



г. Новоалтайск



Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 8 города Новоалтайска
Алтайского края»

Юридический адрес: Алтайский край, город Новоалтайск, ул. Ударника 27а

Директор: Ерохина Наталья Геннадьевна

Повар-бригадир: Сидорова Татьяна Викторовна

Контактные телефоны: тел/факс 8(38532) 47-7-52, тел. 8(38532) 47-5-43

Адрес эл.почты: lycee8@mail.ru

Сайт лицея: www.lycee8.ru

Оглавление	стр.
Введение	3
Организация школьного питания в МОУ «Лицей №8 города Новоалтайска Алтайского края»	
1. Модернизация технологического оборудования столовой Лицея	4
2. Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	6
3. Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за своё здоровье у лицеистов.	14
4. Обеспечение доступности и организация питания в лицее.	17
Заключение	18
Приложения	19-20

Приложение

Организация школьного питания в МОУ «Лицей №8 города Новоалтайска Алтайского края»

Охрана здоровья детей – одна из главных задач общества. Одним из факторов хорошего здоровья и гармоничного развития детей является рациональное и здоровое питание.

Рациональное питание и соответствующая физическая активность детей не только способствует улучшению их социального, умственного и физического здоровья на этой стадии жизни, но так же закладывает основу для крепкого здоровья на всю жизнь, таким образом, продлевая и повышая ее качество.

Рациональное питание и физическая активность имеет значительное влияние на здоровье, снижает риск заболеваний желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, зрения, эндокринной, нервной, сердечно-сосудистой системы, кроветворных органов, ротовой полости, костно-мышечной системы, а также онкологических заболеваний.

Для нормального развития детей и подростков необходимо питание, которое характеризуется наличием достаточного количества пищевых продуктов хорошего качества, безопасных для употребления и сбалансированных по основным ингредиентам, а так же правильный режим питания в течение всего дня.

Но не всегда взрослые осознают и понимают эту проблему сразу. Нередко, когда уже бывает поздно, взрослые кидаются на поиски оптимальных диет, начинают считать калории, ставить ребенка на весы, исключать из рациона то мясо, то молочные продукты, убирать со стола соль, объявлять сахар злейшим врагом. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) опубликовала результаты исследований: 177 миллионам детей во всем мире угрожают заболевания, связанные с ожирением. В ближайшие 20 лет в мире вдвое вырастет количество смертельных исходов, связанных с ожирением.

Исходя из вышесказанного, становится актуальным вопрос формирования и осуществления эффективной стратегии организации и модернизации школьного питания, воспитания культуры здорового питания в целях решительного сокращения заболеваемости за счет улучшения рациона питания и повышения физической активности среди детей, в первую очередь среди школьников.

1. Модернизация технологического оборудования столовой лицея

Решение проблем организации школьного питания возможно в условиях реальной индустриализации школьного питания, полного перевода школьных столовых на комплексное снабжение полуфабрикатами высокой степени готовности, внедрения в практику принципиально новых технологий приготовления сбалансированных, физиологически обоснованных рационов при специальной государственной поддержке и концентрации ресурсов. Данные проблемы невозможно решить в короткие сроки за счет использования только текущего бюджетного финансирования в системе образования города. Муниципальный бюджет города Новоалтайска не располагает необходимыми средствами для полного переоснащения школьных пищеблоков. Но по результатам конкурсного отбора, с целью определения регионов для реализации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся 22 февраля 2008 года между Алтайским краем и Федеральным агентством по образованию было заключено Соглашение № 53 о предоставлении субсидии в размере 46,0 млн. руб. в 2008 году на реализацию экспериментального проекта по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъекта Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях, а также выделение дополнительных средств краевого бюджета, в рамках ведомственной целевой программы «Модернизация технологического оборудования школьных столовых в Алтайском крае на 2008-2010 годы», позволило добиться уже сегодня серьезных сдвигов в решении данной проблемы.

В рамках реализации данных соглашений наш город также взял на себя обязательства по софинансированию данных проектов. В 2008 году был проведен ремонт столовых двух крупных школ (№1, №10), в 2009- школ №12, №19, куда поставлено оборудование.

