**П Л А Н**

**мероприятий  в  рамках « Российской недели школьного питания»**

**МАНОУ СОШ №9Им. Полного кавалера Ордена Славы В.И. Аманова**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Дата****проведения** | **Ответственные** |
| 1. | Анкетирование обучающихся,  воспитанников  по вопросам питания. | в течение недели  | классные руководители |
| 2. | Классные  часы на  тему:1 — 4 классы, ГПД «Значение витаминов и минеральных веществ в рационе питания младшего школьника, воспитанника. Профилактика витаминной недостаточности»5-8 классы «Воспитание культуры питания у подростков» «Продукты с особыми свойствами в рационе питания»9- 11 классы. «Особенности питания подростков во время экзаменов, при интенсивных учебных нагрузках» | в течение недели | классные руководители  |
| 3. | Оформление стенда в столовой:рисунки на тему: «Овощи и фрукты – полезные продукты» (1-4 классы), ГПДбуклеты, памятки, стенгазеты «Здоровое питание залог здоровья»(5-11 классы) | в течение недели  | классные руководители  |
| 4. | Организация выставки в школьной библиотеке на тему:  «О здоровом питании» | в течение недели  | библиотекарь  |
| 5. | Тематические  уроки по рациональному питанию в рамках различных учебных предметов(приложение к плану  №1) | по  расписанию | Учителя-предметники:биологии, географии, ИЗО, иностранного языка, истории, технологии, литературы, ОБЖ , обществознание, русский язык, физики, химии, информатики |
| 7. | Подведение итогов недели здорового питания в школе. Общешкольное  мероприятие «Кухни  народов  мира». Мастер  класс поваров  школьной столовой. | в течение недели | Классные  руководители  |

ПРИЛОЖЕНИЕ

 **« Российской недели школьного питания»**

**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. |
| География | Национальные кухни и блюда. Подход с точки зрения рационального питания. |
| ИЗО | Рисунок «Мое меню», «Витамины в жизни человека» |
| Иностранный язык | Чтение, пересказ текста по рациональному питанию или проблемам со здоровьем, вызванным нерациональным питанием. |
| История | Рассмотрение эпидемий голода, холеры и т.д. с позиции рационального питания, соблюдения мер гигиены. |
| Технология | Обучение правилам этикета. |
| Литература | Обсуждение меню персонажей литературного произведения (А.Пушкин «Евгений Онегин», А.Толстой «Война и мир», Н.Гоголь «Вечера на хуторе близ Диканьки» и т.д.). |
| ОБЖ | Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. |
| Обществознание | Обсуждения проблемы питания в обществе. |
| Русский язык | Диктант, изложение или сочинение на тему рационального питания, компонентов пищи или заболеваний, связанных с питанием. |
| Физика | Использование физических факторов (температура, измельчение и т.д.) для обработки пищи. Роль правильной обработки пищи (например, кипячения) для профилактики различных заболеваний. |
| Химия | Пищевые добавки и их отрицательное влияние на здоровье. Белки, жиры, углеводы как компоненты пищи и их значение для организма. |

Директор

МАНОУ СОШ №9

Им. Полного кавалера

Ордена Славы

В.И. Аманова Т. В. Дорошенко