

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5



Утверждена  
приказом директора  
МОАУ СОШ № 5  
от 11.11.2020 № 240/од

# Программа

## «Школа здорового питания»

Возраст детей 7-18 лет

Срок реализации программы 5 лет

Составители программы: Ефимова Г.П.,  
заместитель директора,  
Брюхина Е.В., фельдшер школы

г. Зея

2020

## **Введение**

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. 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. Поэтому в программе «Школа здорового питания» МОАУ СОШ № 5 здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат, но и критерий оценки качества и эффективности образовательной деятельности. Школа несет ответственность за содействие ученикам и персоналу в формировании и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни.

## **Актуальность программы**

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период.

- в этом же возрасте закладывается и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;

- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена программа «Школа здорового питания».

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Особенно остро встал вопрос об организации правильного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен

получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

## **Принципы здорового питания**

### **Принципы организации рационального питания детей в школе**

1. Поступление пищевых веществ и энергии должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям детского организма, обеспечивать его рост и развитие. Завтрак в школе должен составлять 25 %, обед 35 % от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

2. Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности должна составлять 14 %, углеводов 55 %, липидов 31 %; доля белка животного происхождения от общего количества белка - не менее 60 %.

3. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15-20 г/сутки.

4. Растительные жиры должны составлять не менее 30 % от общего количества жира.

5. Организация дифференцированного по возрасту питания, обеспечение 2-х разового режима питания для детей, посещающих группу продленного дня.

6. При двухразовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

7. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.

8. Учет региональных эколого-гигиенических факторов питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).

9. Включение в рацион питания биологически активных добавок, природного происхождения, разрешенных к применению Минздравом РФ для детей, продуктов, блюд, способствующих:

- повышению защитных функций физиологических барьеров (кожи, слизистых желудочно-кишечного тракта, верхних дыхательных путей);

- активизации процессов связывания и выведения из организма экзо- и эндотоксинов;

- компенсации дефицита жизненно необходимых веществ, которые не синтезируются в организме (незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, микроэлементы).

10. Широкая информированность родителей с целью преемственности питания детей в выходные дни и формирование мировоззрения здорового образа жизни.

### **Основные принципы здорового питания:**

1. Употребление разнообразных пищевых продуктов, большинство

которых — растительного, а не животного происхождения.

2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.

3. Есть необходимо несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше — свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).

4. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах, необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.

5. Контролировать поступление жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности), и заменяйте животный жир на жир растительных масел.

6. Употреблять молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.

7. Выбирать продукты с низким содержанием сахара и употреблять сахар умеренно, ограничивая количество сладостей и сладких напитков.

8. Есть меньше соли. Общее ее количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (6 г в день). Следует употреблять йодированную соль.

9. Приготовление пищи должно обеспечивать ее безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение помогут уменьшить количество используемых в процессе готовки жира, масла, соли и сахара.

#### Уровень хронических заболеваний и функциональных расстройств учащихся МОАУ СОШ № 5 (%)

Показатели	2018-2019	2019-2020	Динамика
Болезни глаз, в том числе снижение зрения	84 80	92 86	<b>рост</b>
Болезни органов дыхания	28	41	<b>рост</b>
Болезни органов пищеварения	30	24	<b>снижение</b>
Болезни сердца	7	10	
Болезни опорно- двигательного аппарата: сколиоз плоскостопие нарушение осанки	7 4	9 6	<b>рост</b>
Болезни эндокринной системы	14	14	
Болезни характерные для нашей школы	<b>Болезни глаз</b>	<b>Болезни глаз</b>	

Данные мониторинга показывают, что заболевания органов дыхания, опорно-двигательного аппарата, болезни глаз, болезни сердца увеличиваются, несмотря на то, что работа, направленная на укрепление здоровья

обучающихся, ведется в системе (проведение классных часов, индивидуальных бесед с обучающимися и родителями, проведение физкультминуток на уроках, динамической паузы, различные спортивные соревнования, конкурсы).

