

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ ЗДОРОВОЙ ЖИЗНИ

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
В МБОУ БОЛЬШЕМУРАШКИНСКАЯ
СРЕДНЯЯ ШКОЛА**



Почему школа должна начинаться со столовой?

Школьный возраст от 6 - 17 лет - это период, когда ребенок становится взрослым. Это касается и его физического развития, и психо-эмоционального, и интеллектуального.

- Происходит интенсивный рост всего организма.
- Развиваются все основные системы: опорно-двигательная (особенно скелет), сердечно-сосудистая и нервная системы, идет увеличение мышечной массы, а также радикальная гормональная перестройка организма, связанная с половым созреванием подростка.
- На фоне всей физической перестройки повышаются школьные нагрузки на психо-эмоциональную сферу.
- Возрастает напряжение, вызванное социальной адаптацией подростка. Ребёнок учится ответственности и самостоятельности, учится по-новому выстраивать свои отношения с людьми, осваивает правила взрослой жизни.

Поэтому правильное питание и его грамотная организация — это то, что обеспечивает организм всеми ресурсами не только для роста и развития, но также для всех возрастающих нагрузок в школе и полового созревания.



ОХВАТ ПИТАНИЕМ УЧАЩИХСЯ

- ❖ Бесплатное горячее здоровое питание учащихся начальных классов 1- 4 класс **100 %**
- ❖ Питание учащихся за счет родительских средств (обеда начальных классов и завтраки, обеда 5-11 классов) **87 %**



ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНО- БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ В СООТВЕТСТВИИ САНПИНОМ

- Ежегодно, перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия технического оборудования паспортным характеристикам
 - Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением дезинфицирующих средств.
 - За последние 3 года внедрено новое оборудование на сумму 370269.00 руб.
 - Овощерезка МПР-350М
 - Хлеборезка ЯнычарАХМ-300
 - Ванна моечная двухсекционная
 - Весы порционные MAS-25
 - Подставка под пароконвектомат ПТ-П
 - Стол производственный с бортом оцинкованная полка
- А также приобретен инвентарь для школьной столовой на сумму 95937.24 руб.
- В обеденном зале и на пищеблоке расположен рецеркулятор для обеззараживания воздуха
 - В складском помещении для измерения влажности воздуха расположен гигрометр



ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНО- БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ В СООТВЕТСТВИИ САНПИНОМ



ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНО- БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ В СООТВЕТСТВИИ САНПИНОМ



ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНО- БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ В СООТВЕТСТВИИ САНПИНОМ



ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СЛУЖЕБНО- БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ В СООТВЕТСТВИИ САНПИНОМ



**Материально-техническое оснащение
школьной
столовой в МБОУ Большемурашкинская СШ
соответствует современным санитарно-
гигиеническим требованиям организации
питания учащихся**

СООТВЕТСВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ УЧАЩИХСЯ

Для соблюдения требований СанПин по организации личной гигиены учащихся, в школе оборудована гигиеническая зона перед входом в школьную столовую.



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА



Питьевой режим организован в доступном для учащихся месте школьной столовой, начальной школе, в холле.



ИНТЕРЬЕР И ДЕКОРАТИВНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫЙ СТЭНД ПО ЗОЖ

Школьная столовая играет огромную роль – так как именно эстетический вид столовой и соблюдение детьми культуры питания являются залогом правильного питания школьника



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ И РОДИТЕЛЕЙ



Расписание питания обучающихся МБОУ Балабановского СПО в школьной столовой на 2021-2022 учебный год

