

Согласовано

Председатель Управляющего Совета

\_\_\_\_\_ **В.В.Кузнецов**

Протокол № 1 от

«\_12\_»\_\_09\_\_2023г.

Утверждаю:

Директор МКОУ ШР НШДС № 10

\_\_\_\_\_ **И.В.Жукова**

Пр.№ \_\_\_\_\_ от

**Школьный проект:**

**«Школьная столовая: вкусно, полезно, красиво!»**

**П. Большой Луг, 2023г.**

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА

<b>Проект (внутришкольный)</b>	<b>« Школьная столовая : вкусно, полезно, красиво!»</b>
<b>Ключевые проблемы в образовательной организации в данном направлении</b>	Стратегия питания детей в современной образовательной организации должна предусматривать как решать вопросы качества, безопасности, сбалансированности, обеспечения индивидуального подхода к каждому ребенку в организации питания, как внедрять современные рекомендации специалистов и как научить детей и взрослых питаться правильно, как спроектировать пространство школьной столовой не только как точки комфортного приема пищи, но и места способного удовлетворить весь спектр задач и потребностей, связанных с данным направлением деятельности.
<b>Цель проекта</b>	<b><i>Создание эффективной комплексной системы организации качественного и полноценного питания школьников</i></b>
<b>Задачи</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Обеспечение в школьной столовой санитарно-гигиенических условий для производства школьного питания, включая санитарно-техническое обеспечение и художественно-эстетическое оформление пространства помещения.</li><li>2. Формирование рационального питания школьников на основе использования результатов мониторинга здоровья обучающихся.</li><li>3. Внедрение современных технологий приготовления блюд школьного питания, увеличение ассортимента выпускаемой продукции в соответствии с рационом питания детей.</li><li>4. Модернизация материально-технической базы школьного питания:</li></ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оснащение школьной столовой современным технологическим оборудованием, в соответствии с типом столовой, включая приобретение мармита и дополнительного оборудования (мясорубка, овощерезка и др.).</li> <li>• Оснащение школьной столовой кухонным инвентарем, столовой посудой и приборами в соответствии с нормативными требованиями.</li> <li>• Оформление стен обеденного зала, украшение обеденных столов для сервировки. Приобретение комплекта одежды для дежурных по столовой в классах.</li> </ul> <p>5. Реализация комплекса мер по пропаганде здорового питания среди школьников и родителей.</p> <p>6. Организация непрерывного повышения профессионального уровня и компетентности кадрового состава работников пищеблока, организатора питания в школе.</p> <p>7. Ежедневный и родительский контроль режима организации питания в ОУ, качеством сырья и готовой продукции.</p>
<p><b>НОВИЗНА, МАСШТАБНОСТЬ, КРЕАТИВНОСТЬ ПРОЕКТА</b></p>	<p>Поиск, разработка, внедрение и распространение инновационных форм работы по организации питания в общеобразовательном учреждении.</p>
<p><b>ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ, ПОКАЗАТЕЛИ РЕАЛИЗАЦИИ</b></p>	<p>1. Улучшение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства:</p>

## ПРОЕКТА

- текущий ремонт пищеблока и обеденного зал
- установка нового современного оборудования;
- переоборудование обеденного зала школьной столовой (современное оборудование для раздачи, функциональное пространство, приобретение нового оборудования, инвентаря и приборов)
- развитие эстетического восприятия школьников

### 2. Изменение подходов к школьному питанию:

- повышать сопротивляемость организма школьников к различным заболеваниям и воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды (через пропаганду здорового образа жизни, который обеспечивает формирование, сохранение и укрепление здоровья, содействует профилактике заболеваний, соблюдение гигиенических норм);
- внедрять новые технологии производства: в организацию процесса приготовления пищи, в формы и методы обслуживания школьников;

### 3. Увеличение охвата горячим завтраком до 70% обучающихся в конце реализации Проекта

4. Улучшение качества питания учащихся, обеспечение безопасности, сбалансированности, полноценности и разнообразия школьного питания.

5. Создание благоприятных условий для сохранения и укрепления здоровья детей, нормального роста и развития учащихся.

