

Горячее питание в сельской школе: проблемы и решения



*Палкина Светлана Александровна
директор МАОУ – СОШ №137
п. Шабровский, г. Екатеринбург
Свердловская область*



НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 ст.26, п.15;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Ст.22 Закона Свердловской области от 15.07.2013 г. №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- нормативные документы регионального, муниципального и школьного уровня.



РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ - ОДНО ИЗ УСЛОВИЙ СОЗДАНИЯ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩЕЙ СРЕДЫ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

- соответствие энергетической ценности рациона детей затратам энергии;
- сбалансированность всех блюд по количеству белков, жиров и углеводов;
- соответствие меню возрасту и занятиям детей, а также особенности отдельных учеников, вроде аллергии или заболевания ЖКТ;
- соответствие продукции санитарным нормам и согласование меню в Роспотребнадзоре.



МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



СТИЛЬНО, ВКУСНО, ПОЛЕЗНО! – ДЕВИЗ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В МАОУ – СОШ №137

«ИСКАТЬ НОВОЕ В ПРИВЫЧНОМ», ЛОМАЯ СТЕРЕОТИПЫ И СОЗДАВАЯ СОВРЕМЕННЫЕ ПРОЕКТНЫЕ СМЫСЛЫ

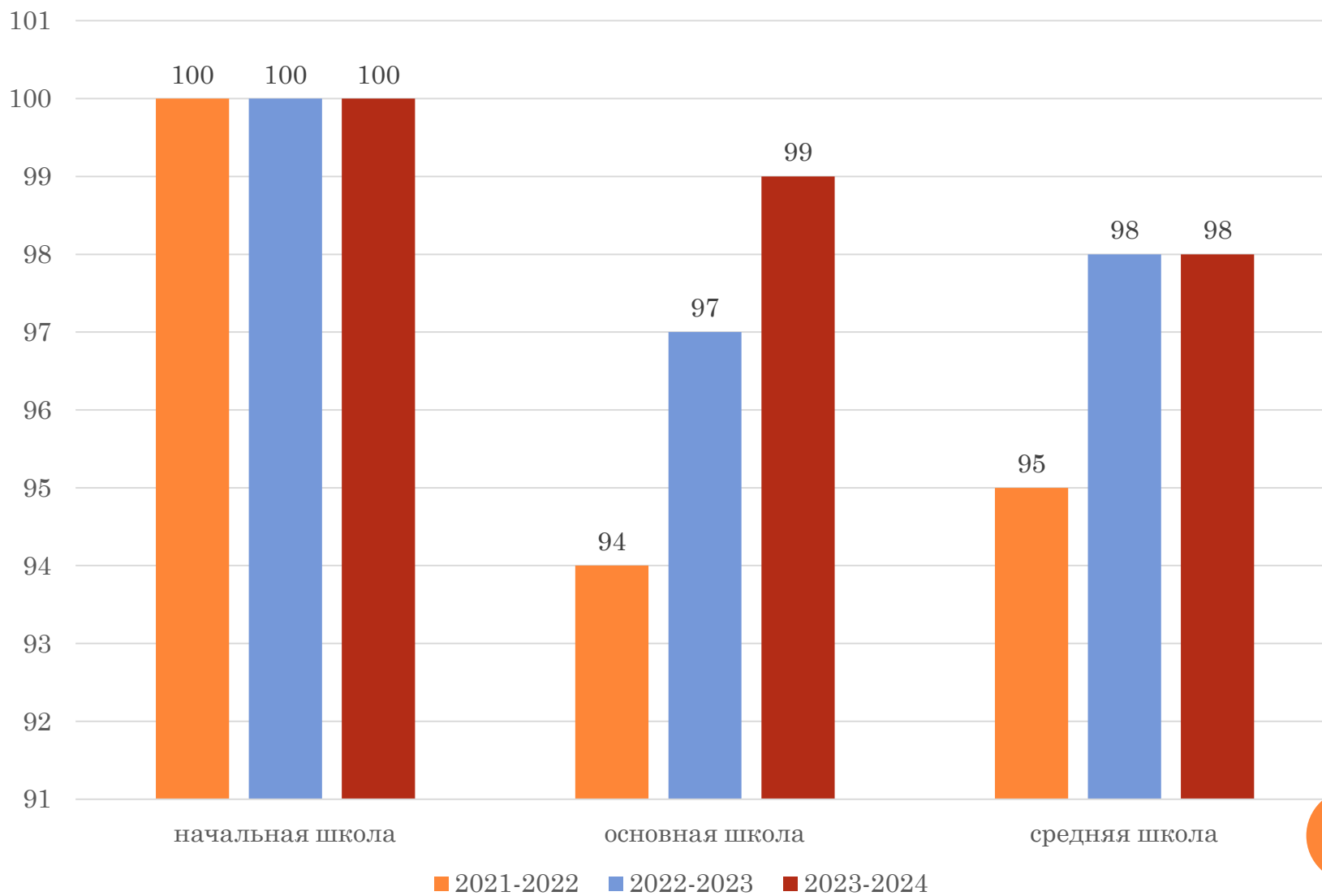
○ ДО



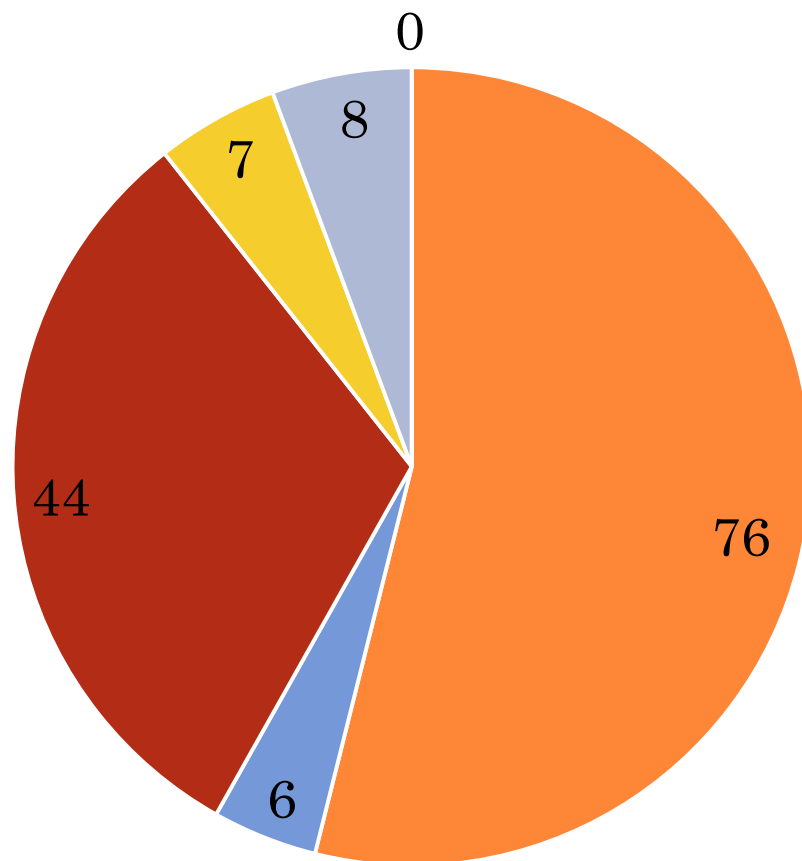
○ ПОСЛЕ



ОХВАТ ОРГАНИЗОВАННЫМ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ



ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЕМ ДЕТЕЙ ЛЬГОТНЫХ КАТЕГОРИЙ



■ дети с ОВЗ

■ дети из многодетных семей

■ дети, находящиеся под опекой

■ дети-инвалиды

■ дети из малообеспеченных семей

■ дети, находящиеся на домашнем обучении



МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КОНТРОЛЬ РАЦИОНА ПИТАНИЯ



- анкетирование обучающихся и родителей по степени удовлетворенности горячим питанием;
- родительские конференции по знакомству и дегустации блюд из 2-х недельного меню;
- деятельность школьной и межведомственной комиссии по питанию.