Наш лицей, так как не самая большая школа по наполняемости (на 01.01.2010 в лицее обучаются 392 ученика, проектная мощность 300 уч-ся), не попал в данную программу. Учитывая важность данного направления в работе учреждения мы, проанализировав возможности, составили план технической модернизации пищеблока. До 2006 года в лицее был буфет, куда привозили выпечку из МУП «Столовая №1», которая выполняет функции комбината школьного питания. В 2006-2007 годах в учреждении был проведён капитальный ремонт здания с заменой всех коммуникаций, внутренней перестройкой кабинетов и т.д. В 2008 году полностью отремонтированная столовая, имеющая все необходимые помещения, ещё функционировала как раздаток, так как не было оборудования. В 2009 году используя средства городского бюджета и средства КПОМО было приобретено оборудование для открытия доготовочной столовой. Производственных

мощностей сейчас достаточно для организации двухразового горячего питания. В ходе модернизации:

- были запущены новые цеха (овощной и мясо-рыбный);



- смонтированы и подключены проточный водонагреватель (на случай отключения горячей воды), электрокипятильник, установлены моечные ванны и разделочные столы;



- дооборудована кухня: установлен мармит для 1 и 2 блюд, жарочный шкаф на 3 секции, электромясорубка.



2. Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания

С 1 сентября 2009 года на наших площадях столовой-догоотовочной производится подготовка полуфабрикатов к тепловой обработке, тепловая обработка, приготовление блюд и напитков проходит весь цикл.

Помещение столовой размещено на первом этаже и состоит из следующих помещений:

- Кухня, в которой расположены: мармит для первых и вторых блюд совмещенный с раздачей, разделочные столы, холодильное оборудование, жарочный шкаф, плиты, расстойки для сдобы,
- Овощной и мясорыбный цехи с холодильным оборудованием, электромясорубкой, разделочными столами, ваннами, местами для складирования овощей,
- Цех для мытья посуды оборудован посудомоечной машиной, моечными ваннами отдельно для кухонной и столовой посуды установлен резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения, полками для сушки посуды. Столовая лицея обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Подсобными помещениями для хранения продуктов
- Санузлом и раздевалкой для работников столовой

Обеденный зал столовой рассчитан на 60 посадочных мест площадью 50,1 кв.м, что составляет 0,84 кв.м на одно посадочное место. Зал оформлен в едином дизайнерском стиле с другими помещениями лицея, с использованием нежно-розовой цветовой гаммы. В обеденном зале находятся столы с покрытием, позволяющим проводить обработку моющих и дезинфицирующих средств, а так же стулья со спинками, что позволяет удобно размещаться при приёме пищи.



- Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны находится отдельные контейнеры с крышками, установленные на бетонных площадках.
- Здание лицея оснащено системой хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализацией, вентиляцией и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- В 2008 году по инициативе администрации города, которая реализует программу «Чистая вода» на всю систему холодного водоснабжения Новосибирской фирмой ООО «Росса» установлена система очистки воды, которую обслуживает МУП «Водоканал»



По данным лабораторных исследований СЭС содержание в воде железа и марганца снижено в несколько раз, вода не имеет неприятного запаха и цветности, что наблюдалось раньше.

Протокол исследования качества водопроводной воды от 11.02.2010
(исследования проводились лабораторией МУП «Водоканал» города Новоалтайска)

Место взятия пробы	цветность	мутность	Запах20/60	привкус	марганец	железо	аммиак	нитриты	нитраты
норма	20	1,5	2/2	2	0,1	0,3 (1,0)	2,00	3,00	45,0
Лицей № 8	4,5	0,00	0/0	0	<0,01	0,04	<0,05	<0,003	<0,01

При организации питания в столовой используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Хранение пищевых продуктов осуществляется на стеллажах. В специально отведенных местах

В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости, имеют пробки из полимерного материала. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранится на стеллажах из нержавеющей стали.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья санузла имеет сигнальную (красную) маркировку.