6. Повышение культуры питания учащихся и родителей

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Формирование умения планирования ежедневного питания и образа жизни;</li> <li>• Повышение информированности детей, родителей о здоровье и здоровом питании, о формировании принципов здоровья.</li> <li>• Формировать знания и установки на здоровый образ жизни и здоровое питание;</li> </ul> <p>7. Отработка новых механизмов контроля школьного питания (в том числе общественного контроля).</p> <p>8. Применение оперативных способов учета мнения о качестве школьного питания со стороны учащихся, родителей и контролирующих органов.</p>
<p><b>СРОКИ И ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА</b></p>	<p><i>Первый этап</i> (сентябрь- октябрь 2023 год)- аналитико-диагностический;</p> <p>Цель: анализ и диагностика организации питания в школе;</p> <p><i>Второй этап</i> ( ноябрь-декабрь 2023 год)- деятельностный;</p> <p>Цель: внедрение изменений в работу и дизайн школьной столовой, в организацию обучения детей и взрослых по вопросам правильного питания,</p> <p><i>Третий этап (январь 2024 года) –завершающий-(рефлексия).</i></p> <p>Цель: Подведение итогов реализации проекта «Школьная столовая: вкусно, полезно, красиво!»</p>
<p><b>ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРОЕКТА</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность, нацеленность на решение ключевых проблем;</li> <li>• прогностичность, нацеленность на результат;</li> <li>• реалистичность и реализуемость;</li> <li>• полнота и системность;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• стратегичность;</li> <li>• контролируемость;</li> <li>• информативность;</li> <li>• привлекательность</li> </ul>
<b>ОБЪЕМ И ИСТОЧНИКИ ФИНАНСИРОВАНИЯ ПРОЕКТА</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Муниципальный бюджет</li> <li>• Спонсорские средства и другие источники финансирования</li> </ul>
<b>ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО, КОНТАКТЫ</b>	<p><b>Жукова Ирина Васильевна-директор МКОУ ШР НШДС № 10 п. Большой Луг ул. Клубная,24</b></p> <p>тел. 73-5-47      E-mail: ziv60@bk.ru</p>

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Шелеховского района «Начальная школа-детский сад № 10» расположено в Большелугском сельском муниципальном образовании в п.Большой Луг Шелеховского района Иркутской области. Учреждение размещено в двух отдельно стоящих зданиях на расстоянии 3 км друг от друга. В здании по адресу: 2я Железнодорожная , дом 2 размещены дошкольные группы, в здании по адресу: ул. Клубная , дом 24 находится начальная школа. Проектная мощность начальной школы 96 человек. В текущем учебном году в школе обучается 123 ученика в 9 классах-комплектах. Питание организовано бесплатно для 1-4 классов – обед, 60 обучающихся (1-4 классы) питаются завтраком за денежные средства родителей (законных представителей). Обучающиеся ОВЗ 1-4 классы ( человек) имеют бесплатный завтрак ( рублей) и обед ( рублей). Дети-инвалиды человек обучающиеся на индивидуальном обучении имеют ежемесячную денежную компенсацию за питание. В здании начальной школы в учреждении имеется помещение школьной столовой, состоящей из пищеблока и обеденного зала. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. Пищеблок находится в помещении площадью кв. м., что недостаточно по современным требованиям, предъявляемым к пищеблокам образовательных организаций. В течение нескольких лет усилия администрации учреждения направлены на решение вопроса по увеличению площади пищеблока, приобретению необходимого оборудования, кухонного инвентаря, столовых приборов и мебели.

### **Ключевые проблемы данного проекта.**

Стратегия питания детей в образовательном учреждении должна решать не только вопросы качества, безопасности, сбалансированности, организации питания, но и обеспечивать, при необходимости по состоянию здоровья, индивидуальный подход к питанию каждого ребенка, внедрять в жизнь современные рекомендации специалистов по питанию и научить детей и взрослых питаться правильно. Проектирование пространства школьной столовой должно рассматриваться не только точкой комфортного приема пищи, но и местом для творчества, общения и отдыха учащихся, способного удовлетворить весь спектр задач и потребностей, связанных с данной темой.

### **Участники проекта.**

#### ***Администрация школы:***

- индивидуальные беседы с участниками проекта
- производственные совещания по теме проекта;

- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- контроль реализации проекта и презентация проекта.

***Педагогический коллектив:***

- совещания по теме проекта;
- классные часы;
- участие родителей и детей в конкурсах проекта;
- классные родительские собрания;
- пропаганда здорового образа жизни и рационального питания;

***Родительская общественность:***

- родительский комитет;
- участие в конкурсах проекта;
- обучение по вопросам здорового питания в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья»;
- контроль организации питания в школе;

***Медицинский работник :***

- уроки здоровья;
- индивидуальные беседы;
- контроль здоровья обучающихся;
- контроль состояния столовой и пищеблока;
- разработка и внесение изменений в 10 дневное меню;
- санитарно-гигиеническое просвещение детей и взрослых.

***Обучающиеся 1-4 классов:***

- участие в творческих конкурсах проекта;
- обучение по вопросам здоровья и правильного питания;
- дежурство в школьной столовой;
- исследовательские работы по теме проекта;

**Сроки реализации проекта:**

***Первый этап*** (сентябрь- октябрь 2023 год)- аналитико-диагностический;

Цель: анализ и диагностика организации питания в школе;

**Второй этап** ( ноябрь-декабрь 2023 год)-деятельностный;

Цель: внедрение изменений в работу и дизайн школьной столовой, в организацию обучения детей и взрослых по вопросам правильного питания,

**Третий этап (январь 2024 года) –завершающий- (рефлексия).**

Цель: Подведение итогов реализации проекта «Школьная столовая: вкусно, полезно, красиво!»

