

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СВЕРДЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

---

658791, Хабаровский район, с.Свердловское,  
пер. Школьный, д.17

тел. 8-385-692-7366

**КОНКУРСНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
на смотр-конкурс на лучшую  
организацию школьного питания  
«Наша школьная столовая»**

**НОМИНАЦИЯ: «Лучшая сельская школьная столовая»**

с.Свердловское  
Хабарский район  
2019

*«Здоровые дети – достойные нации»*  
**В.Путин**



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Свердловская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Свердловская СОШ») создано в 1964 году.

В настоящее время в школе 99 обучающихся, сформировано 11 классов.

Школа работает в одну смену,

пятидневная рабочая неделя.

В образовательном процессе задействовано 14 педагогов.

МБОУ «Свердловская СОШ» имеет официальный сайт: <http://sverdlovskoe.ucoz.ru/>.

На сайте создан раздел, посвященный вопросам организации школьного питания - «Школьное питание», ссылка на раздел: [http://sverdlovskoe.ucoz.ru/index/shkolnoe\\_pitanie/0-265](http://sverdlovskoe.ucoz.ru/index/shkolnoe_pitanie/0-265). В данном разделе размещена нормативная документация по вопросам организации школьного питания, а также освещены мероприятия по формированию правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за своё здоровье у детей и подростков.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Среди разнообразных условий окружающей среды, воздействующих на молодой организм, значительную роль в заботе о сохранении и совершенствовании физического развития и здоровья детей играет организация питания в школе. Почему детям необходимо здоровое питание? Уверенность в себе, успехи в учебе, концентрация внимания и способность к запоминанию, напрямую зависят от здорового питания. Связь между питанием и обучением убедительно доказана. «Школьное питание – это залог здоровья подрастающего поколения», и сегодня уже никто не сомневается, что здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

Администрация и педагогический коллектив МБОУ «Свердловская СОШ» уделяют большое внимание жизни и здоровью детей и подростков, а вопрос совершенствования системы организации рационального питания по средствам обеспечения обучающихся качественным сбалансированным питанием стал одним из ключевых в учебно-воспитательном процессе.

Школьная столовая является школьно-базовой.

Имеются все необходимые помещения: пищеблок, обеденный зал.



В 2010 году школа получила технологическое оборудование по ведомственной целевой программе «Модернизация технологического оборудования школьных столовых» в Алтайском крае.

Электроплита, пароконвектомат, мармит, электрочайник, вытяжной шкаф, 4 моечные ванны для мытья посуды, столы разделочные, столы для грязной и чистой посуды, смягчитель воды, весы порционные – всё это оборудование в кратчайшие сроки было установлено. Стоимость составила 323425,00рублей.

Помимо этого из районного бюджета были выделены 300000,00 рублей для перекрытия крыши столовой и капитального ремонта варочного цеха и обеденного зала. В обеденном зале произведена укладка пола керамической плиткой, а стены обшиты пластиковыми панелями. На пищеблоке: обшивка потолка вагонкой, стены полностью отделаны керамической плиткой, на полу - керамическая плитка.

Теперь в нашей столовой уютно, у поваров появилась возможность блеснуть своим мастерством. Ведь теперь разнообразилось меню: булочки, котлеты, пирожки, рыба, биточки – все эти блюда готовятся на новом оборудовании. С этого года со стороны Роспотребнадзора нет никаких претензий, связанных с технологией приготовления школьных обедов. Все приготовленные блюда соответствуют всем существующим нормам.

В 2013 году из районного бюджета были выделены 42800,00 рублей на обеденные столы (10 шт.) и стулья (60 шт.).

В 2019 году из края поступила 4-х конфорочная электроплита.

### **Приложение 1.**

Площадь обеденного зала на 60 посадочных мест соответствует предъявляемым требованиям и составляет 53 кв.м.



Оборудование, инвентарь, посуда, тара используются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столами, стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется фарфоровая и стеклянная посуда: тарелки, блюда, чашки, бокалы, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы: ложки, вилки, ножи, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

В столовой не используется: деформированная посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. Обеденный зал и пищеблок содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи в соответствии с СанПин. Мытье кухонной и столовой посуды также производится в соответствии с СанПин. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции.

За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Предписаний со стороны Роспотребнадзора по вопросу организации питания нет.

Жалобы по организации питания школьников со стороны всех участников образовательных отношений отсутствуют.

В марте 2019 года школа прошла районную проверку по вопросу «Организация питания», согласно справке о результатах проверки Комитета по образованию Администрации Хабаровского района от 13.03.2019 г. несоответствия, нарушения по данному вопросу не выявлены.

Культуру питания обучающихся формирует оформление столовой. Обеденный зал эстетично оформлен, оборудован новой мебелью.



В настоящее время в школьной столовой соблюдены все условия для организации качественного и безопасного питания.