Категория	Время	Классы	№ столов
Обучающиеся 1-4 классов (закапывает завтраки)	9.20 - 9.40	1 а	1, 12, 13
		1 б	4, 5, 15, 16
	9.45 - 10.00	2 а	1, 2, 3, 12, 13
		2 б	5, 6, 15, 16
		2 в	11, 20, 21, 22
		3 а	8, 9, 18
		3 б	1, 2, 3
		3 в	8, 9, 18, 20
	10.45 - 11.05	4 а	12, 13, 14
		4 б	5, 6, 16, 17
4 в		1, 2, 3, 4	
5 а		11, 13, 14, 15	
Обучающиеся 5 - 6 классов (сохраняет)	6 а	6, 7, 8	
	6 б	17, 18, 19	
	6 в	1, 2, 3	
	7 а	9, 6, 7	
Обучающиеся 7-8 классов (закапывает в обед)	11.15 - 11.35	7 б	9, 10, 11
		7 в	13, 14, 15, 16
	11.40 - 12.00	8 а	18, 19, 20
		8 б	20, 21, 22
		8 в	1, 2, 3
		9 а	15, 14, 15
		9 б	6, 7
		9 в	17
Обучающиеся 9-11 классов (закапывает в обед)	12.15 - 12.35	10 а	4
		10 б	8, 9
	12.40 - 12.55	10 в	18, 19, 20
		11 а	1, 2, 12, 13
ГТЦ	13.30 - 13.45	Группа №1 (школьникам 10-11 классов)	4, 5, 15, 16
		Группа №2 (школьникам 10-11 классов)	7, 8, 11, 22
	13.45 - 14.15	Группа №3 (школьникам 10-11 классов)	9, 16, 19, 20
		Группа №4 (школьникам 10-11 классов)	

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- Отправляйтесь в столовую со своим столом в отведенное для вас время. На бегу и не спешите занять место за столом первыми. Соблюдайте очередь, не расталкивайте других учащихся.
- Не забудьте обязательно вымыть руки с мылом.
- Сидите за столом прямо, не кладите ногу на ногу, не толкайте соседей и не кладите локти на стол.
- Правильно пользуйтесь столовыми приборами. Будьте осторожны, пользуйтесь вилкой, чтобы не поранить себя или окружающих.
- Во время еды соблюдайте тишину: не разговаривайте громко, не читайте, не дуйте на горячие блюда, не стучите вилками и ложками о тарелки и чашки.
- Сдержитесь, не пролить на себя или соседей горячей суп или чай. Если вы испорчили, воспользуйтесь салфеткой или влажным полотенцем.
- Не забудьте после еды убрать за собой посуду.
- Будьте вежливыми: похвалите приготовленного повара вашим одноклассником, поблагодарите работников столовой.

ЧИСЛЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА РАБОТНИКОВ

В столовой работают пять сотрудников, которые имеют высокий уровень профессионализма. Добрые и дружелюбные, они всегда встречают ребят с улыбкой и хорошим настроением! Настоящие мастера своего дела!

Ежегодно проходят гигиеническое обучение и тестирование, профессиональную переподготовку, курсы по повышению квалификации.

1. Безрукова Ольга Владимировна – заведующая производством.
2. Рычкова Татьяна Еремеевна – старший повар пятого разряда.
3. Балабанова Марина Олеговна – повар пятого разряда.
4. Журавлева Ольга Евгеньевна – работник по мойке посуды.
5. Мизонова Нина Павловна - работник по залу.



**ЧИСЛЕННОСТЬ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА
УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА РАБОТНИКОВ**



ПОБЕДАЕМ ВМЕСТЕ С НАМИ?





ОТЗЫВЫ

Мероприятия по повышению качества питания, расширению ассортимента блюд и изделий

- В течении учебного года члены бракеражной комиссии проводят мониторинги качества питания в школьной столовой, анкетирование учащихся и их родителей, осуществляется родительский контроль. По результатам анкетирования учащихся и родителей – 92 % опрошенных удовлетворены качеством питания в школьной столовой.



Мероприятия по повышению качества питания, расширению ассортимента блюд и изделий

Анкета по организации и качеству питания в школьной столовой

1. Вы питаетесь в школьной столовой?
А) да Б) нет В) иногда
2. Устраивает ли Вас ежедневное меню?
А) да Б) нет В) не всегда
3. Правится ли Вам качество приготовленных блюд в школьной столовой?
А) да Б) нет В) не всегда
4. Укажите, какое новое блюдо, вы бы хотели увидеть в школьном меню?

5. Есть ли у вас любимые блюда, которые готовят в школьной столовой?
а) нет такого
б) да, это картошка с колбасой
6. Есть ли у Вас НЕлюбимые блюда, которые готовят в школьной столовой?
а) нет такого
б) да, это _____



Анкета по организации и качеству питания в школьной столовой

1. Вы питаетесь в школьной столовой?
А) да Б) нет В) иногда
2. Устраивает ли Вас ежедневное меню?
А) да Б) нет В) не всегда
3. Правится ли Вам качество приготовленных блюд в школьной столовой?
А) да Б) нет В) не всегда
4. Укажите, какое новое блюдо, вы бы хотели увидеть в школьном меню?