**Цель проекта:** Создание эффективной комплексной системы организации качественного и полноценного питания школьников в МКОУ ШР НШДС № 10.

**Задачи:**

1. Обеспечение в школьной столовой санитарно-гигиенических условий для производства школьного питания, включая санитарно-техническое обеспечение и художественно-эстетическое оформление пространства помещения.
2. Формирование рационального питания школьников на основе использования результатов мониторинга здоровья обучающихся.
3. Внедрение современных технологий приготовления блюд школьного питания, увеличение ассортимента выпускаемой продукции в соответствии с рационом питания детей.
4. Модернизация материально-технической базы школьного питания:
  - Оснащение школьной столовой современным технологическим оборудованием, в соответствии с типом столовой, включая приобретение мармита и дополнительного оборудования ( мясорубка, овощерезка).
  - Оснащение школьной столовой кухонным инвентарем, столовой посудой и приборами в соответствии с нормативными требованиями.
  - Оформление стен обеденного зала, украшение обеденных столов для сервировки. Приобретение комплекта одежды для дежурных по столовой в классах.
5. Реализация комплекса мер по пропаганде здорового питания среди школьников и родителей .
6. Организация непрерывного повышения профессионального уровня и компетентности кадрового состава работников пищеблока, организатора питания в школе.
7. Ежедневный и родительский контроль режима организации питания в ОУ, качества сырья и готовой про

Для решения поставленных задач в школе задействованы сотрудники, в обязанности которых входит организация и реализация вопросов питания школьников. Прежде всего, это работники школьной столовой. На их ответственности находится задача приготовления вкусной, в соответствии с рецептурой и технологией приготовления пищи. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнение норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм и правил.

### **Новизна, масштабность, креативность проекта**

В центре внимания проекта: выявление, формирование, развитие и поддержка творческого подхода к организации питания школьников, основанное на синтезе традиций и инноваций.

### **Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта.**

1. Улучшение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства:

- косметический ремонт пищеблока и обеденного зала ;
- установка нового дополнительного современного оборудования;
- оформление стен и окружающего пространства помещения столовой;
- приобретение формы для дежурных по столовой;
- развитие творческого потенциала школьников при оформлении обеденного зала, их эстетического восприятия;

2. Изменение подходов к школьному питанию:

- через пропаганду здорового образа жизни, рационального и полноценного питания, которые обеспечивают формирование, сохранение и укрепление здоровья, содействует профилактике заболеваний, соблюдение гигиенических норм;
- расширение рациона и качества питания школьников ( через разработку и внедрение новых технологических карт блюд детского питания, внесение изменений в 10 дневное меню, учитывая мнение родителей, детей и правила правильного и рационального питания для детей ).

- увеличение охвата горячими завтраками обучающихся 1-4 классов за счет средств родителей до 70% после реализации проекта.

#### 1. Повышение культуры питания учащихся и родителей:

- Формирование умения планировать питание и образ жизни в семье;
- Информирование детей, родителей о здоровье и здоровом питании, о формировании принципов здоровья.
- Формирование знания и установки на здоровый образ жизни и здоровое питание;

4. Отработка новых механизмов контроля школьного питания (в том числе общественного родительского контроля).

5. Применение оперативных способов учета мнения о качестве школьного питания со стороны учащихся, родителей и контролирующих органов.

### **Механизм реализации проекта**

Проект реализуется через работу школьных и муниципальных служб, связанных с организацией питания, непрерывное образование и самообразование всех сотрудников, связанных с организацией питания, работников школьной столовой, через создание базы данных передового опыта и ее пополнение, через тесное взаимодействие всех участников реализации системы питания школьников.

### **Основные принципы проекта**

- 1) актуальность, нацеленность на решение ключевых проблем;
- 2) прогностичность, нацеленность на результат;
- 3) реалистичность и реализуемость;
- 4) креативность, современность;
- 5) стратегичность;
- 6) контролируемость;
- 7) информативность;
- 8) привлекательность.

## ВВЕДЕНИЕ

Рациональное, здоровое питание обучающихся в организованных детских коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых (связанных с нарушениями режима и структуры питания) заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы у нас в России. Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране. Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения. Особое значение приобретает правильное школьное питание с учетом того, что в последние годы дети проводят все больше времени в школе при весьма интенсивном характере процесса обучения, а невысокий социально-экономический уровень многих семей не позволяет обеспечить детей адекватным питанием.

В целом уровень потребления основных пищевых продуктов у нас в стране у детей раннего возраста, которые находятся под контролем в семье соответствует требованиям концепции оптимального питания. Однако с переходом в школу резко нарушается сбалансированность питания, а потребление основных продуктов питания (овощи, фрукты, мясо, рыба, молоко и молочные продукты) уменьшается на 10-15 %.