Каждый год ученики школы проходят амбулаторное обследование и обследование врачами - специалистами Зейской больницы имени Б.Е. Смирнова.

По итогам обследования определены физкультурные группы:

#### Группы здоровья

Показатели	2018-2019	2019-2020
Численность детей I, II группы здоровья, обучающихся в ОУ	575	615
Доля детей I, II группы здоровья, обучающихся в ОУ (%)	89	92

#### В программе принимают участие:

##### администрация школы:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательных отношений.

##### педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- вовлечение в кружки и секции;
- пропаганда здорового образа жизни.

##### школьный фельдшер:

- индивидуальные беседы;
- уроки здоровья;
- контроль за здоровьем учащихся;
- контроль за состоянием столовой и пищеблока.

##### семья:

- организация контроля за питанием;
- родительский комитет;
- Управляющий совет школы.

### 1. Паспорт программы

<b>Наименование программы</b>	«Школа здорового питания»
<b>Основание для разработки Программы</b>	Конвенция о правах ребенка. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 г. №3266-1. СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»

	СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования
<b>Заказчик программы</b>	МОАУ СОШ № 5
<b>Основной исполнитель программы</b>	Администрация школы
<b>Исполнитель программы</b>	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители
<b>Цели и задачи программы</b>	<p><b>Цель:</b> создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков здорового питания.</p> <p><b>Задачи:</b>  организация образовательно-разъяснительной работы для сохранения здоровья обучающихся и профилактики заболеваний;  разработка системы оценки качества школьного питания;  организация работы по улучшению материально-технической базы столовой;  увеличение охвата школьников горячим питанием через внедрение новых форм организации питания.</p>
<b>Показатели</b>	квалификация персонала; процент обучающихся, охваченных горячим питанием в столовой; соответствие ежедневного меню нормам СанПиНа
<b>Сроки реализации программы</b>	2020-2023 год
<b>Ожидаемые конечные результаты</b>	сокращение количества больных учащихся с заболеваниями ЖКТ; приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; внедрение новых технологий производства продукции питания; обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; обеспечение доступности школьного питания

	<p>гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</p> <p>предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</p> <p>формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье;</p> <p>пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</p> <p>организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания</p>
<b>Организация контроля за исполнением программы</b>	<p>Подготовка доклада директора школы о результатах деятельности школы по реализации Программы «Школа здорового питания».</p> <p>Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников.</p> <p>Информирование общественности о состоянии через СМИ, Интернет-сайт школы.</p> <p>Информирование родителей на родительских собраниях.</p>

## **2. Общие положения**

Объектом программы является организации питания школьников в МОАУ СОШ № 5.

Обоснованием для разработки программы стали следующие нормативные правовые документы:

Закон Российской Федерации «Об образовании»;

Постановление главного санитарного врача Российской Федерации «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08»;

Программа содержит основные направления осуществления мероприятий по развитию школьного питания.

## **3. Требования программы**

В течение каждого учебного дня школьная программа питания должна обеспечить завтрак, обед и полдник, а также мероприятия для педагогов, учащихся и их родителей в соответствии с организованной программой.

Школа стимулирует всех учащихся питаться в соответствии с этой программой.

Всё оборудование и помещения по представлению пищи должны соответствовать действующим местным стандартам и стандартам штата в отношении здоровья, безопасного приготовления еды, ее обработки и хранения; стандартам питьевой воды, санитарных условий и технике безопасности на рабочем месте. Учащимся и персоналу предоставляется достаточное пространство для приёма пищи в приятном окружении, а также достаточно времени, чтобы принять пищу, отдохнуть. При этом необходимо обеспечить чистую питьевую воду и удобный доступ в помещении для мытья рук.

#### 4. Стратегия реализации программы

##### 1 этап - подготовительный

- анализ существующего состояния организации школьного питания;
- планирование реализации основных направлений программы;
- создание условий реализации программы;
- начало реализации программы

##### 2 этап - основной

- поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами;
- промежуточный мониторинг результатов;
- корректировка планов в соответствии с целями и задачами и промежуточными результатами;

##### 3 этап - заключительный

- завершение реализации программы;
- мониторинг результатов;
- анализ результатов.