Площадь обеденного зала – 53 кв.м.

Число посадочных мест - 60.

Для оформления интерьера использованы современные материалы. Это придает более современный вид обеденному залу.

Цвет в интерьере всегда был могучим средством воздействия на душу человека, на его настроение и поведения. В нашей столовой цветовой доминантой является салатный цвет, который является тонизирующим, возбуждающим аппетит.

В зале очень много зеленых растений, что придает ему уют.

На окнах – красивого цвета тюль.

В школьной столовой установлены шестиместные обеденные столы с гигиеническим покрытием.

Входные двери в столовую - двухстворчатые, обеспечивающие свободный вход и выход питающихся. Продуманное размещение и оформление систем отопления и вентиляции, устройство искусственного освещения являются существенным элементом, дополняющим интерьер зала.

Столовая оформлена эстетичными современными стендами:

«Меню»;

«Здоровое питание»;

«Приятного аппетита».

В уголке «Здоровое питание» размещена информация о здоровом питании, правила поведения в школьной столовой, правила этикета.

В школьной столовой необычайно приятна атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки.

Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками.



Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

## **Приложение 2.**

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается, согласуется с Роспотребнадзором и утверждается директором школы цикличное десятидневное меню с учетом сезонности.

При составлении меню и технологических карт блюд используется Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Сборник технических нормативов.- М.: ДеЛи принт, 2011).

Меню разнообразное, составляет с учетом мнения всех участников образовательных отношений.

В течение всего учебного года проводится витаминизация третьих блюд под контролем ответственного за питание. Витаминизация (аскорбиновая кислота) третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

В школе предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в школе организован в форме: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости, которая подается через кулеры.

Обучающиеся имеют свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.



Школьная столовая полностью укомплектована квалифицированными кадрами, в настоящее время в столовой работают повар и рабочая по кухне. Повар имеет начальное профессиональное образование по специальности «Повар».

Условия труда работников школьной столовой соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

В школе имеется программа производственного контроля, согласно которой ФФБУЗ ЦГ и Э по г.Славгороду проводит необходимые исследования и замеры.

Согласно последним протоколам лабораторных исследований в воздухе рабочей зоны столовой не содержатся вредные вещества.

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях столовой соответствует требованиям. Уровень шума не превышает гигиенические нормативы.

Работники столовой ежегодно проходят бесплатные медицинские осмотры и профессиональное гигиеническое обучение.

Персонал столовой обеспечен специальной санитарной одеждой: халат, куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов в школьной столовой соблюдаются.

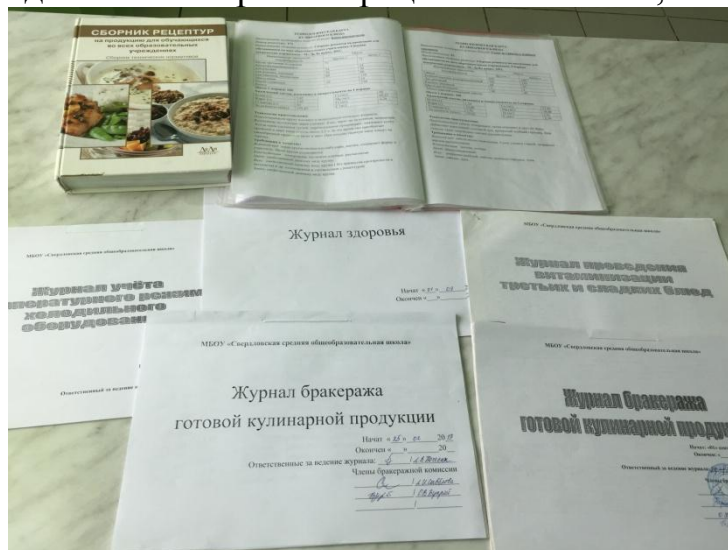


Согласно штатному расписанию школы медицинский работник не предусмотрен, поэтому контроль за качеством питания осуществляет ответственный за питание в школе, назначенный приказом директора школы.

В школе действует положение о порядке организации питания в МБОУ «Свердловская СОШ».

На основании положения «О бракеражной комиссии МБОУ «Свердловская СОШ»» создана и утверждена приказом директора школы бракеражная комиссия.

Вся необходимая документация на пищеблоке: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, имеется.



В целях контроля за организацией и качеством питания, на основании положения «О комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «Свердловская СОШ»» создана и действует комиссия по контролю за организацией и качеством питания, в состав которой входят: директор, ответственный за питание в школе, 3 родителя из Совета родителей и двое учителей.