Согласно договору № 145 от 01.01.2010 с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» ежемесячно проводится дератизация, дезинсекция

В столовой расположен информационный стенд «Здоровое питание». На стенде представлены как постоянно действующие рубрики: «Советы врача», «Азбука витаминов», «Питание в режиме дня школьника» так и материал сменного характера: творческие работы учащихся, объявления. Интересная дизайнерская находка в оформлении стенда позволяет заострить внимание детей на полезной информации. Меню столовой находится рядом с раздачей и ярко демонстрирует, какие блюда представлены для школьников на каждый день.





В столовой имеется цикличное меню на 10 дней для детей двух возрастных категорий 7-11 лет и старше 11 лет, которое согласовано с ТОУ «Роспотребнадзор» и утверждено председателем КАНО г. Новоалтайска.

Пример одного дня цикличного меню.

Неделя первая

День: понедельник.

Льготное питание

1. Каша молочная (рисовая, пшенная, манная, гречневая) с маслом 150/5
2. Напиток (чай, компот, кисель) 1/200
3. Мучные изделия (булочки, ватрушки) 1/100

Свободный выбор

4. Бутерброд (с сыром, с колбасой, с маслом) 20/20
5. Салат (икра овощная, винегрет, из папоротника, из печени, из морской капусты) 1/100
6. Первое блюдо (щи, борщ, рассольник, гороховый, с крупой, с лапшой) 1/250
7. Мясное блюдо (котлета, тефтели, гуляш, плов, зразы, оладьи из печени)
8. Гарнир (картофель, капуста, рагу овощное) 1/100

№ п/п	Наименование блюда	Масса порции и гр.	Пищевые вещества			Энерг. ценност ь ккал	Витамины мг.				Минеральные вещества мг.			
			Б	Ж	У		В1	В2	А	С	Ca	P	Mg	Fe
	Каша молочная рисовая	150/5	4,42	7,13	36,85	180,95	0,043	0,06 9	0,0 33	0,2 8	95, 05	94, 57	111, 23	0,0 6
	Компот из кураги	1/200	1,04	-	44,14	129,2	0,02	0,04	-	0,8	32,4	39,2	21	64,6
	Булочка «Домашняя»	1/50	3,63	6,498	31,6	191,53	0,055	0,04	-	-	9,5	33,5	7,0	0,4
	Итого:		9,09	22,71 8	11259	614,27	0,118	0,11 3	0,033	1,08	138,0 3	295, 3	139, 23	65,17

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах по возрастным группам. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное председателем КАНО, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указана рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Так как в большей степени питание учащихся осуществляется в холодное время года, когда повышается риск заболевания вирусными инфекциями, в столовой проводятся мероприятия по витаминизации: включение в рацион напитков из шиповника, лимона, киселей из плодово-ягодных культур, родиной которых является Алтай – из облепихи, клюквы, смородины; организованы витаминные столы, на которых представлены овощные салаты. Помимо этого в зимний период организована искусственная С-витаминизация с 1 по 11 класс, исходя из расчета суточной потребности по следующим нормам: 60 мг для учащихся 1-4 классов, 70 мг для учащихся 5-11 классов

Обслуживание школьной столовой осуществляется МУП «Столовая №1». В состав школьной бригады входят: повар-бригадир (5 разряд), пекарь и кухонный работник. С целью профессиональной подготовки персонала в 2009 году через Краевой центр занятости населения на базе торгово-экономического колледжа работники столовой прошли обучение и повышение квалификации. Коллектив поваров неоднократно становился призёрами городского конкурса профессионального мастерства на звание «Лучший кондитер», «Лучший повар» среди работников комбината.



Контроль за организацией школьного питания в лицее организован по нескольким направлениям:

1. Директором лицея, который осуществляет ежедневный контроль организации питания.
2. Администрация МУП «Столовая №1», которая следит за организацией горячего питания и деятельностью сотрудников в соответствии с нормами СанПиН.
3. Медицинский работник (фельдшер) следит за организацией питания в лицее, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
4. ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» отслеживает соблюдение норм СанПиН при организации питания учащихся.
5. Комиссия по питанию, созданная из членов Совета лицея и общелицейского родительского комитета, которая проводит проверки по соблюдению цикличного меню, соответствие нормам порций, качеству приготовляемых блюд.