#### 5. Основные направления работы

##### 5.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организационное совещание. <u>Вопросы:</u> - порядок приёма учащимися завтраков, обедов, полдников; - график дежурств и обязанности дежурного учителя в столовой.	сентябрь	Директор школы, школьный фельдшер, ответственный за организацию питания
2	Создание общественно-административной комиссии контроля за организацией школьного питания	сентябрь	Директор школы, школьный фельдшер
3	«Открытый микрофон» по вопросу улучшения организации горячего питания школьников	Постоянно	Заместитель директора
4	Проведение мониторинга	В течение	Заместитель директора,



	горячего питания	года	ответственный за организацию питания
5	Совещание по итогам мониторинга	Октябрь	Заместитель директора, ответственный за организацию питания
6	Осуществление общественно-административного контроля за организацией школьного питания	1 раз в месяц	Руководитель группы
7	Освещение вопросов организации и развития школьного питания на заседаниях Административного совета	В течение года	Администрация школы
8	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	В течение года	Бракеражная комиссия
9	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия

## 5.2. Методическое обеспечение

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения обучающихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Заместитель директора, школьный фельдшер
2	Организация выставки в школьной библиотеке «Здоровое питание – основа здоровья человека»	Февраль	Педагог-библиотекарь
3	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация школы

### 5.3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1	Реализация программы «Школа здорового питания»	В течение года	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители, школьный фельдшер
2	Проведение классных часов по темам: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Режим дня и его значение</li> <li>- Культура приема пищи</li> <li>- «Хлеб — всему голова»</li> <li>- Острые кишечные заболевания и их профилактика</li> <li>- Ох, уж эти диеты</li> <li>- Каким должен быть завтрак</li> <li>- Всё о быстрой еде</li> <li>- Как определить качество продукта</li> <li>- Занятие спортом и правильное питание</li> <li>- Как быть здоровым</li> <li>- О чём расскажет этикетка</li> <li>- Как составить рацион питания школьника</li> <li>- Кухни народов мира</li> </ul>	В течение года	Классные руководители
3	Конкурсно-игровая программа «Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты» 1- 4; Конкурс буклетов «О вкусной и здоровой пище»	Январь	Заместитель директора, классные руководители
4	Беседы с обучающимися 1-11 классов «Береги своё здоровье».	Декабрь-апрель	Классные руководители, фельдшер
5	Анкетирование учащихся: <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Школьное питание: качество и разнообразие».</li> <li>- «За что скажем поварам «спасибо»?»</li> </ul>	Октябрь-апрель	Заместитель директора, школьный психолог, классные руководители
6	Проведение родительских	Декабрь,	Школьный фельдшер,

	собраний «Питание школьников в семье» Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Апрель	Заместитель директора, классные руководители.
7	Школьный конкурс рисунков «Еда со вкусом» 5 – 8 класс	Февраль - март	Учитель ИЗО, классные руководители
8	Проведение Дней Здоровья «Скажи жизни – «ДА!»	Сентябрь, май	Заместитель директора, учителя физической культуры
9	Участие в муниципальных, областных семинарах, научно-практических конференциях для педагогов, медицинских работников и родителей учащихся по вопросам рационального питания детей	В течение года	Заместитель директора, социальный педагог, ответственный за организацию питания
10	Участие конкурсах-смотре: - конкурс методических разработок педагогов МОАУ СОШ № 5 «Урок культуры питания»; - конкурс сочинений школьников «Наша школьная столовая», «Любимый повар» «В мире 1000 профессий, но мне нравится профессия повара»; презентаций мультимедийных проектов «Мое здоровье и питание»;	В течение года	Заместитель директора, социальный педагог, ответственный за организацию питания
11	Размещение материалов по формированию культуры правильного питания, введения государственного стандарта питания учащихся на официальном сайте МОАУ СОШ № 5	В течение года	Заместитель директора, социальный педагог, школьный фельдшер
12	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь	Заместитель директора, начальник лагеря с дневным пребыванием детей
13	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов:	В течение года	Заместитель директора, школьный фельдшер