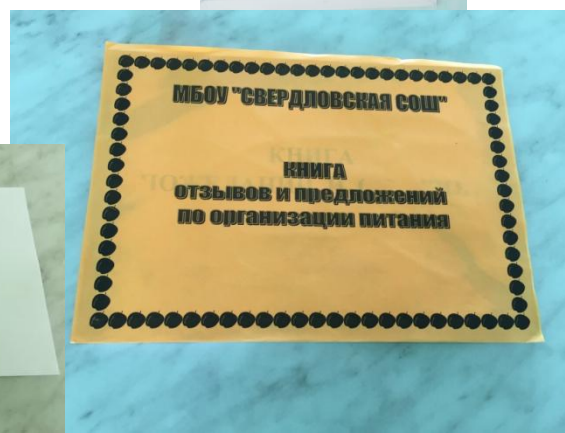
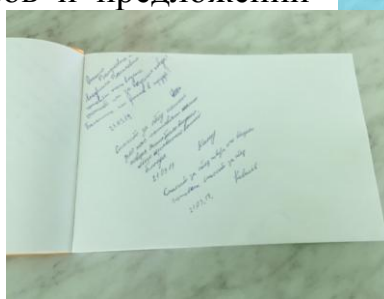
Два раза в год проводится мониторинг школьного питания среди всех участников образовательных отношений. Результаты мониторинга школьного питания представлены в **Приложении 3**.

Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Уровень культуры обслуживания и взаимоотношения работников пищеблока с педагогами и учащимися высокий, работники столовой всегда приветливы, вежливы и доброжелательны.

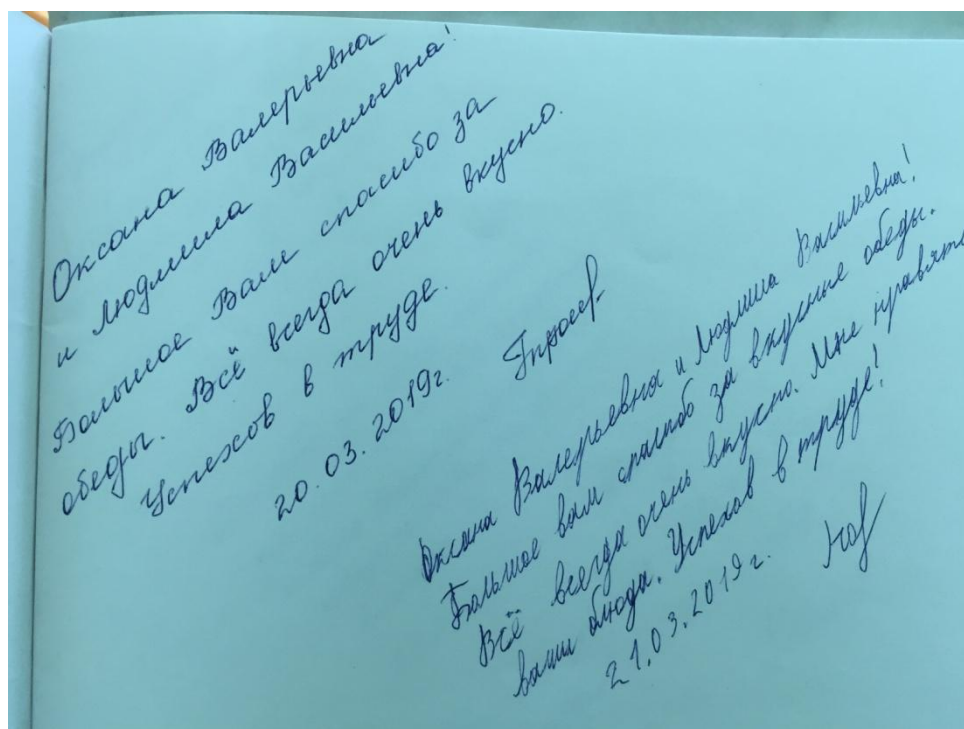
На деятельность работников школьной столовой, на качество питания, культуру обслуживания отсутствуют жалобы и нарекания со стороны учащихся, родителей и педагогического коллектива.



По инициативе комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе была создана книга отзывов и предложений по организации питания в МБОУ «Свердловская СОШ».







Имеется большое количество положительных отзывов о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой (**Приложение 4**). С отзывами детей, педагогов и родителей можно ознакомиться в фильме «О школьном питании» (фильм размещен на школьном сайте, в разделе «Школьное питание»).

В рамках проведения Недели здорового питания в школе проводится мероприятие «Поставь оценку завтраку», в течение недели учащиеся и педагоги ставили каждый день оценку завтраку.



Ежегодно в школьной столовой проводится День открытых дверей, родители знакомятся со школьным меню, проводят дегустацию школьного питания.



В школьной столовой питаются 97 обучающихся, двое учащихся обучаются на дому, таким образом, общий охват учащихся одноразовым горячим питанием в школе составляет 100%, что выше краевого показателя.

В школе работает одна группа продленного дня, которую посещают 10 человек - дети, подвозимые в школу из близлежащих сёл. Для обучающихся, посещающих ГПД (10 человек; 10,3% от всех учащихся), организовано 2-х разовое питание.

