						100	100				1		
Итого за завтрак																			
						603	0,3	0,35	15,0	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3,0		
Обед																			
	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,9	5,1	4	64	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2		
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110													
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5					
	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,75	5	18	83	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2		
	Картофель отварной	150	8,55	7,84	40	190	0,05	0,2	8	25		100	100						
	Мясо отварное	100	25,2	19	14	283	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1		
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	32	113	0,1	0,05	10										
Итого за Обед						943	0,42	0,50	21,00	245,00	3,50	385	385,00	3,50	0,04	87,50	4,20		

3 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		B1	B2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Блинчики с джемом	150	12	11	55	350	0,22	0,1	13	60	1	95	45	1	0,025	30	1,2
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
	Чай с лимоном, сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1			
	Сок фруктовый	200	0,4		25	100						50	100				1
Итого за завтрак																	
						679	0,34	0,35	15	175	2,5	275	275	2,5	0,025	62,5	3
Обед																	
	Салат из овощей	80	1	8	4,5	100	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Хлеб ржано-пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	50	1,7	0,7	20	90	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
	Борщ с картофелем	200	3,5	5,0	22	110	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2
	Тушеная капуста	150	3,20	9,90	20,0	146	0,05	0,2	8	25		100	100				
	Птица отварная	80	16	12	0,5	210	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1
	Компот из свежих яблок	200	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10								
Итого за Обед																	
						901	0,52	0,75	23	260	4	415	415	4	0,035	120	5

5 день. Для детей с переносимостью лактозы

№ реч.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)					
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Zn	I	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Завтрак																		
	Каша кукурузная на воде	200	10	8	46	300	0,22	0,1	13	60	1	50	45	1	0,025	30	1,2	
	Суфле мясное	80	6,5	10	0,75	85						100	100				1	
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,10	0,25	2,00	15,00	0,50	25,00	25,00	0,50		32,50	0,80	
	Какао на воде с сахаром	200	4,1	3,54	17,6	119	0,02			100	1	100	100	1				
Итого за завтрак						614	0,34	0,35	15	75	2,5	275	270	2,5	0,025	62,5	3	
Обед																		
	Салат картофельный с соевым огурцом	80	2,1	8,1	15	142	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2	
	Хлеб ржано-пшеничный	80	2,2	0,9	19	120	0,1			40	0,5			0,5				
	Хлеб пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5				
	Суп пюре из кабачков	200	2	6	20	190	0,1	0,1	2	80		125	125			22	2	
	Капуста тушеная	150	5,6	3,4	10	96	0,05	0,2	8	25		100	100					
	Рыба с овощами	150	11,7	3,1	7	130	0,05				1,5	100	100	1,5		40,5	1	
	Компот из кураги	0,7	0,3	34,9	145	0,1	0,05	10										
Итого за Обед						803	0,42	0,5	21	245	3,5	385	385	3,5	0,035	87,5	4,2	

6 день. Для детей с непереносимостью лактозы

№ рсд.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			ЭЦ (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)						
			Б	Ж	У		В1	В2	С	А	Е	Ca	P	Zn	I	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Завтрак																	
	Запеканка капустная с говядиной	150	12,5	12	21	280	0,22	0,1	13	60	1	45	45	1	0,025	30	1,2
	Фрукты	200	0,8	0,2	30	114						100	100				1
	Чай с сахаром	200	1,2	0,02	21	80	0,02			100	1	100	100	1			
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30	0,5		32,5	0,8
Итого за завтрак						584	0,34	0,35	15,00	175,00	2,50	275,00	275,00	2,50	0,03	62,50	3,00
Обед																	
	Суп картофельный с крупой	200	3,5	8,3	14	135	0,10	0,10	2,00	80,00		125,00	125,00			22,00	2,00
	Компот из яблов консервированных	200	0,5	0,2	32,4	133	0,1	0,05	10								
	Салат Весна	80	1,20	4,00	19	120	0,02	0,15	1	100	1,5	60	60	1,5	0,035	25	1,2
	Жаркое по домашнему	200	18	18	22	344	0,10	0,20	8,00	25,00	1,50	200,00	200,00	1,50	0	40,50	1,00
	Хлеб ржано пшеничный	60	2,2	0,9	19	100	0,1			40	0,5			0,5			
	Хлеб пшеничный	70	2,2	0,9	20	110	0,1	0,25	2	15	0,5	30	30,00	0,5		32,50	0,80
Итого за Обед						832	0	1	21	245	4	385	385	4	0,035	88	4