Контроль над деятельностью по организации школьного питания в лицее осуществляется в соответствии с планом:

**План
руководства и контроля организации питания в МОУ «Лицей №8»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	Директор, ответственный за школьное питание
2.	Заседание Совета лицея и родительского комитета по вопросам организации школьного питания	ноябрь	Председатели Совета лицея и Родительского комитета
3.	Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан.гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	декабрь	Члены комиссии

4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета администрацией лицея, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Директор, медработник, ответственный за питание в лицее
5.	Проверка комиссией по питанию организацию льготного питания учащихся	февраль	Члены комиссии
6.	Осуществление контроля за проведением витаминизации	Декабрь-март	Медработник
7.	Проверка по соблюдению цикличного меню, ведению документации (бракеражный журнал, наличие технологических карт, журнала по температурному режиму в холодильных установках)	1 раз в месяц	Директор, медработник,
8.	Контрольные закупки	1 раз в два месяца	Директор, члены комиссии по питанию.

Все намеченные мероприятия по контролю проводятся. Результаты данных мероприятий отражаются в журналах, справках, протоколах. По имеющимся замечаниям составляются предложения и проводятся встречи с руководством МУП «Столовая №1», беседы с бригадой поваров для решения выявленных проблем. Например, в этом учебном году в результате данных проверок были пересмотрены: режим питания учащихся 1 классов (т.к. был слишком большой перерыв между приёмами пищи), увеличен ассортимент овощных салатов, введены в меню фрукты и фруктовые соки, рассматривался вопрос высоких торговых надбавок.

В декабре 2009 года по инициативе Совета лицея был проведён городской круглый стол «Школьное питание. Каким ему быть?». По результатам круглого стола были сформулированы рекомендации для всех служб участвующих в организации школьного питания. (Материалы в распоряжении в приложении).

Реализация буфетной продукции в лицее осуществляется в соответствии с требованием СанПиН. Витрина оформлена аккуратно. Вся



продукция находится на специальных подносах, с использованием ценников и контрольных блюд.

Уважительное отношение со стороны работников столовой, как к детям, так и к взрослым позволяет организовать питание на высоком уровне. Повар столовой Татьяна Викторовна знает каждого ребёнка в лицее, кто что любит или нет. Дети, которые учатся во вторую смену, приходя с тренировки, со школы искусств, из бассейна, вначале кушают в столовой, затем идут на уроки. Вот некоторые отзывы детей и родителей о работе школьной столовой:

Волшебная столовая.

В нашем лицее есть столовая. В ней работают три Феи. Они с утра до вечера трудятся, и еда у них всегда получается вкусная. Феи варят супы, компоты, каши волшебными поварёшками, что бы нам всегда еда казалась вкусной. Главной волшебницей в столовой является тётя Таня. Она выпекает вкусные булочки и пирожки.



Когда заходишь в столовую, нас всегда встречают добрые улыбающиеся Феи, которые хотят нас накормить волшебной едой.

Мне очень нравится наша столовая и Феи, которые нас вкусно кормят.

Орёл Егор ученик 4Б класса.

Наша столовая.

У нас в лицее появилась своя столовая. Шеф-поваром работает Татьяна каждую перемену в столовую приходят дети. Они покупают всё, что приготовят наши повара. Они часто дают нам пищу богатую витаминами, т. е. полезную для школьников.

Мне в нашей столовой очень нравится, потому что в ней уютно как дома.

Вдовин Миша ученик 3Б
класса

Моя столовая.

Столовая нашего лицея очень красивая. В ней работает шеф-повар тётя Таня. Она готовит очень вкусные блюда и еда очень разнообразна: салаты, супы, каши, компоты, соки, чай с шиповником, булочки, запеканки и т. д.

Мой класс очень любит нашу столовую и повара.

Юшин Женя ученик 2Б класса

Моя любимая столовая.

Знаете, в нашей столовой очень опытные повара. Да! Вы ещё не знаете, как вкусно у нас готовят! Один раз я попробовал суп, он был такой вкусный, что я не удержался и съел ещё 2 порции. А булочки! Они ещё вкуснее супа. А какой вкусный чай из шиповника, компот и сок.

Мне очень нравится еда, приготовленная нашими опытными поварами.