Питание в школьной столовой осуществляется в две перемены:

1 перемена: 10.00-10.20;

2 перемена: 11.00-11.20, что соответствует предъявляемым требованиям.

На переменах в столовой дежурят классные руководители.

Согласно приказу МБОУ «Свердловская СОШ» от 11.03.2019 №41 67 обучающихся (69% от всех обучающихся школы) получают компенсационные выплаты (4,85 руб.) из регионального бюджета.

Школьная столовая работает с 7.10 до 15.00 ч.

В школе имеется пришкольный участок, на котором учащимися в летний период выращиваются овощи для удешевления школьного питания, что позволяет удешевить школьное питание на 3 рубля в день на 1 человека.



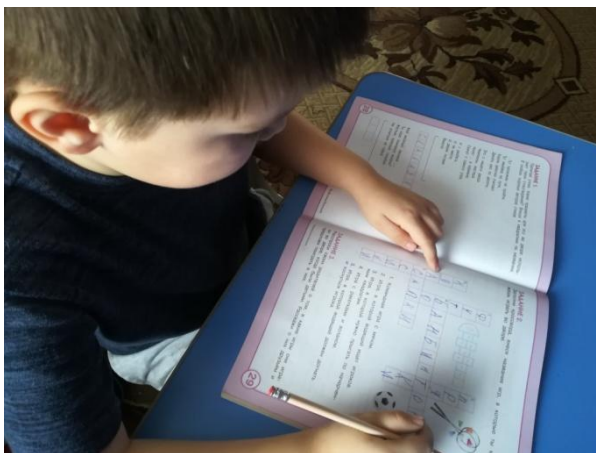
Ежегодно обучающиеся нашей школы под руководством учителя технологии выращивают рассаду томатов, перца, цветной капусты для пришкольного участка.



Учеба в школе существенно увеличивает физическую и эмоциональную нагрузку на организм, которому приходится расходовать много энергии, а единственным источником энергии человека является пища. Поэтому от того, как питается человек, соблюдает ли он режим питания, во многом зависит его здоровье. Правильное питание является абсолютно необходимым фактором для обеспечения нормального кроветворения, зрения, полового развития, поддерживая нормальное состояние кожных покровов, защитной функции организма. Поэтому в нашей школе с 2016 года в начальных классах на уроках окружающего мира, а в 5-8 классах на уроках технологии и биологии интегрировано реализуется программа «Разговор о правильном питании». Также данная программа реализуется во внеурочное время.

В отличие от многих других обучающих программ, «Разговор о правильном питании» носит комплексный характер и охватывает разные аспекты питания, в том числе и связанные с российской историей и культурой. Содержание и структура программы обеспечивает возможность организации системного обучения школьников, с учетом их возрастных особенностей. При реализации программы используются такие методы и формы обучения как: познавательная игра; игровой метод; соревновательный метод, активные методы обучения, экскурсии на пищеблок школьной столовой, продовольственный магазин, хлебопекарные предприятия; встречи с интересными людьми; практические занятия; творческие домашние задания; праздники хлеба, рыбных блюд и т.д.; конкурсы (рисунков, рассказов, рецептов); сюжетно-ролевая игра, игра с правилами, образно-ролевая игра; мини – проекты; совместная работа с родителями.

При проведении уроков, занятий используются тетради на печатной основе «Разговор о правильном питании».



Полученные знания по программе «Разговор о правильном питании» позволяют детям ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные; дети умеют оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учетом границ личностной активности корректировать несоответствия; дети учатся этикету в области питания, что в определенной степени повлияет на успешность их социальной адаптации, установление контактов с другими людьми.



Большое внимание в школе уделяется воспитанию у школьников культуры правильного питания.

Ежегодно в МБОУ «Свердловская СОШ» разрабатывается План мероприятий по совершенствованию питания и Программа производственного контроля организации питания обучающихся. Целью реализации Плана мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся (далее - План) является формирование у школьников основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни. Данный план рассчитан на учебный год.

Реализация Плана предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

- формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- формирование представления о социокультурных аспектах питания как составляющей общей культуры человека;
- информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

В плане предусмотрены следующие направления работы: Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей, пропаганда здорового образа жизни, формирование культуры рационального здорового питания.

План мероприятий по совершенствованию питания МБОУ «Свердловская СОШ» является составной частью программы «Школа - территория здоровья».

Согласно Программе перспективными направлениями деятельности школьной столовой являются: развитие материально-технической базы и формирование культуры питания и здорового образа жизни.