5. Есть ли у вас любимые блюда, которые готовят в школьной столовой?
а) нет такого
б) да, это картошка
6. Есть ли у Вас НЕлюбимые блюда, которые готовят в школьной столовой?
а) нет такого
б) да, это _____



ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Направления работы с учащимися и их родителями, пропагандирующие здоровое питание детей

Актуальность пропаганды здорового питания обусловлена, прежде всего, общим ослаблением состояния здоровья и ростом хронической патологии у детей и подростков.

Часто и родители, и учащиеся относятся к этой проблеме несерьезно, между тем как питание оказывает самое непосредственное влияние на формирование растущего организма и сохранение его здоровья.

Поэтому возникает необходимость формировать у детей и подростков, а также их родителей основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.



ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Обязательной формой работы с учащимися являются тематические часы общения, так называемые

«Уроки здорового питания».

Тематика уроков в разных классах охватывает различные аспекты рационального питания:

- «Рациональное питание- часть здорового образа жизни»**
- «Зачем человек ест?»**
- «Зачем человеку белки, жиры, углеводы?»**
- «Сколько соли в нашей пицци?»**
- «Какой хлеб лучше?»**
- « О чем говорят: «Это хлеб будущего?»**
- «В овощах силы велики»**
- «За ягодами пойдешь – здоровье найдешь»**
- «Знакомые незнакомцы... О бананах, ананасах, грейпфруте и многом другом...»**
- «Можно ли прожить без мяса?»**
- «Сколько нужно есть?»**
- «Роль и место растительных продуктов в питании человека»**
- «Правильное сочетание пищевых продуктов»**
- «Режим питания»**
- «Здоровые привычки в питании» и др.**



ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Регулярно проводятся встречи и беседы с представителями ЦРБ о пользе здорового питания



ВЫБИРАЙ ПРАВИЛЬНОЕ
ПИТАНИЕ



ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Проведение смотров-конкурсов:
стенгазет, буклетов, листков здоровья, рисунков по теме:
«Азбука здорового питания» на лучшую творческую работу

Мы едим, чтобы:

- 1) жить, 2) расти,
- 3) оставаться здоровыми,
- 4) получать энергию для работы и отдыха.

Для обеспечения полноценного питания ешьте каждый день разнообразную пищу, включая:

- фрукты
- овощи
- хлеб из муки грубого помола
- молоко, сыр, йогурт
- мясо, птицу, рыбу, яйца
- витамины



Ответы:

1. Огурец 2. Гранат 3. Чеснок 4. Свекла
5. Морковь 6. Картофель 7. Слива
8. Яблоко 9. Груша 10. Грейпфрут
11. Мандарин 12. Фасоль
13. Колуса

Ребята, мера всем нужна в еде,
Чтоб не случится нежданной беде,
Нужно питаться в назначенный час,
В день понемногу, но несколько раз.
Этот закон соблюдайте всегда,
И станет полезно ваша еда!

Запомните, дети, простой совет:
Здоровья одно, а второго - то - нет!

**ОБРАТИ
ВНИМАНИЕ
НА СВОЕ
ПИТАНИЕ**



Формула оптимального питания =

натуральные продукты + здоровая термическая обработка + чистая вода + двигательная работа

Полезные каши

Овсяная каша
Содержит клетчатку, которая улучшает пищеварение и снижает уровень холестерина. Также содержит большое количество витаминов группы В.

Гречневая каша
Содержит большое количество железа, что способствует улучшению кровообращения. Также богата витаминами группы В.

Рисовая каша
Содержит большое количество углеводов, которые являются источником энергии. Также содержит витамин В6.

Пшеничная каша
Содержит большое количество белка, который необходим для построения тканей организма. Также богата витаминами группы В.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Таблица витаминов