Евсеенков Илья Ученик 5Б класса

Столовая.

Мне очень нравится наша столовая. У тёти Тани золотые руки и у неё всегда всё вкусно. Особенно мне нравятся котлеты и гречневая каша. Раньше в школьной столовой я покупала только булочку и чай, а теперь, когда появилась наша столовая, я ничего не покупаю, а ем всё, чем нас кормят. Но особенно мне нравятся кулебяки с капустой.

Спасибо Вам, повара!

Ибрагимова Диана 3Б класс

За последний год реализованы ряд совместных проектов МУП «Столовая №1», коллектива учащихся и педагогов лицея, в рамках которых проведены «День русской национальной кухни», «Фестиваль необычных блюд», «День витаминной сладкоежки» (последний состоялся 18 февраля). Обеденный зал столовой был украшен воздушными шариками информационными плакатами, которые выполнили учащиеся и учителя по теме: «Роль витаминов для организма человека». Но больший восторг у ребят вызвали витаминные яства, которые для них приготовили работники столовой во главе с бригадиром Сидоровой Татьяной. Меню в этот день было настолько необычным, что ребята по несколько раз заходили в столовую пообедать: фруктовые и овощные салаты в тарталетках, печеные яблоки, груши в сиропе, желе в ассортименте, творог с фруктами, выпечка с фруктами, кисели из черники, клюквы, напиток из шиповника и даже мороженое с абрикосами. Атмосфера праздника витаминов витала в лицее.



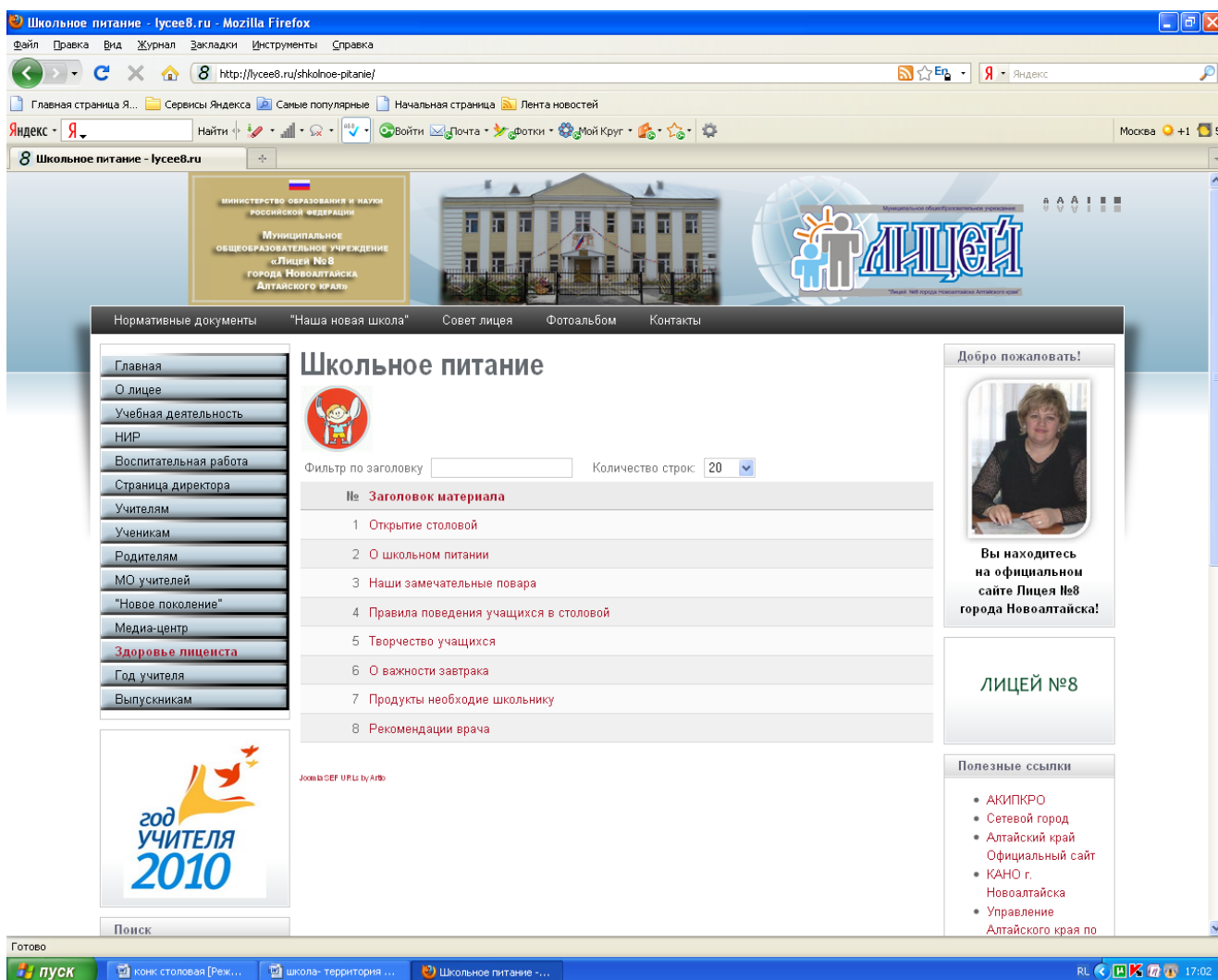
3. Формирование правильного пищевого поведения, воспитание культуры питания и ответственности за своё здоровье у лицейстов