Согласно Плану ежегодно проводятся:

Неделя здорового питания,

классные часы в 1-11 классах по вопросам здорового питания в разнообразных формах:

[классный час в 3 классе "Правильное питание"](#) ;

[праздник в 1 классе совместно с родителями "Здоровое питание. День русской кухни"](#) ;

[классный час в 7 классе "Здоровое питание"](#);

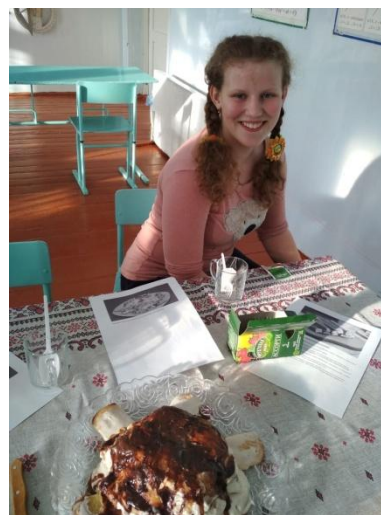
[классный час в 4 классе "Правильное питание - залог здоровья"](#) ;



"Своя игра" по теме "Правильное питание - это здорово!" в 11 классе ;  
конкурсная игра в 6 классе "Правильное питание - путь к здоровью  
человека";  
классный час в 5 классе «Путешествие по городу Ням-Нямску» ;  
конкурс рисунков «О вкусной и здоровой пище», «Здоровое питание» и  
рекламных плакатов «Новое поколение выбирает правильное питание».



На уроках технологии ученики начальных классов учатся самостоятельно складывать салфетки. Эти салфетки украшают обеденный зал. Основными наставниками детей в оформлении столов, культуре поведения за столом были не только учителя, но и родители. Ученики 5-8 классов на уроках самостоятельно готовят разнообразные блюда и дегустируют их.



В рамках Недели здорового питания проводятся такие мероприятия как: «Витаминный день» - конкурс витаминных салатов, конкурс семейных рецептов на тему «Традиции моей семьи», дегустация каши, чтение сказок о здоровом питании, интерактивная игра «Здоровое питание», выставка книг в школьной библиотеке «О здоровом питании» и другие.



Традиционно проводятся такие праздники, как «Осенняя ярмарка», «Масленица». На этих мероприятиях ученики приносят домашние блюда, приготовленные вместе с родителями, обмениваются рецептами со своими одноклассниками.

Большое внимание администрация и педагоги школы отдают и работе с родителями учащихся по вопросу организации питания детей, так как одним из обязательных условий рационально-сбалансированного питания в организации питания детей школьного возраста - соблюдение преемственности в питании детей в школьном учреждении и дома. Весь педагогический коллектив заинтересован в установлении равноправных партнерских взаимоотношений с родителями учащимися в вопросе о правильном и рационально - сбалансированном питании детей, поэтому организация питания детей в МБОУ «Свердловская СОШ» должна сочетаться с правильным питанием ребёнка в семье. Для обеспечения преемственности питания информируем родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на стенде «Мальчишкам и девчонкам, а также их родителям» с указанием полного наименования блюд для того, чтобы питание вне школы дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. Большинство родителей сознают важную роль питания для здоровья своих детей, но недостаточно информированы о том, как правильно его организовать.

В нашей школе мы знакомим родителей с примерным меню на неделю, принципом его составления, рецептами блюд, особенно тех, которые детям пришлось по вкусу, привлекаем родителей к организации процесса по эстетике питания детей, ведем активную работу по пропаганде здорового питания, соблюдения правил столового этикета.

Формы работы с родителями, которые мы применяем в своей работе:

1. Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания детей в школе и дома, приглашая медработников, повара.
2. Организация, оформление и пополнение материалом информационного стенда о правильном и рациональном питании детей школьного возраста.



3. Презентации для родителей «Питание для здоровья», «Организация питания в школе».
4. Составление книги по обмену рецептами «Любимое блюдо моей семьи».
5. Организация выставки рисунков и творческих работ детей совместно с родителями.
6. Анкетирование родителей.
7. Различные конкурсы продуктивной деятельности детей совместно с родителями («Масленица», «Витаминный салат» и другие).
8. Для родителей проводится «День открытых дверей», в этот день родители, по согласованному графику, принимают участие в воспитательно-образовательном процессе, включая организацию питания детей.
9. На сайте школы в разделе «Школьное питание» создана страничка для родителей, на которой размещены советы, памятки, рекомендации по воспитанию культуры здорового питания школьников.



В нашей школе используется большое количество наглядной агитации по пропаганде здорового питания, в учебных кабинетах оформлены уголки по правильному питанию, имеются информационные стенды в коридоре и столовой, информация на которых постоянно обновляется.



С 2017 года мы реализуем Программу «Школа – территория здоровья».

С 2011 года в рамках введения федеральных государственных образовательных стандартов в школе реализуется Программа внеурочной деятельности «Азбука здоровья». Организация здорового питания – это одна из важнейших тем для бесед и практических работ на данном курсе.