	<p>-«Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»;</p> <p>- «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».</p>		
--	--	--	--

#### 5.4. Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1	Родительское собрание «Правильное питание – одно из важнейших условий успеваемости и охраны здоровья ребёнка»	В течение года	Заместитель директора, социальный педагог, школьный фельдшер
2	Родительский лекторий «Здоровье Вашей семьи»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома».</li> <li>- «Питание обучающихся».</li> <li>- «Профилактика заболеваний ЖКТ, инфекционных, простудных заболеваний».</li> <li>- «Итоги медицинских осмотров обучающихся»</li> </ul>	2 раза в год	Заместитель директора, школьный фельдшер
3	Встреча медицинского работника с родителями «Личная гигиена ребёнка»	В течение года	Социальный педагог
4	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Апрель-май	Школьный фельдшер, ответственный за организацию питания

#### 5.5. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей

№	Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1	Контроль за эстетическим оформлением школьной столовой	Сентябрь-июнь	Заведующий хозяйством, заведующий столовой
2	Выполнение	Декабрь-	Заведующий хозяйством

	электромонтажных работ в варочном зале школьной столовой	январь	
3	Установка дополнительных моек для рук и обеспечение мылом	Январь, постоянно	Заведующий хозяйством
4	Демонтаж и монтаж оборудования в столовой по проекту «Модернизация школьного питания»	Декабрь-январь	Заведующий хозяйством

### 5.6. План работы общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Проверка меню	В течение года	Заведующий столовой, ответственный за организацию питания
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия, ответственный за организацию питания
Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
Организация просветительской работы	В течение года	Заместитель директора, школьный фельдшер
Анкетирование учащихся и их родителей по вопросам питания	Октябрь, апрель	Заместитель директора, ответственный за организацию питания
Контроль за качеством питания	Ежедневно	Заведующий столовой, школьный фельдшер, ответственный за организацию питания
Контроль и проверка табелей питания	Ежемесячно	Классные руководители, социальный педагог, заведующий столовой

### 5.7. Деятельность бракеражной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся школы

Контролирует:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

**Состав комиссии:**

Председатель комиссии – директор МОАУ СОШ № 5 Кондратенко Е.В.

Члены комиссии:

Брюхина Е.В. – школьный фельдшер;

Щербакова Л.И.– заведующая столовой;

Юзикова Т.А. – заведующий хозяйством;

Кулинич С.Н. – председатель профсоюзного комитета, ответственный за организацию питания.

**План производственного контроля бракеражной комиссии  
за организацией питания обучающихся школы**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Сроки	Ответственный (в соответствии с приказом)	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	Начало года	заведующий хозяйством	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Заведующая столовой	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующая столовой	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Заведующая столовой	Бракеражный журнал

6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	4 раза в год	Бракеражная комиссия	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Заведующая столовой, фельдшер школы	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Заведующая столовой, фельдшер школы	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	фельдшер школы	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	2 раза в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол заседания комиссии
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	фельдшер школы	Акты проверки
12	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Заведующая столовой, фельдшер школы	Акт проверки
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Акт проверки
14	Целевое использование готовой продукции в соответствии с	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Заведующая столовой, фельдшер школы	Акт списания

	предварительным заказом				
15	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Акт проверки
16	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующая столовой, заведующий хозяйством	Акт проверки
17	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	фельдшер школы	Графики, диаграммы

## **6. Предполагаемые результаты реализации Программы**

- организация школьного питания в соответствии с новыми санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08;
- эффективный контроль за качеством школьного питания;
- участие представителей родительской общественности в организации школьного питания;
- охват горячим питанием не менее 90 % обучающихся школы;
- создание системы полного входящего и исходящего производственного контроля;
- улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания;
- информированность учащихся и родителей о здоровом питании;
- повышение уровня влияния родителей на детей о важности здорового питания дома и в школе.