Сегодня проблема питания актуальна для любой страны мира. Борьба с нездоровым питанием и ожирением как его следствием захлестнула весь цивилизованный мир. Увеличение в рационе питания продуктов с повышенным содержанием жира, холестерина и консервантов - один из факторов заболеваемости населения. Структура питания в России за последние годы значительно изменилась, с одной стороны, оно стала более разнообразным, что, безусловно, положительно сказывается на здоровье. Но с другой стороны, в страну хлынуло огромное количество продуктов с повышенным содержанием жиров, холестерина и консервантов - так называемого "фаст-фуда" (чипсы, бутерброды, сладкие безалкогольные напитки), которые негативно сказываются на здоровье человека. Поэтому культура здорового питания детей является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности. Питание оказывает непосредственное влияние на формирование здоровья. Дефекты в питании отражаются на здоровье и проявляются в процессе жизнедеятельности, при неблагоприятных внешних условиях, заболеваниях, повышенной учебной нагрузке в школе.

Организация рационального и правильного питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения. Задачу, обеспечить бесплатным горячим питанием всех учащихся начальной школы с 1 по 4 классы обозначил Президент Российской Федерации В.В.Путин 15 января 2020 года во время своего Послания к Федеральному Собранию. Наше образовательное учреждение на протяжении трех лет с этой задачей успешно справляется.

Однако, к специфике школьной столовой, как и большинства других подобных, относится то, что рацион питания школьников целиком определяется меню столовой. В отличие от других предприятий общественного питания, где посетителю предлагается на выбор множество различных блюд, и из которых тот выбирает себе желаемые, в школьной столовой учащиеся получают завтрак и обед с заранее определённым набором блюд. Следовательно, особенно важно подобрать состав продуктов таким образом, чтобы он удовлетворял всем условиям правильного, рационального питания. Так как в течение учебного дня продолжительностью 5-6 ч учащийся затрачивает около 600 ккал, т. е. более четверти энергозатрат в сутки. Организм ребенка даже в состоянии покоя расходует энергию. При мышечной и умственной работе обмен веществ усиливается. Расход энергии колеблется в зависимости от возраста детей. Предоставление горячего питания в течение учебного дня оказывает активное влияние на улучшение учебно-воспитательного процесса и повышение успеваемости. А рационально оформленный интерьер столовой обеспечивает как сохранение здоровья детей, так и позитивное восприятие и эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха. Все эти факторы способствуют эффективности учебно-воспитательного процесса. Именно поэтому проект предусматривает новое оформление стен помещения столовой учреждения: оптимизацию определенных зон столовой и компоновку современного оборудования, что позволит создать комфортные условия дня организации правильного и рационального питания школьников и работников учреждения. Кроме этого процесс приема пищи в столовой, спроектированной в соответствии с современными требованиями функции и эстетики, обеспечит положительный психоэмоциональный настрой детей.

## **ГЛАВА I. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

### **1.1. Основные принципы рационального питания детей**

При формировании рациона питания детей и приготовлении пищи, предназначенной для детей, должны соблюдаться основные принципы

рационального, сбалансированного питания, подразумевающего:

удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями (питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям);

1. сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в т. ч. по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);
2. максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
3. адекватную технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции, и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
4. исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание);
5. учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек. При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки. Наименования блюд и кулинарных изделий в

меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней. При составлении меню (завтраков, обедов, полдников,) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов.

Меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. На основе предлагаемых вариантов меню могут быть разработаны другие варианты в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Разрабатываемое для обучающихся 1 - 4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям:

Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

На домашние завтраки обучающихся в первую смену от суточного потребления в среднем может приходиться до 10% энергетической ценности.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Рекомендуемая масса блюд (порций) с учетом возраста обучающихся представлена в таблице.

Рекомендуемая масса порций блюд  
для обучающихся 7-11 лет

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп
---------------	--

Возраст	с 7 до 11 лет
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 100
Суп	200 - 250
Мясо, котлета	80 - 120
Гарнир	150 - 200
Фрукты (поштучно)	100 - 120

Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

## **1.2. Перспективные направления совершенствования организации питания школьников.**

Мы часто говорим: «В здоровом теле – здоровый дух». В школе значимым направлением в учебно-воспитательном процессе является воспитание здорового человека. Школьник – это бурно растущий и постоянно развивающийся организм. Для детей школьного возраста основополагающим фактором здоровья является питание. При составлении меню школьника следует в первую очередь позаботиться о достаточном содержании в нем белкового компонента – главного строительного материала для растущего детского организма. Правильно организованное рациональное питание в детском возрасте служит существенным оздоровительным фактором.

