

## **ОТЧЁТ**

### **по совершенствованию организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 54» г. Чебоксары**

Повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием большего числа учащихся является одним из ключевых направлений в работе МБОУ «СОШ № 54» города Чебоксары.

МБОУ «СОШ № 54» - участник Федерального проекта по совершенствованию системы питания обучающихся. Цель, которого заключалась в создании экономически эффективной системы организации питания школьников, основанной на принципах индустриализации и централизации, ориентированной на сохранение здоровья детей и подростков.

Основные этапы реализации проекта:

- Внедрение безналичной системы оплаты питания в школьной столовой.
- Ремонт пищеблока (средства муниципального бюджета).
- Замена технологического оборудования (средства федерального бюджета).
- Пропаганда здорового питания школьников.
- Повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.

В ходе осуществления данного проекта были достигнуты следующие цели его реализации:

- внедрена безналичная система оплаты питания в школьной столовой
- обеспечено сбалансированное питание школьников;
- повышена доступность питания для более широкого контингента школьников;
- усовершенствована система производственного контроля на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации продуктов питания в школьной столовой, с конечной целью добиться высокого качества и безопасности питания детей и подростков;

- продолжается внедрение новых современных технологий производства и реализации обогащенных продуктов питания;

### **Повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.**

В настоящее время организацию питания обучающихся в нашей школе осуществляет ООО «Комбинат школьного питания № 2». На сегодняшний день в школе используется традиционный метод организации питания обучающихся. Пищеблок оснащен полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды, по своей планировке, имеет отдельные цеха. Во всех цехах работают только повара, непосредственно занимающиеся приготовлением данного вида блюд. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеются 2 холодильные камеры: овощная и мясомолочная, 2 низкотемпературных холодильника, 3 среднетемпературных холодильника, 2 охлаждающих стола, 1 охлаждающая витрина. Их наличие помогает долго сохранить качество продуктов.

Экономически выгодным оказалось использование универсального аппарата – пароконвектомата. В пароконвектомате одновременно могут быть приготовлены мясные, рыбные или овощные блюда, различные гарниры. Главным преимуществом пароконвектоматов при их использовании в системе школьного питания является возможность приготовления диетических блюд за счёт задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечиваются не только высокие вкусовые качества приготовляемых блюд, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушения минеральных веществ и витаминов.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

За последние пять лет в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. В свободном доступе для детей в первой половине дня оборудовано место в школьной столовой. В классных комнатах начальной школы оборудованы специальные места, где располагается кулер с бутилированной водой.

### **Развитие материально-технической базы системы питания обучающихся**

В ходе реализации Проекта по совершенствованию организации питания обучающихся были решены следующие задачи:

- 1. Ремонт пищеблока**
- 2. Реконструкция и модернизация кухонного оборудования:**

- Перечень оборудования, установленного в пищеблоке:

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>
1	Прилавок-витрина холодильный ПВВ (Н)-70КМ-С-НШ	1
2	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ	1
3	Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ	1
4	Прилавок для столовых приборов ПСП-70КМ	1
5	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02	1
6	Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПП	1
7	Подставка под пароконвектомат ПК-10М	1
8	Фильтр для воды BRITA PURITY C150 QUELL ST	2
9	Гастроёмкость GN1/1-40	20
10	Плита эл. 6-ти конфор. ЭП-6П	2
11	Шкаф пекарский 3-х секц. ЭШ-3к	1
12	Котел КПЭМ-160/9Т	1
13	Шкаф холодильный ШХ-0.7 краш. 700 литров, универсальный	1
14	Шкаф морозильный Polair Standart CB107-S	1
15	Мясорубка МИМ 300М	1
16	Колода разрубочная	1
17	Стол с мойкой СМО-6-7 РЧ	2
18	Стол холодильный СХС-60-02	1
19	Овощерезательная машина МПО-1-02	1
20	Машина для переработки овощей МПО-1-01	1
21	Тестомес МТ-25	1
22	Стеллаж кухонный СК-7-4	1
23	Ванна 1-о секц. ВМП-7-1	2
24	Ванна 3-х секц. ВМП-6-3-5 РЧ	2
25	Стеллаж для сушки тарелок ССТ-4-2	1

- Установка оборудования произведена 07.11.2012.

### **Пропаганда здорового питания школьников.**

Разговор о правильном питании, знакомство с основами его организации мы начинаем с 1 класса. В этом нам помогает клубная форма работы, классные часы, проведение КТД, просветительская работа с родителями.