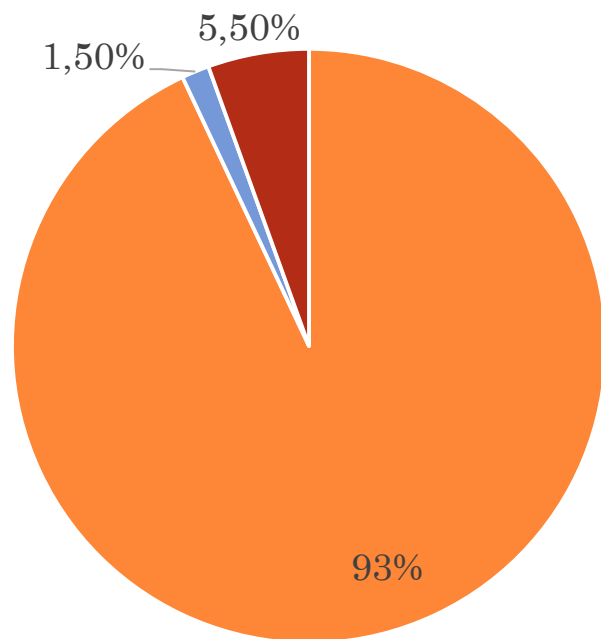


МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И КОНТРОЛЬ РАЦИОНА ПИТАНИЯ



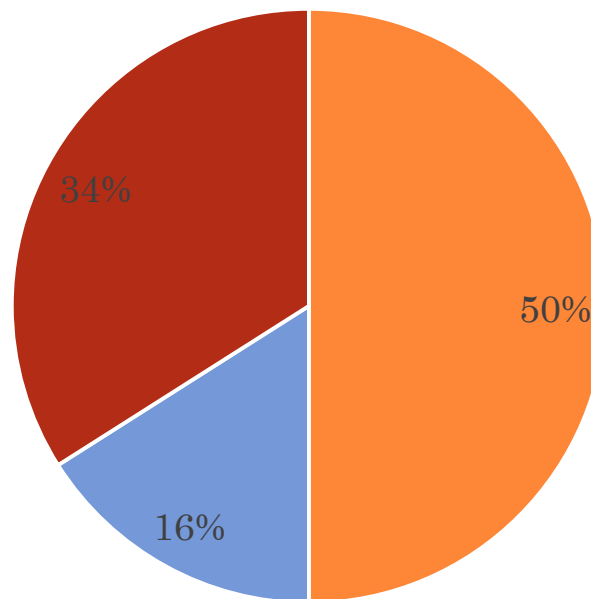
РЕЗУЛЬТАТЫ РОДИТЕЛЬСКОГО АНКЕТИРОВАНИЯ

Знакома ли ваша семья с принципами здорового питания?



■ Да ■ нет ■ затрудняюсь ответить

Завтракает ли ребенок дома перед уходом в школу?

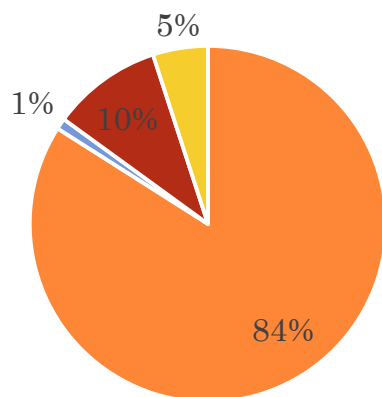


■ всегда ■ не всегда ■ не завтракает



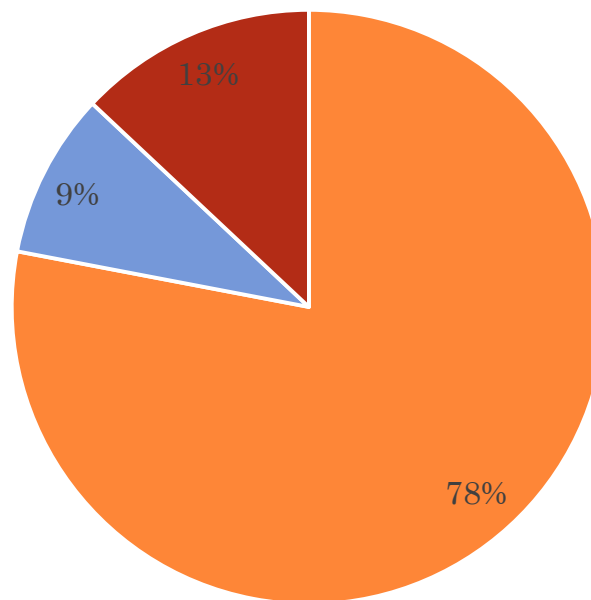
РЕЗУЛЬТАТЫ РОДИТЕЛЬСКОГО АНКЕТИРОВАНИЯ

Нравится ли ребенку обстановка в школьной столовой?