Анализ организации питания в школьной столовой выявил ряд проблем, требующих принятия необходимых мер по совершенствованию организации питания. Это:

1. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.
2. Постоянный мониторинг и анализ состояния организации школьного питания, его финансового обеспечения.
3. Разъяснительная работа среди учащихся и родителей о необходимости правильного питания.

Анализ и принятие мер по выполнению требований, предъявляемых к школьному питанию, позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Развить систему мониторинга состояния здоровья учащихся, организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей совместно с сотрудниками Свердловской амбулатории.
2. Обеспечить учащихся необходимым качественным рационом питания и ассортиментом продуктов, используемых при приготовлении блюд.
3. Развить механизмы координации и контроля в системе школьного питания.
4. Сформировать навыки здорового питания у обучающихся.
5. Продолжить реализацию Программы «Школа – территория здоровья».
6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.
7. Развивать материально-техническую базу школьной столовой.
8. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность.

В перспективе организация рационального питания школьников позволит достичь следующих основных целей:

- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечнососудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня;
- совместно с медицинскими работниками Свердловской амбулатории разработать и реализовывать план санитарного просвещения в области рационального питания, который поможет предотвратить нерациональность диетологических привычек школьников, приводящих к развитию ряда заболеваний.

Одной из основных целей сотрудничества школьной столовой и воспитательной службы школы является создание условий, способствующих формированию у всех участников образовательных отношений основ рационального питания, как одной из составляющих здорового образа жизни.



Древнегреческому философу Сократу принадлежит мудрое изречение: «Мы живём не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить». Эти слова актуальны и в наше время. Чтобы вырастить здорового ребенка, необходимо создать все условия для этого. Поэтому одним из основных направлений, которое определяет здоровье ребенка, его физическое и умственное развитие является организация качественного питания подрастающего поколения.

Школа проводит большую работу по формированию культуры питания и организации правильного питания школьников.

Наш девиз: «Здоровое питание – путь к отличным знаниям!»

**Оборудование на пищеблоке**







Обеденный зал









## Результаты мониторинга школьного питания в МБОУ «Свердловская СОШ»

01.02.2019 г.

Основным направлением работы МБОУ «Свердловская СОШ» на протяжении ряда лет является сохранение и укрепление здоровья школьников, посредством применения здоровьесберегающих технологий.

Организация питания - один из актуальных вопросов создания здоровьесберегающей среды в школе. Поэтому этой работе в школе уделяется большое внимание. Охват горячим питанием составляет 100% учащихся. Всего в школе – 99 учащихся; питаются 97 учащихся; не питаются в школьной столовой 2 учащихся, т.к. обучаются на дому.

Были единичные случаи нежелания питаться в столовой, но благодаря целенаправленной работе классного руководителя, администрации школы эти вопросы удалось решить положительно.

Стоимость питания в месяц составляет 350 рублей для обучающихся, которые получают дотацию из средств краевого бюджета, и 400 рублей для детей, не получающих льготное питание.

Получают льготное питание за счет средств **краевого бюджета (по 4,85 руб. в день)** 67 обучающихся.

Стоимость горячего завтрака (в среднем руб., в день) – 21 руб..

Школа имеет пришкольный участок, на котором школьники выращивают овощи для школьной столовой, что позволяет снизить стоимость школьного завтрака. В 2018 году с пришкольного участка было собрано 8 ц овощей.

В течение учебного года постоянно проводится витаминизация третьих блюд. Аскорбиновая кислота приобретается в аптеке за счет внебюджетных средств, с 2014 по 2018 год было потрачено 10000, 00 руб.

Ремонт школьной столовой к началу нового учебного года производится собственными силами, за счет внебюджетных средств, в 2018 году было потрачено 5000,00 руб..

В июле 2010 года наша школа получила технологическое оборудование по ведомственной целевой программе «Модернизация технологического оборудования школьных столовых» в Алтайском крае. Электроплита, пароконвектомат, мармит, электрочайник, вытяжной шкаф, 4 моечные ванны для мытья посуды, столы разделочные, столы для грязной и чистой посуды, смягчитель воды, весы порционные – всё это оборудование в кратчайшие сроки было установлено. Стоимость составила 323425 рублей. В декабре 2018 года получили новую электроплиту.

В 2010 году из районного бюджета были выделены 300 000 рублей для перекрытия крыши столовой и капитального ремонта варочного цеха и обеденного зала. В обеденном зале произведена укладка пола керамической плиткой, а стены обшиты пластиковыми панелями. В варочном цехе:



обшивка потолка пластиковой вагонкой, стены полностью уложены керамической плиткой, на полу - керамическая плитка.

В 2013 году 42800 рублей были потрачены на оборудование для школьной столовой: обеденные столы (10 шт.) и стулья (60 шт).

Питание учащихся осуществляется в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню. Питание организовано на двух больших переменах по 20 минут в соответствии с утвержденным графиком питания:

1 перемена (10.00 – 10.20)

2 перемена (11.00 – 11.20).