С целью формирования основ культуры здоровья, сохранения и укрепления детского организма лицей участвует в реализации **программы «Разговор о правильном питании»**. Рабочая программа рассчитана на 15 учебных часов и предназначена для учащихся 1-2 классов, 5-6 классов. Реализуя данную программу, мы ставим своей целью сформировать у детей представление о культуре правильного питания, дать представление о питании, как важной составляющей укрепления и сохранения здоровья. В ходе обучения дети получают обоснованную информацию о режиме питания на примере жизни семьи, учатся классифицировать продукты. Реализуя данную программу, активно включаем в процесс родителей. Анализ работы над реализацией программы "Разговор о правильном питании" убедительно продемонстрировал ее эффективность. Абсолютное большинство учителей и родителей отмечают, что она позволяет формировать у детей полезные

привычки в области питания, а также положительно влияет на уровень организации питания в семье, о чем свидетельствуют данные анкетирования.

В рамках реализации проекта «Здоровье», программы развития лицея, направление «Здоровое питание» занимает большое место. В рамках реализации данного направления в лицее проводятся мероприятия по формированию основ здорового питания детей, как среди учащихся, так и среди родителей. Для родителей подобран материал о правильном и здоровом питании учащихся, примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет. Этот материал расположен на информационном стенде в столовой «Здоровое питание», в медиа-центре оформлены выставка по здоровому питанию, анонсируются журналы «Здоровье школьника», разработана серия из трех лекций для родителей об организации рационального питания школьников.

Для учащихся и родителей на сайте лицея во вкладке «Здоровье лицеиста» создана web-страница «Школьное питание», на которой содержатся материалы: «Открытие столовой», «О школьном питании», «Наши замечательные повара», «Правила поведения в столовой лицея», «О важности завтрака», «Продукты необходимые школьнику», «Рекомендации врача» (www.lycee8.ru)



Муниципальное общеобразовательное учреждение «Лицей №8 города Новоалтайска Алтайского края»



Помимо этого системная внеклассная работа проводится и учащимися через: участие в лицейских конкурсах (таких как: конкурс сочинений «Наша новая столовая», «Здоровая пища»; конкурс рисунков «Открытие столовой», «Витаминный рай»), через тематические классные часы («Чем я питаюсь?», «Его Величество Этикет», «О том, что вкусно и полезно»); библиотечные уроки с использованием произведений, которые затрагивают вопросы питания.

Лицейисты ежегодно принимают участие в конкурсах, посвященных здоровому питанию. Учащаяся 11а класса Акименко Юлия участвовала в краевом конкурсе исследовательских работ "Мы здоровью скажем "Да"". В работе Юлия рассказала о питьевой воде. Ее работа была отмечена компанией "Ледь". Юле и ее руководителю Рахмановой О.Б. были вручены подарки. Так же авторский коллектив педагогов участвовал в разработке методических материалов в рамках проекта «Здоровая школа» «Уроки чистой воды», где награждены почетной грамотой.