- да, там чисто и уютно
- нет, в столовой грязно и неуютно
- тесно, много детей, мало места для приема пищи
- затрудняюсь ответить

Удовлетворяет ли вас качество школьного питания?

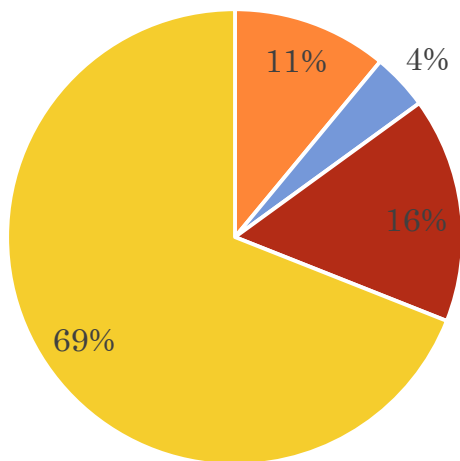


- да
- нет
- затрудняюсь ответить



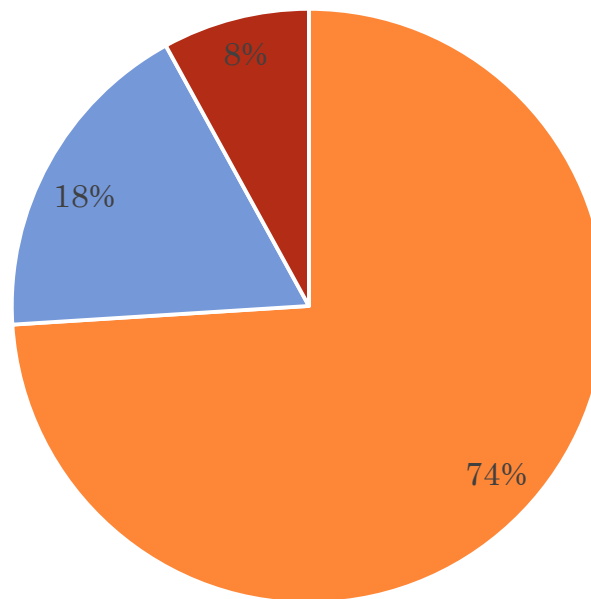
РЕЗУЛЬТАТЫ РОДИТЕЛЬСКОГО АНКЕТИРОВАНИЯ

Если ребенок НЕ ПИТАЕТСЯ в школьной столовой, то ПОЧЕМУ?



- плохое качество питания
- берет еду с собой
- дорого
- другие причины

Считает ли Ваш ребенок достаточной длительность перерыва между уроками для приема пищи?



- да
- нет
- затрудняюсь ответить



ПРОВЕДЕНИЕ ТЕМАТИЧЕСКИХ ДНЕЙ



ВОСПИТАНИЕ ПРАВИЛЬНОГО ПИЩЕВОГО ПОВЕДЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»

- Обучающиеся МАОУ - СОШ № 137 - участники регионального конкурса детских творческих работ "Веселый урок о том, что вкусно и полезно", проводимого в рамках программы "Разговор о правильном питании"



МЕРОПРИЯТИЯ В РАМКАХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»



- Учащиеся МАОУ-СОШ № 137 Черноскутов Вячеслав и Макаров Владимир приняли участие в районном мероприятии «Круглый стол»
- "Роль правильного питания в жизни школьников"



МЕРОПРИЯТИЯ В РАМКАХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»

- Учащиеся школы
Шестакова Яна и
Некрасова
Екатерина приняли
участие в районном
мероприятии
"Слагаемые
здорового питания"



МЕРОПРИЯТИЯ В РАМКАХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»

- Проектная и исследовательская деятельность обучающихся, участие и организация мастер-классов



КУРС ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»



ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- Обучающая посуда – подносы с памятками здорового пищевого поведения;
- Салатный бар – специальная линия подачи ингредиентов салата, где дети самостоятельно могут приготовить салат. Ученик берет тарелку и выбирает любые компоненты и заправки, подходящие к ним;
- Сетевой профориентационный проект по подготовке обучающихся к участию в чемпионате JuniorSkills в компетенции «Кулинарное дело»



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890557

Владелец Палкина Светлана Александровна

Действителен с 28.09.2023 по 27.09.2024