Основная проблема современного человека — это неправильное питание,

ведущее к нарушениям обмена веществ. Для повышения качества, сбалансированности и доступности школьного питания в учреждении разработан и будет реализован целый комплекс мер по организации питания учащихся. *(Приложение 1)*

## **1.2 Создание условий для питания обучающихся в школьной столовой.**

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовой, работающей непосредственно на сырье. Так как автономность в приготовлении пищи, предоставляет широкие возможности реализации меню любой сложности. Однако наш пищеблок не соответствует современным требованиям, предъявляемым к школьным столовым. Он находится в маленьких, приспособленных помещениях. Все технологическое оборудование и моечные ванны находятся в одном помещении, что осложняет процесс приготовления пищи. В столовой выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены Совета школы из числа родителей. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы. Выполняет свои функции и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая следит, чтобы выполнялись все требования санитарии и гигиены, а также требования, предъявляемые к питанию школьников различных категорий. В задачи данной комиссии входит также выявление причин отказа от горячего питания отдельных обучающихся, пропаганда здорового образа жизни, контроль за работой технологического оборудования и его исправностью. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используемое десятидневное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное в законном порядке. *(Приложение 2)*. В меню учитывается возраст питающихся. В рационе питания детей обязательно используются овощи, мясо, молочные продукты, крупы, хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты, используется соль йодированная. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

### ***Кадровое обеспечение школьной столовой***

Повара и кухонный работник столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока снабжаются спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы. Повара школьной столовой постоянно посещают производственные совещания в муниципальном районе по вопросам организации питания и совершенствования профессиональной деятельности в условиях современной модели питания, направленной на сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

### ***Выполнение норм хранения и реализации продуктов***

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно.

## **ГЛАВА II. МОДЕРНИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

Как говорится в пословице – аппетит приходит во время еды. Повышению аппетита, также способствует оформление столовой, ведь красивый дизайн интерьера школьной столовой обеспечивает положительный эмоциональный настрой учащихся, и собственно повышает аппетит. Процесс приема пищи в столовой, спроектированной в соответствии с современными требованиями функции и эстетики, обеспечит положительный психоэмоциональный настрой детей. Именно поэтому проект предусматривает модернизацию помещения столовой учреждения: текущий ремонт и оптимизацию определенных зон столовой и компоновка современного оборудования, что позволит создать комфортные условия для организации правильного и рационального питания школьников и работников учреждения.

### **2.1. Мероприятия по реконструкции и переоснащению пищеблока и залов столовой**

Качество приготовления пищи и организация 100%-го охвата детей горячим питанием во многом зависит от наличия технологического и технического оборудования пищеблока. Проведя аудит материально-технической базы

выявлено:

№ п/п	Наименование оборудования	Год выпуска	Количество
1	Плита электрическая	2010	1
2	Протирочная машина		1
3	Холодильники	2000	5
4	Стеллажи для хранения посуды	2000	1
5	Водонагреватель электрический 100литров	2010	1
6	Столы разделочные	1990	3
7	Весы напольные		1
8	Контрольные весы		1
9	Моечные ванны	1992	2

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. 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.

***Реконструкция пищеблока:***

приобретение мармита, кухонного комбайна, овощерезки, обновление кухонной посуды, столовых приборов и инвентаря, установка дополнительной приточной вентиляции, приобретение пароконвектомата ( при финансировании).

***Реконструкция обеденного зала столовой***

современный дизайн интерьеров обеденного зала; приобретение и изготовление декора ( постеры на стены, украшение столов и др.)

## **2.2. Проектная концепция**

От планировки, цветовых решений и светового оформления пространства напрямую зависит мотивация детей к учебе, их успеваемость, психологическое здоровье и комфорт пребывания в школьных стенах.

Наиболее благоприятные для человеческого глаза цвета – зеленый, желтый, голубой, желто-зеленый и зелено-голубой. Они дают отдых глазам, действуют успокаивающе, так как это цвета растений, солнца, неба и воды.

При дизайне интерьера школьной столовой целесообразно использование полной цветовой гаммы, ведь основной заказчик здесь – это дети, а они как любят всё яркое, сочное, солнечное. Поэтому в интерьере школьной столовой можно и нужно использовать яркие краски

Известно, что каждый цвет способен воздействовать на психоэмоциональное состояние человека. Эта информация сейчас активно используется при создании интерьеров помещений.

Яркие цвета способствуют увеличению аппетита, например, желтый или пурпурный. Данный факт связан с тем, что они способствуют активации процесса синтеза желудочного сока, который способствует росту аппетита.

Кроме того, интерьер столовой, художественно и рационально оформленный, обеспечивает позитивное восприятие жизнедеятельности школьником, эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха.

## **2.3. Цветографическое решение в обеденных залах.**

Современные дети любят кафе, где можно не только поесть, но и пообщаться и отдохнуть. Интерьер обеденного зала должен быть приближен к интерьеру кафе; удобная мебель, красивая современная посуда, музыкальное оформление, оформление визуальной среды, направленной на воспитание культуры здорового питания и культуры поведения, создания атмосферы покоя, комфорта.

В основе предложенного проектного решения интерьера школьной столовой лежат следующие стилевые направления: минимализм (отсутствие лишних деталей, строгая геометричность в планировке, использование светлых оттенков), хай-тек (четкость, строгость и простота форм, современные светильники).