Следует отметить, что деятельностный подход к формированию культуры здорового питания младших школьников, осуществляется педагогами нашей школы на всей ступени начального образования:

#### **Работа с родителями:**

##### **Классные и общешкольные родительские собрания:**

- «Питание школьника и его здоровье»;
- «Основные правила и принципы оздоровительного питания: когда и сколько есть»;
- «Меню отличника. О пользе витаминов и минералов
- «Влияние питания на умственное и физическое развитие ребенка в современных условиях
- «Рациональное питание. Роль школьных завтраков»;
- «Правильное питание – залог долголетия»;
- Анкетирование родителей.

#### **Работа с обучающимися:**

##### **Традиционно в школе проводятся следующие мероприятия:**

- «Путешествие по стране Здоровичков»;
- «Праздник «Растем здоровыми»;
- Конкурс листовок «Бойся: продукты!»;
- Уроки здоровья;
- КВН «Правильно питайся, силы набирайся»;
- Конкурс домашних рецептов;
- КТД и т.д.

Детям, вступающим в новый этап своей жизни – школьный, обязательно нужна ситуация успеха. Та ситуация, при которой за ошибочные высказывания нет отрицательных оценок. Деятельность, которая приносит успех и удовлетворение – двигатель развития ребенка.

Мы провели диагностику представлений учащихся о правильном питании.

Детям было предложено ответить на 4 вопроса:

1. Сколько раз в день вы едите?
2. Ежедневно ли вы едите первое блюдо?
3. Ежедневно ли вы едите свежие овощи (фрукты)?
4. Какие продукты вы любите больше всего?

Обработав полученные результаты, мы пришли к выводу, что в основном дети питаются 3 раза в день, первое блюдо ежедневно употребляют только 36%, свежие овощи и фрукты присутствуют в рационе питания не у всех и не каждый день. А любимые продукты наших детей: чипсы, лимонад, пельмени, пицца. В числе нелюбимых продуктов – печень, творог, рыба.

Достичь положительных результатов в области организации питания, стало возможным только при активном взаимодействии классных руководителей с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.

На очередном родительском собрании, было проведено анкетирование родителей по вопросам питания их детей. Следует сказать, что 70% из них кормят детей тем, что они любят, не задумываясь о последствиях неправильного питания.

Обобщив всю собранную нами информацию, мы начали подготовку к КТД «Правильное питание – залог здоровья». Учащиеся готовили сообщения о разных стилях питания, о витаминах, полезные советы для приготовления блюд, пословицы и поговорки.

Во время проведения КТД активное участие принимали и родители учащихся: готовили витаминные салаты, отгадывали загадки, с интересом слушали от детей «секреты приготовления» блюд, совместно с детьми составляли меню на день и сервировали стол, что играет немаловажную роль при приеме пищи.

При подведении итогов КТД каждый ребенок сделал свой выбор: полноценное горячее питание, питание всухомятку или питание сладостями.

Отрадно заметить, что все дети осознанно остановили свой выбор на полноценном горячем питании. Учащиеся и родители сделали вывод, что не все, что вкусно – полезно, что питание должно быть сбалансированным и пищу принимать следует в определенное время (соблюдать режим питания).

Подводя итог КТД, учителя раздали родителям памятки о посоветовали родителям ввести традицию совместной неспешной семейной трапезы, хотя бы один раз в день: она объединяет близких людей. Например, встречаться всем членам семьи за ужином, когда можно обсудить прошедший день. Но ни в коем случае нельзя в это время учить уму-разуму, высказывать критические «полезные» замечания своему чаду. Такое воспитание «отложите» на потом: начавшееся во время еды, оно негативно сказывается на процессе переваривания пищи и более того, вызывая негативные эмоции у ребенка, способствует возникновению у него заболеваний желудка.

В перспективе организация рационального питания школьников позволит:

- улучшить состояние здоровья школьников;
- уменьшить случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшить репродуктивное здоровье;
- снизить риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-

кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;

- улучшить успеваемость школьников;
- повысить их общий культурный уровень.

В результате выполнения мероприятий Проекта по совершенствованию организации питания обучающихся улучшено качество и безопасность питания, расширен охват питанием учащихся (96%). Также проведено улучшение качества питания за счет проведения мероприятий по модернизации и укреплению материально-технической базы пищеблока школы.

Проведено частичное переоснащение пищеблока школы под новые технологии с установкой современного высокопроизводительного оборудования.

Но, несмотря на комплекс мероприятий, по-прежнему актуальной остается проблема распространения заболеваний среди детей и подростков, связанных с недостаточностью микронутриентов, в первую очередь, витаминов.

В связи с этим, считаем целесообразным внести предложение по переоснащению школьного буфета и разнообразию ассортимента буфетной продукции (включением в ассортимент, наравне с кондитерскими изделиями, обогащенными витаминами, железом, питьевой воды, обогащенной минералами и йодом разнообразных фруктовых и овощных салатов, витаминных коктейлей, фито чаев).