

## СИСТЕМА РАБОТЫ ШКОЛЫ

### ПО ФОРМИРОВАНИЮ НАВЫКОВ И КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Руководитель ИЦПК «Школа здоровья»

Агапова Н.В.

Охват горячим питанием в образовательном учреждении составляет 96 %.

Разработана программа «Совершенствование организации горячего питания обучающихся школы».

- В 2012 году заменено технологическое оборудование пищеблока.
- С целью формирования культуры поведения за столом на каждом обеденном столе есть приборы для специй, салфетницы, хлебницы и декоративные вазы с цветами. В зале звучит спокойная инструментальная музыка.
- Обеспечен питьевой режим обучающихся качественной водой в течение учебного года. (Заклучен договор с компанией «Старый пивовар» на доставку бутилированной питьевой воды Артезианская №7. Вода установлена в классных комнатах и учительской, приобретена одноразовая посуда.)
- Рабочей группой разработан график работы столовой, учитывающий режим работы школы и интервалы между приёмами пищи обучающихся.
- В соответствии с требованиями Сан ПиН разработано Примерное 12-ти дневное меню горячих школьных завтраков и обедов. Меню согласовано с руководителем Управления Роспотребнадзора по Пензенской области. Меню разработано с учетом сезонности (весенне-летний период и осенне-зимний период), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 и 12-18 лет). В зависимости от возраста учащихся меняется масса порций блюда.
- 11.Соблюдение меню и технологий приготовления пищи контролируют фельдшер и бракеражная комиссия.
- Ведется следующая учётная документация пищеблока:
  - - Журнал бракеража пищевой продукции и продовольственного сырья;
  - - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - - Журнал здоровья
  - - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - - Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании;
  - - Ведомость контроля за рационом питания.
- Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами. В школе

обучаются 738 учащихся, одиннадцати из них показаны «Диета №5» и «Диета №5П». 98% блюд школьного меню соответствуют этим диетам. Таким образом, свободный выбор блюд позволяет детям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта ежедневно получать полноценное диетическое питание в школьной столовой.

- Поставку продуктов для школьной столовой согласно договоров осуществляет ИП Лисенков Николай Николаевич - глава КФХ. Договоры заключены по группам одноимённых товаров согласно приказу № 273 Министерства экономического развития РФ.
- Цены на продукты не превышают средние потребительские цены на товары и услуги по Пензенской области, информация о которых размещена на сайте ПЕНЗАСТАТ. Ежемесячно мониторинг цен проводит завпроизводством и ведёт соответствующую работу с поставщиком.
- Таким образом цена завтрака составляет 23-25 рублей, цена комплексного обеда - 43-45 рублей.
- В рамках образовательно-просветительской работы по вопросам здорового питания все классные руководители ежемесячно проводят классные часы по формированию норм и правил ЗОЖ, 2 классных часа в год в каждом классе посвящены формированию культуры здорового питания.

В школе организован родительский лекторий «Здоровый ребёнок - здоровая нация», в рамках которого школьный повар, врач-педиатр ЦРБ и учителя химии и биологии знакомят родителей с вопросами организации горячего питания школьников и формирования культуры здорового питания.

В школе оборудован сменный стенд «Говорящая стена», на котором выставляются материалы по формированию культуры здорового питания.

Ежегодно проводится общешкольное мероприятие «Фестиваль кулинарных традиций семей разных национальностей, проживающих на территории Чемодановского сельского совета», где семьи обучающихся разных национальностей знакомят гостей с традициями национальной кухни, технологиями приготовления здорового питания.

Обучающиеся школы принимали участие в акциях «Праздничный семейный обед», «Хрусти морковкой, а не чипсами», «Урок чистой воды».

Ежегодно перед школой проводятся масленичные гуляния, в программу которых включен конкурс на презентацию самого вкусного и полезного блюда, в конкурсе принимают участие обучающиеся школы и их родители.

Ежегодно на базе школы проводятся мастер-классы с участием мастеров производственного обучения ПГТА (технология приготовления хлебо-булочных изделий), Пензенского многопрофильного колледжа (карвинг).

Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, за качеством используемых продуктов питания, приготовлением готовых блюд в соответствии с нормами Сан ПиН осуществляется фельдшером Ситниковой О.В., директором школы Пугачёвой Е.В.

Регулярно организуются дегустации продукции столовой для родителей.

Организуется общественная экспертиза школьного питания со стороны родительских комитетов и Управляющего совета.

- Систематически проводится мониторинг питания обучающихся школы. Результаты мониторинга показывают улучшение качества продукции столовой, повышение культуры здорового питания школьников. Количество заболеваний, связанных с пищеварительным трактом снизилось по сравнению с 2010-2011 учебным годом на 2.2 %.