Так как столовая небольшая по площади, то предлагается использовать сочетания светлых и теплых тонов, чтобы расширить пространство.

Окна столовой, в нашей школе, расположены с северной стороны. Такое

помещение нуждается в особом цветовом решении. Причина – особое дневное освещение. Днем даже в ясную погоду прямой солнечный свет не попадает, отчего дневное освещение становится неконтрастным, рассеянным, мягким – даже в том случае, если комната не темная. В пасмурную погоду происходит то же самое, плюс комната становится темнее – и летом, и зимой. Главная проблема северной комнаты – это именно неконтрастность, рассеянность, мягкость поступающего через окна света. Отсутствие направленного света делает все цвета слегка приглушенными и менее насыщенными. Как следствие – несолнечное помещение выглядит блеклым и “скудным”, даже если оно светлое. Вот эти два момента – нерезкость картинки и ненасыщенность цвета – и являются ключевыми в северной комнате. Всем нам известно что, дети любят все яркое и веселое. Как же с помощью цветового решения интерьера нашей столовой превратить этот недостаток в достоинство?

Во первых, используем яркие аксессуары (часть мебели, шторы, декор, и т.д.), чтобы получить насыщенную цветом и энергичную картинку. Помним, что “контрастность” – это не только “светлое + темное”, это также “светлое + яркое” и “темное + яркое”.

Мебель для предприятий общественного питания в учебных заведениях должна соответствовать различным нормативам и стандартам – первую очередь СанПиН и техника безопасности – легко очищаться, быть стойкой к большинству химических и механических воздействий. В то же время, в столовой не должно быть лишней мебели с острыми углами, так как детям свойственно игривое состояние и столовая не помеха для игр.

Мебель должна:

- иметь гладкую поверхность, препятствующую скоплению грязи (оптимальный вариант: пластиковое, либо деревянное покрытие)
- обладать прочностью и небольшим весом, чтобы её было легко перемещать при проведении влажной уборки;
- быть вместительной, обеспечивая возможность одновременного принятия пищи несколькими учениками;
- противостоять воздействию влаги, моющих средств.

В столовой установлены прямоугольные обеденные столы, которые могут вместить 6 детей. Количество столов и стульев должно хватать на весь поток детей, чтобы между ними не возникало спорных ситуаций.

Безопасность – одно из важнейших требований, предъявляемых к школьной мебели. В конструкциях исключаются острые углы, зажимные механизмы,

откидные сиденья, выступающие детали – все, что может привести к порезам, ушибам, защемлениям и травмоопасным ситуациям во время нахождения детей в столовой. Мебель школьной столовой должна быть прочной и интересной, изготовленная из экологически чистых материалов. Кроме того, мебель должна легко мыться. Столешницы столов должны быть гладкими и стойкими перед дезинфицирующими средствами и высокими температурами.

Используем контрастный настенный декор. Не обязательно именно рамочки, можно использовать множество разных других способов, но в целом: четко очерченный, графичный настенный декор придает помещению контрастность и динамику, не делая ее утомительной. Постеры и картины с четким изображением, коллажи, хорошо выделяющиеся на стене, яркие цветовые пятна с четкими границами – вот что нам нужно.

Одним из инструментов воздействия на настроение является цвет. Расхожая рекомендация “используйте в северной комнате теплые цвета” нуждается в уточнении. Главное - не “температура” цвета, а его насыщенность, яркость, настроение. Нет никаких противопоказаний к использованию ярких холодных цветов в северной комнате. Их, конечно, не должно быть слишком много, чтобы не сделать интерьер слишком холодным и слишком ярким, но как акценты в общем теплом колорите – они более чем допустимы. Главное – не “температура” цвета, а его насыщенность, яркость, настроение. То же относится и к теплым цветам. Красивые приглушенные оттенки, например терракота (смесь красного, коричневого, розового и желтого), в северных комнатах не играют – красота

цвета без солнечного освещения не проявляется. А вот сочный оранжевый, чистый желтый, насыщенный коралловый работают великолепно.

Оранжевый цвет, вообще как будто создан для северных комнат. Так же оранжевый цвет не только символизирует полноту жизни, но и повышает аппетит. Одно из лучших решений – сделать стены оранжевой, добавить Это сделает интерьер столовой в нужной степени контрастным, насыщенным и – главное – жизнерадостным и уютным.

Чтобы сделать столовую более «солнечной», не забываем о незаменимом желтом цвете. Желтый цвет подойдет и для оформления окон. Даже если свет ненаправленный, а шторы прикрывают только часть окна, часть света все равно окрашивается, и комната кажется более солнечной. Там, где не хватает солнечного света, крайне показаны чистые желтые и золотисто-желтые оттенки. Причем их можно смело делать базовыми – эти оттенки желтого очень долго не надоедают. Желтый – наполняет позитивом и пробуждает творческий потенциал. Он наименее утомляющий, стимулирует зрение и нервную деятельность, активизирует двигательные центры, вызывает радостное настроение, генерирует энергию мышц, стимулирует интеллектуальные способности, восполняет минеральный недостаток, снижает кислотность в организме.