ВИТАМИН А	Содержится в: морковь, тыква, абрикосы, сливы, персики, дыня, арбуз, шпинат, петрушка, салат.
ВИТАМИН В1	Содержится в: дрожжи, пшеничные отруби, гречка, овсянка, рис, фасоль, горох, чечевица, горошек, соевые бобы, арахис, фундук, миндаль, кедровые орехи, фундук, миндаль, кедровые орехи.
ВИТАМИН В2	Содержится в: молоко, сыр, творог, яйца, печень, почки, сердце, язык, говяжий язык, говяжья печень, говяжьи почки, говяжьи сердце, говяжий язык, говяжья печень, говяжьи почки, говяжьи сердце, говяжий язык.
ВИТАМИН В	Содержится в: мясо, птица, рыба, яйца, молоко, сыр, творог, грибы, орехи, семена.
ВИТАМИН В6	Содержится в: мясо, птица, рыба, яйца, молоко, сыр, творог, грибы, орехи, семена.
ВИТАМИН В12	Содержится в: мясо, птица, рыба, яйца, молоко, сыр, творог, грибы, орехи, семена.
ВИТАМИН С	Содержится в: цитрусовые, ягоды, овощи, фрукты, зелень.
ВИТАМИН D	Содержится в: жирная рыба, яйца, молоко, сыр, творог, грибы, орехи, семена.
ВИТАМИН Е	Содержится в: растительные масла, орехи, семена, злаки, овощи, фрукты.
ВИТАМИН К	Содержится в: листовые овощи, капуста, брокколи, цветная капуста, морковь, свекла, помидоры, огурцы, кабачки, тыква, арбуз, дыня, персики, абрикосы, сливы, яблоки, груши, бананы, виноград, виноград, персики, абрикосы, сливы, яблоки, груши, бананы, виноград.

Памятка - буклет «Правильное питание»

ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

В школе оформлен стенд «Школа Здоровья», на котором размещен информационный материал для родителей и учащихся не только по проблеме здорового питания, но и на другие темы, связанные со здоровьем человека.



ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Совместное участие с детьми в конкурсах и проектах различного уровня, посвященных здоровому питанию



ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Обучение учащихся, родителей и педагогов на курсах
«Основы здорового питания для школьников»



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В МБОУ Большемурашкинская СШ разработана программа производственного контроля и ведется Журнал производственного контроля
Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и др.

Дата	Содержание	Исполнитель	Проверенный
01.01.2011	Проверка качества продукции	Иванов И.И.	Петров П.П.
02.01.2011	Проверка условий хранения	Иванов И.И.	Петров П.П.
03.01.2011	Проверка сроков годности	Иванов И.И.	Петров П.П.
04.01.2011	Проверка качества мытья посуды	Иванов И.И.	Петров П.П.
05.01.2011	Проверка исправности оборудования	Иванов И.И.	Петров П.П.
06.01.2011	Проверка личной гигиены персонала	Иванов И.И.	Петров П.П.
07.01.2011	Проверка проведения дезинфекции	Иванов И.И.	Петров П.П.



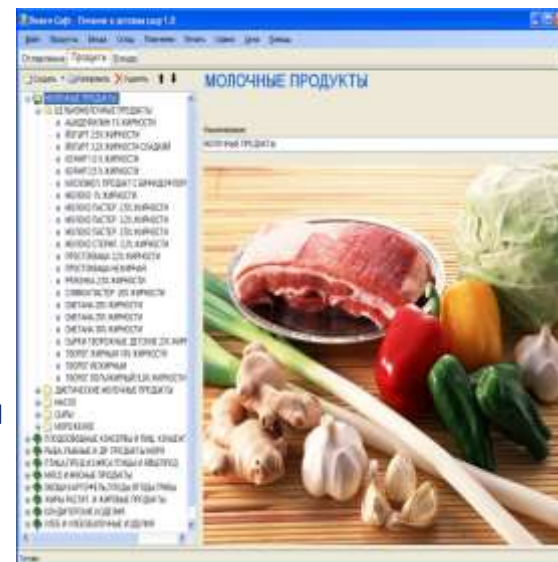
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ИНФОРМАЦИОННО-ПРОГРАММНЫХ КОМПЛЕКСОВ ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ УЧАЩИХСЯ

В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ :

Программный продукт «Вижен-Софт: Питание в школе» разработан согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и соответствует всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, а именно:

- Содержит справочник продуктов с указанием пищевой ценности, витаминов и минералов, процента отходов при холодной обработке.
- Содержит обширную картотеку, более 1 800 блюд, с указанием рецептуры, технологии приготовления и ссылки на сборник рецептов. По каждому блюду можно вывести на печать технологическую карту со значениями пищевой ценности, витаминов и минеральных веществ, с учетом термической обработки
- Позволяет формировать меню на каждый день для всех категорий питающихся, с последующим выводом на печать следующих документов:

- Меню для учащихся
- Требования-накладные на отпуск продуктов со склада ;
- Дневной заборный лист;
- Калькуляционные карточки;
- Акт реализации;
- Меню-требование на выдачу продуктов питания формата А4 и А3
- Меню-раскладка.