Для того, чтобы определить истинное отношение детей и их родителей к вопросам организации и качества питания, был проведен мониторинг школьного питания, который включал в себя анкетирование учащихся и их родителей (законных представителей), заполнение таблицы (приложение), анализ удовлетворённости организацией школьного питания.

Анкетирование проводилось с целью выявления «сильных» и «слабых» сторон в области питания детей в школе. В рамках проводимого обследования проведено анкетирование в 2-11 классах. Всего опрошено 54 (61,3%) учащихся и 69 родителей (60,5%).

Анкетирование показало, что во время питания в школьной столовой учащиеся предпочитают вторые блюда (79,63% опрошенных). 37 % любят салаты, а вот супы, которые тоже очень полезны детскому растущему организму, пользуются популярностью лишь у 22%. Также учащимся очень нравится рыба, гуляш, сосиска – 41%. 63% опрошенных детей любят печенье и булочки. У 13% опрошенных любимым блюдом являются компот и пирожки с картошкой.

В анкете был вопрос о качестве приготовленной пищи. По результатам анкетирования 56% детей отмечают, что в школьной столовой качество питания отличное, 41% опрошенных – «хорошее», «удовлетворительное» питание у 4 % детей.

Практически все опрошенные (61%) отмечают, что в школьной столовой очень вкусно готовят, 33% детей нравится разнообразие школьного питания. Учащиеся школы равнодушны к уюту и современному дизайну школьной столовой. Так, 100% опрошенных учащихся показали, что им очень нравится оформление и оснащение столовой.

Родителям была предложена следующая анкета:

1) Завтракает ли ваш ребенок перед уходом в школу?

Да - 36 (52,17%)                      Нет - 8 (11,59%)                      Не всегда –  
25(36,23%)

2) Необходим ли вашему ребенку горячий завтрак в школе?

Да – 63(91,30%)                      Нет - 4 (5,8%)                      Затрудняюсь ответить –  
2 (2,9%)

3) Нравится ли вашему ребенку ассортимент блюд в школе?



Да - 53 (76,81%)                      Нет – 1(1,45%)                      Не всегда –  
15(21,74%)

4) Интересуетесь ли вы меню школьной столовой?  
Всегда - 40 (57,97%)                      Редко - 26 (37,68%)                      Никогда – 3  
(4,35%)

5) Доволен ли ваш ребенок качеством приготовленных в школьной  
столовой блюд?  
Да - 63(91,3%);    Нет - 1(1,45%); Затрудняюсь ответить – 3(4,35%);  
Не всегда – 2 (2,9%)

6) Как вы думаете, нужно ли ребенка приучать к культуре приема пищи?  
Только в школе – 0;    Только дома - 1(1,45%) ;  
Как в школе так и дома - 52 (75,36%);    Нет - 6 (8,69%).

**Выводы:** в целом, учащиеся довольны организацией питания в школьной столовой. Меню учащихся устраивает. График питания и интерьер школьной столовой устраивает полностью всех учащихся. Проанализировав анкеты родителей, можно сделать вывод, что мнение родителей совпадает с мнением их детей. Существенных замечаний по организации питания в школе со стороны родителей нет.

## ОТЗЫВЫ о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой

Отзыв  
о работе школьной столовой.

У нас замечательная столовая и я с уверенностью могу это говорить, так как учился в других школах и могу сравнивать.

Это большое пространство, уставленное столами и стульями. Там всегда чисто и ухоженно. Стены столовой нежных, не вызывающих тонов. Очень вежливый и добрый рабочий персонал. Всё делается быстро и вкусно. В нашей столовой повара сами выпекают пирожки и очень вкусные булочки. Стоит указать, что столовая у нас опрятная. Заходить туда всегда приятно. Столовая нам предоставляет вкусную и полезную еду, насыщенную витаминами.

На мой взгляд, столовая у нас вполне стоящая. В сравнении с другими школами, она занимает почётное место. Посещать её есть желание всегда. Спасибо Оксане Валерьевне и Людмиле Васильевне!

Ученик 11 класса: *Кирилл Магляр* Магляр Кирилл.

Мне нравится обедать в нашей столовой. Помещение столовой большое светлое. В обеденном зале всегда чисто и уютно. На окнах стоят цветы. Помещение пищеблока оснащено необходимым оборудованием. Меню разнообразно и составлено в соответствии с требованиями СанПиНа. Обеды всегда вкусные и разнообразные, подаются тёплыми. Больше всего нравится выпечка: пирожки и булочки.

Повара вежливы и внимательны. Хочу поблагодарить персонал кухни за вкусные обеды и пожелать успехов в работе.

Учитель русского языка и литературы *Т.И. Трощенко* /Т.И.Трощенко/

Отзыв  
о работе школьной столовой.