Холодные оттенки зеленого, даже яркие, часто тускнеют и мутнеют в отсутствие прямого солнца. А с фисташковым, яблочно-зеленым, цветом авокадо и с цветом молодой травы этого не происходит. Правильно подобранный зеленый цвет оставляет чувство свежести, дает возможность отдохнуть от учебного процесса.

И если буйство цвета является неподходящим для учебных классов, то в столовой можно себе его вполне позволить. Вместо обычной покраски, подобрали интересные цветовые сочетания и яркие жизнерадостные тона.

Следует обратить серьезное внимание на то, чтобы материал, который мы будем использовать для настенного покрытия, был безопасным, гигиеничным, износостойким, потому что это наиболее обитаемое школьное пространство. Лучший выбор — это акриловая краска: она красиво и эстетично смотрится, будет радовать глаз и не потребует особого ухода. Здесь неукоснительно должно выполняться требование — гигиеничность и простота в уборке. Не следует использовать масляную краску — она долго сохнет и является пожароопасной.

Во время обедов можно включать спокойную музыку, она улучшает наше пищеварение. Это связано с тем, что когда мы слышим приятные для нас звуки – наша нервная система успокаивается, и мы начинаем чувствовать себя умиротворенными, все функции организма начинают работать лучше, чем до этого. Рекомендации по выбору и применению музыки для пищеварения: в ней должны быть звуки природы ( шум прибоя, пение птиц, ветер и т.д. Все это помогает гармонизировать психику человека ). Все должно звучать достаточно тихо, но так, чтоб ее было слышно. Можно слушать классику, но выбирать спокойные произведения.

#### **2.4. Модернизация пищеблока**

Главной особенностью столовых в школах является максимально быстрое обслуживание многочисленного контингента учащихся, которые за 20-30 минут должны быть обеспечены полноценным горячим питанием. Обслуживание организуется по методу предварительной сервировки столов скомплектованными завтраками или обедами.

***Основными требованиями организации производства и обслуживания в школьных столовых являются:***

ритмичное снабжение сырьём и полуфабрикатами;

внедрение рациональных схем технологических процессов;

полноценное обеспечение инвентарём, кухонной и столовой посудой;

оснащение современным оборудованием в соответствии с требованиями производительности и организации рабочих мест.

Основное назначение школьных столовых – обеспечение учащихся горячим питанием, для чего их оснащают оборудованием, выполняющим все виды тепловой обработки. В нашей столовой варка первых блюд, гарниров и напитков, а также жарка вторых блюд осуществляется в наплитной посуде, для этого нам еще необходима электрическая плита с двумя конфорками. Жарочное оборудование для школьной столовой должно включать в себя опрокидывающиеся электрические сковороды, на которых продукты обжариваются, и жарочные шкафы, где они тушатся или запекаются до полной готовности. Данного вида оборудования в нашей столовой не имеется.

Приобретение и применение пароконвектомата помогло бы расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого

режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. Большим достоинством пароконвектоматов является то, что в них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры. Использование одного пароконвектомата позволило бы отказаться сразу от нескольких плит и духовок. Пароконвектомат прост в эксплуатации отличается высоким качеством тепловой обработки, достаточной производительностью. А его относительная дороговизна компенсируется экономным потреблением электроэнергии, сокращением доли ручного труда и временных затрат на приготовление блюд.

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Организация горячего питания существует практически в каждом учебном заведении. В этой связи формирование пространства помещения, решающего данные задачи приобретает первостепенное значение и является неотъемлемой частью архитектуры учебного заведения.

При разработке данного проекта - проектирование пространства школьной столовой реализованно не только как точки комфортного приема пищи, но и места для общения и отдыха учащихся, способного удовлетворить весь спектр задач и потребностей, связанных с данной темой.

Процесс приема пищи в столовой, спроектированной в соответствии с современными требованиями функции и эстетики, обеспечит положительный психоэмоциональный настрой детей.

### **Практическая значимость проекта:**

В результате работы над проектом обычная школьная столовая преобразуется в школьное кафе – место, привлекательное для учеников. В ходе реализации проекта проведено изменение имиджа школьной столовой, создание зоны психологического комфорта и стрессоснижающего пространства, оформление эстетической визуальной среды. За счет этого у учеников будет сформирована культура здорового рационального питания, экологическая культура, культура поведения.

Эстетика и рациональность дизайна школьной столовой положительно влияет как на повышение аппетита, улучшение настроения школьников, так и на восстановление эмоциональных и физических сил, что увеличит учащуюся

работоспособность во время учебно-воспитательного процесса.