С целью профессиональной подготовки педагогов по вопросам рационального и здорового питания для педагогов были проведены лекции врача педиатра «Режим дня и питание школьников» и врача эндокринолога «Роль здорового питания для организма человека»

4. Обеспечение доступности и организация питания в лицее.

На сегодняшний день стоимость одного льготного школьного завтрака составляет 15,5 рублей, из которых 3,5 руб. (23%) – это средства краевого бюджета, а 12 рублей (77%) – средства, выделяемые из муниципального бюджета. На 1 марта 2010 года льготным питанием в лицее охвачено 161 уч-ся (41%). Количество учащихся охваченных горячим питанием (без льготников) составляет 220 человек (56,6%). Всего охват горячим питанием составляет 381 уч-ся (98%). Для учащихся 1,2 классов (104 чел.,21%) организовано двухразовое горячее питание.

Питание учащихся осуществляется на переменах, продолжительностью 15-20 минут.

1 смена – 2 перемена – 1А,1Б.

3 перемена- 5,9а,9б,10

4 перемена- 11а,11б

12.00 – второй обед у 1-2 классов

2 смена

1перемена -2а,2б

2 перемена – 3а,3б,4а,4б

3 перемена- 6а,6б,7

Режим работы столовой с 8.30 до16.30, в субботу буфетный вариант.

Дежурство в столовой осуществляют учащиеся дежурного класса и дежурный учитель, которые следят за соблюдением порядка, гигиенических правил поведения в столовой.

Заключение

Таким образом, глубоко проанализировав деятельность лицея по вопросу организации школьного питания можно сделать следующие выводы: Осуществив комплексный подход к модернизации столовой лицея современным энергоемким торгово-технологическим и холодильным оборудованием, посудой, инвентарем в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства позволили:

- внедрить новые технологии производства продукции школьного питания и методы обслуживания лицеистов;
- улучшить качество школьного питания, обеспечить его безопасность, сбалансированность;
- создать в столовой лицея условия, соответствующие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- совершенствовать эстетическое оформление обеденных залов;
- увеличить охват школьников одноразовым горячим питанием
- увеличить охват учащихся посещающих лицей полного дня двухразовым горячим питанием

Реализуя направление «Здоровое питание» проекта «Здоровье»:

- произошло повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, через средства наглядной агитации, лицейского сайта
- активизировалась работа по популяризации здорового питания и здорового образа жизни, в ходе проведения различных акций, дней открытых дверей

Несмотря на большую работу, проводимую в лицее по вопросам организации школьного питания, остаются ещё вопросы, которые должны быть решены на городском уровне: это вопрос торговых надбавок в школьных столовых, разработка методических рекомендаций об осуществлении конкурсного отбора поставщиков продуктов для организации школьного питания, внедрение новых технологий в приготовления пищи для детей.

Публикация в СМИ. Газета «Вечерний Новоалтайск». Круглый стол
«Школьное питание. Каким ему быть?»

Питание - основа здоровья школьника

3 августа в лицее №8 состоялся круглый стол на тему "Школьное питание. Каким ему быть?". Инициатором мероприятия, в котором приняли участие представители служб, занимающихся организацией питания школьников, руководители образовательных учреждений и родительская общественность, выступил комитет по народному образованию администрации города.

Открывая мероприятие, главный специалист КАНО Т.Торбунова подчеркнула важность вопроса организации школьного питания как одного из факторов, напрямую влияющих на здоровье детей.

Сегодня в Новоалтайске работают двенадцать общеобразовательных школ. Питание учащихся организуется через столовые с полным циклом и буфеты. Всего на текущий момент горячим питанием охвачено 88,6% школьников, льготное питание получают 33,7% детей, 53% питаются за счет родителей. На сегодняшний день стоимость одного школьного завтрака составляет 15,5 руб., из которых 3,5 руб. - средства краевого бюджета, 12 руб. - городского.