ОТРАЖЕНИЕ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ НА ОФИЦИАЛЬНОМ САЙТЕ МБОУ БОЛЬШЕМУРАШКИНСКАЯ СШ

На сайте образовательной организации можно найти всю актуальную информацию по вопросам питания как родителям, так и учащимся. Ежедневно можно ознакомиться с меню школьной столовой и другой полезной информацией.

Нормативные документы по организации питания Федерального и Регионального уровня

- СанПиН 2.1/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Федеральный Закон "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 "Ришительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"
- Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 "Организация питания обучающихся образовательных организаций"
- Постановление Правительства Нижегородской области от 30.12.2020 № 1128 "Об утверждении Проакта обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Нижегородской области"
- Приказ Министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области от 29.09.2021г. № 316-01-67-2311/21 "Об утверждении Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций Нижегородской области"

Нормативные документы по организации питания муниципального уровня

- Положение об организации питания обучающихся образовательных организаций Большемурашкинского района
- Приказ № 220-О от 08.09.2020г. об организации питания в образовательных организациях Большемурашкинского района

Нормативные документы по организации питания школьного уровня

- Положение об организации питания учащихся в МБОУ Большемурашкинская СШ
- Приказ № 290 - О от 27 августа 2021г. "Об организации питания и питьевого режима в школьной столовой"
- План работы по организации питания в школьной столовой на 2021-2022 учебный год
- План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год
- График питания учащихся в школьной столовой
- Декларированное меню обедов и завтраков для возрастной категории 11-17 лет МБОУ Большемурашкинская СШ
- Декларированное меню завтраков для возрастной категории 7-10 лет МБОУ Большемурашкинская СШ
- Декларированное меню обедов для возрастной категории 7-10 лет МБОУ Большемурашкинская СШ
- Бесплатное питание для обучающихся начальной школы
- Родительский контроль
- Ежедневное меню



НАШИ НАГРАДЫ И ПУБЛИКАЦИИ В СМИ

МБОУ Большемурашкинская СШ активно участвует в конкурсах и проектах различного уровня, занимая почетные места.

Значимые события отражаются в школьной газете «Наш дом» и районной газете «Знамя».



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ У СОТРУДНИКОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ РАЗДАЧУ ГОТОВЫХ БЛЮД (ЧИСТЫЙ ХАЛАТ ИЛИ ФАРТУК, ГОЛОВНОЙ УБОР, РАБОЧАЯ ОБУВЬ)



НАЛИЧИЕ ПРОТОКОЛОВ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ВЫПУСКАЕМЫХ ГОТОВЫХ БЛЮД



ВКУСОВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ДЕТЕЙ, УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ АССОРТИМЕНТОМ И КАЧЕСТВОМ БЛЮД (ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ВЫБОРОЧНОГО ОПРОСА (АНКЕТИРОВАНИЯ) ДЕТЕЙ, С СОГЛАСИЯ РОДИТЕЛЕЙ)



ОБЪЕМ И ВИД ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПОСЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ



ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ИНФОРМИРОВАНИЮ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ **НЕ** ДОПУСКАЮТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:



ЛЮБЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДОМАШНЕГО (НЕ ПРОМЫШЛЕННОГО) ИЗГОТОВЛЕНИЯ



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



ЖАРЕНЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ), МАКАРОНЫ С РУБЛЕННЫМ ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ



УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРЕН, ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ ЖГУЧИЕ ПРИПРАВЫ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧУПЫ, МАЙОНЕЗ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ)



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЙ КОФЕ, ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВКА, КУМЫС



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ



**Телефон горячей линии
«Родительский контроль
школьного питания»**

8 (83167) 5-15-75

**Ответственная за организацию
горячего питания**

Тихомирова Маргарита Александровна



ЖИЗНЬ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ В ФОТОРЕПОРТАЖЕ



Здоровое питание школьника



Залог успеха в учебе









Наша цель: постараться охватить 100% учащихся школы горячим питанием.

В стремлении улучшить условия для организации питания учащихся мы ставим перед собой задачи:

- Сделать более разнообразным рацион.
- Создать оптимальный режим питания.
- Учитывать индивидуальные особенности детей.
- Учитывать пожелания детей и родителей.
- Обеспечить безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.



**ЗДОРОВОЕ
ПИТАНИЕ-**



УСПЕШНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Здоровое питание школьника



Залог успеха в учебе