Трудно настроить детей на учебу, если школьное образовательное пространство имеет унылый вид. Считаю, уделив внимание дизайну школьных помещений и постараться грамотно организовать современный школьный интерьер, сделать его жизнерадостным, ярким. Не нарушая СанПи попробуем сделать обычную школу современной, безопасной и удобной для учеников. Уверены, что изменения пространства смогут положительно повлиять и на сам образовательный процесс современной школы: сделать его менее регламентированным и более интерактивным, таким, чтобы в центре был ученик, и чтобы школа стала чем-то большим, чем центром передачи знаний.

## ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

## Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
<p>1. Организационное совещание.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• порядок приема учащимися завтраков и обедов;</li> <li>• оформление документов на питание;</li> <li>• график дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой</li> </ul>	Август-сентябрь	Зам директора по АХЧ, директор школы
<p>2. Производственное совещание - об организации школьного проекта: «Школьная столовая: вкусно, полезно, красиво!»</p>	Октябрь	Директор учреждения
<p>3. Совещание при директоре по вопросу реализации школьного проекта.</p>	Ноябрь-декабрь	Директор школы
<p>4. Заседание Управляющего Совета школы и Общешкольного родительского комитета по организации питания:</p> <p>--охват учащихся горячим питанием;</p> <p>- соблюдение санитарно-гигиенических требований;</p> <p>- профилактика инфекционных заболеваний</p> <p>и реализации школьного проекта:»Школьная столовая: вкусно, полезно, красиво!» ( презентация проекта).</p>	Октябрь, Декабрь	Директор учреждения Председатель Управляющего Совета, Председатель Общешкольного родительского комитета
<p>5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)</p>	В течение года	Администрация школы
<p>6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой,</p>	В течение года	Ответственный за организацию питания,

проведение целевых тематических проверок	бракеражная комиссия
--	----------------------

### Методическое обеспечение

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Медицинский работник школы
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Ответственный за организацию питания
3. Участие в областном конкурсе «Лучший повар образовательной организации»	Октябрь-ноябрь	Работники школьной столовой

### Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1.Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - острые кишечные заболевания и их профилактика.	Сентябрь-декабрь	Медицинский работник
2. Конкурс среди учащихся оформление школьной столовой.	Ноябрь	Педагог дополнительного образования ИЗО, ответственный за организацию питания
4. Всероссийская «Неделя здорового питания» ( по отдельному плану).	Декабрь	Классные руководители

7. Анкетирование учащихся: - Школьное питание; - По общим вопросам питания.	Ноябрь	Ответственный за организацию питания, классные руководители
8. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	В течение года	Зам. директора, ответственный за организацию питания
9. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь	Зам. директора, начальник лагеря дневного пребывания детей
<b>Работа с родителями по вопросам организации школьного питания детей</b>		
1. Организация обучения родительской общественности по правильному и здоровому питанию	В течение года	Зам. Директора по ВР
2. Общешкольное родительское собрание по вопросам здорового питания	Декабрь	Зам.директора по ВР Медицинский работник
3.Конкурс « Лучшее школьное блюдо».	Ноябрь	Директор учреждения, комиссия конкурса
4.Конкурс «Фартук для дежурных по школьной столовой» в рамках праздника «День матери».	Ноябрь	Зам.директора по ВР
5. Анкетирование родителей по организации питания детей в школе и дома.	Ноябрь	Документовед
6. Родительский контроль организации питания детей в школе	Каждую четверть	Председатель общешкольного родительского комитета
7. Проведение классных родительских собраний по темам: -«Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся» - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и	В течение года	Медицинский работник школы, Зам.директора по ВР

инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров.		
--	--	--

### Просветительская работа

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
8. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	При необходимости	Медицинский работник школы
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	март	Педагог -психолог
4. Встреча медицинского работника с родителями ( онлайн-конкультации) - «Личная гигиена ребенка»	апрель-май	Классный руководитель Медицинский работник школы
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Май	Ответственный за организацию питания, классный руководитель

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

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Срок</i>	<i>Исполнители</i>
1. Увеличение материально-технического обеспечения	На протяжении осуществления проекта	Администрация школы
2. Продолжение эстетического оформления зала столовой	В течение года	Администрация школы, ответственный за организацию питания
3. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Повар Медицинская сестра
4. Апробирование новых форм организации школьного питания	В течение года	Повар, ответственный за организацию питания, администрация

### Организация льготного питания

--

Сбор документов учащихся ОВЗ претендующих на льготное питание	2 раза в год	Школьная комиссия
Заседание комиссии по контролю за организацией льготного питания	2 раза в год	Ответственный за организацию питания
Контроль за организацией льготного питания	В течение года	Администрация школы, Ответственный за организацию питания
-контроль посещения столовой обучающимися	ежедневно	Ответственный за организацию питания
-контроль ведения табеля посещаемости кл. руководителями	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания
-контроль работы столовой	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания
-контроль всех видов питания	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания

#### **Аналитическая деятельность**

Анализ организации питания За год	1 раз в год	Администрация школы, Ответственный за организацию питания
Анализ организации питания	ежемесячно	Ответственный за организацию питания