Наша столовая большая и уютная. Там кормят хорошо. Я люблю есть в столовой картофельное пюре с рыбой. Повара готовят вкусно. Так же в столовой готовят пирожки и булочки. Мне всё нравится там.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и всех обучающихся знают по именам. На столах всегда есть салфетки, соль. Поэтому я всегда с удовольствием посещаю школьную столовую.

Ученик 8 класса: *Данил Магляр* Магляр Данил.

В школе очень хорошо организовано питание. В столовой детей встречают приветливо поваря. К каждому ребенку они находят индивидуальный подход. В обеденном зале царят чистота и уют.

Блюда вкусные и разнообразные. Оксана Замерьева и Людмила Васильевна готовят обеды с душой. А когда готовят, вкладывая душу, получается всегда вкусно.

Мойму сыну - первокласснику очень нравится кушать в школьной столовой. С большим удовольствием он ест борщи, супы, тушеный картофель. Больше всего ему нравится сосиска с "тающей" картошкой (пюре картофельное).

Большое спасибо поварам школьной столовой за их труд.

Мама ученика 1 класса  
Савилова Сергея



Отзыв о работе школьной столовой.

В нашей школе есть замечательная школьная столовая. В обеденной зале всегда чисто и уютно. Зал оформлен наглядными плакатами, на окнах висят  
В столовой работают приветливые и добрые повара. Встречают всегда детей и взрослых с улыбкой.

Меню в нашей столовой разнообразное, так как используют для приготовления блюда различные продукты. В рацион бывает рыба, мясо, овощи, зелень, крупы. Повара сами выпекают хлебобулочные изделия. Дети с удовольствием следят приготовление блюд, берут добавку.

На столах всегда есть солонки, соль, специи. Там же с детскими оформлением расдует чай. Также уделяется внимание поведению детей за обеденным столом. Дети с удовольствием посещают столовую. Хотелось сказать большое спасибо поварами школьной столовой за их труд и атмосферу, которая там царит. Наша столовая - лучшая!

Учитель нач. кл.: Волк                      Микаленко Л. В.

## Отзыв

о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. Поэтому администрация нашей школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

Столовая школы состоит из пищеблока и уютного обеденного зала. В пищеблоке школьной столовой имеется отдел для мытья и сушки посуды, оснащенный водонагревательным титаном, посудомоечным шкафом, шкафом для хранения посуды, столами для разделки овощей, мяса и рыбы, один двухкамерный холодильник, электроплита, жарочный шкаф, вытяжной зонт с принудительной вентиляцией, шкаф для хранения хлебобулочных изделий. Данное современное оборудование позволяет готовить обеды, отвечающие современным требованиям СанПиНа. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно гигиенического режима.

В столовой трудятся квалифицированные специалисты с опытом работы, которые с удовольствием готовят на новом оборудовании разнообразные вкусные блюда. Рабочий персонал очень вежливый и добрый. В нашей столовой повара сами выпекают пирожки и другие хлебобулочные изделия, что особенно нравится учащимся. Меню в нашей столовой достаточно разнообразное, благодаря тому, что используется большой ассортимент продуктов и различные способы их кулинарной обработки. В рационе постоянно присутствует мясо или рыба, сливочное и растительное масло, овощи, зелень. Хочется отметить, что часть овощей учащиеся школы сами выращивают на школьном участке.

Для правильного воспитания школьников уделяется внимание не только рациону питания, но и сервировке стола, культуре поведения за обеденным столом. Для этого используется посуда с эстетическим оформлением. Обеденный зал оформлен наглядными плакатами, которые призывают соблюдать правила личной гигиены и поведения за столом.

Заходить в столовую всегда приятно. Наша столовая самая лучшая!

Учитель истории:



И.Н.Карасёва

## Отзыв о работе школьной столовой

В нашей школе очень хорошо и правильно организовано питание для учащихся.

С первого чувствуется чистота и уют в помещении.

В обеденном зале царит атмосфера тепла и домашнего уюта.

Школьная столовая оборудована всеми необходимыми принадлежностями отвечающими современным требованиям санитарии.

Опытные повара всегда приветливы, опрятны и внимательны к детям.

Удивляет и радует разнообразное меню. Блюда всегда приготовлены на совесть. Они очень вкусные и аппетитные. Повара сами выпекают пирожки и булочки, что особенно нравится детям.

В рационе постоянно присутствует мясо или рыба, овощи, зелень. Дети с большим удовольствием едят приготовленные блюда, берут добавки.

Большое внимание в нашей столовой уделяется и культуре питания. В столовой установлено раковина, электропосудомоечная машина. На столах всегда есть салфетки. Пирожки, кружки и другие столовые принадлежности всегда сверкают чистотой. Хочется от всей души поблагодарить персонал школьной столовой за каждодневной, добросовестной труд.

Воспитатель ТЛД: *Л. В. Покресюк*