В 2008-2009 учебном году в рамках реализации целевой программы «Модернизация технологического оборудования школьных столовых в Алтайском крае» четыре школы города (№№1, 10, 12 и 19) получили современное технологическое оборудование. Летом была проведена инвентаризация школьных столовых лицей №8. Все это сегодня позволяет обеспечить питание детей и подростков в соответствии с современными требованиями к технологии приготовления здоровой пищи. Положительные перемены заметны все - и педагоги, и учащиеся, и родители. Председатель родительского комитета

№19 С.Смоловская

школьная столовая превратилась в красивое, чистое, уютное помещение - новое оборудование дало больше преимуществ в процессе приготовления пищи. Заметно возрос ассортимент предлагаемых блюд.

В ближайших планах - обеспечение новым оборудованием еще двух городских школ. В свою очередь, помощник Главного санитарного врача Роспотребнадзора по г.Новоалтайску Ю.Старостина в целом отметила явное преимущество всех городских школ в плане организации питания учащихся по сравнению с муниципальными сельскими школами, в которых нередко вместо столовых с полноценным горячим питанием в наличии имеют только буфеты.

Однако нерешенные вопросы в организации школьного питания все же остаются, именно на их решение сегодня нацелена работа педагогических коллективов школ и администрации города. Обозначить круг наиболее острых вопросов и на-

метить пути их решения - задача была, цель состоявшегося обсуждения.

Врач-педиатр городской больницы Л.Никифорова отметила, что, помимо ассортимента блюд школьных столовых, огромное значение в культуре питания детей и подростков играет роль семьи. «От качества питания напрямую зависит здоровье ребенка, а также его умственная деятельность. Помните то, что сегодня в целом во многих семьях не соблюдаются правильный режим дня, что вызывает недосыпание, усталость, общее ослабление организма учащегося, детям не прививаются основы здорового питания».

Сегодня во всех школьных столовых детям, помимо основных блюд, предлагается широкий ассортимент выпечки, на который большинство из них и останавливают свой выбор. А если учесть, что некоторые ребята и вовсе приходят из дома, не позавтракав, что опять же является ухудшением родителей, то получается, что именно различные булочки становятся основой их дневного рациона. Эта проблема наблюдается как среди учащихся старшей возрастной группы, так и среди младших, что особенно опасно, ведь

именно в этом возрасте ребенку требуется сбалансированное разнообразное питание в силу ускоренного роста и развития».

Директор гимназии №166 Н.Кузарева считает, что в большей степени проблемами школьного питания являются возраст для учащихся старшей возрастной группы: «В нашей гимназии мы провели опрос учащихся 5-6 классов. Из ста опрошенных ребят на вопрос «Посещаете ли вы школьную столовую?» 10 ответили «Нет», 10 - «Иногда» и 80 ответили, что посещают».

Причиной непосещения все ответившие на вопрос опрошенные не отметили высокую стоимость питания. Те же ребята, кто посещают столовую иногда, считают, что ассортимент блюд недостаточно разнообразен. Но, как ни странно, даже те, кто является постоянными посетителями столовой, в большинстве своем предпочитают именно выпечку. При этом все они, как выясняется, прекрасно знают, что питание всухомытку вредно для здоровья. И на вопрос «Что бы вы хотели видеть в школьном меню?» многие отвечают, что предпочли бы хот-доги, лимонады, пирожные. Все это говорит о том, что необходимо вести разъяснительную работу с родителями учеников, ведь привычки в питании идут из семьи».

С этим утверждением согласен и директор МУП «Столовая №1» С.Кошкарва. Но помимо роли родителей в формировании вкусовых предпочтений школьников он отметил необходимость целенаправленной работы в этом направлении

куда действенные уговоры и лекции на тему здорового образа жизни.

Председатель Совета лицей №8 Т.Качунова затронула другую сторону вопроса организационного питания учащихся. Она отметила, что одним из недостатков рациона является несоответствие объема предлагаемых блюд возрастной категории школьников. Зачастую одно и то же блюдо предлагается и первоклассникам, и учащимся старших классов.

Помимо качества предлагаемых блюд, у родителей сегодня возникает много вопросов по поводу вынужденной наценки на продукты, поставляемые в столовые. Этот вопрос вызвал бурную реакцию всех участников круглого стола. Как пояснила главный специалист отдела потребительского рынка О.Куликова, «в 2001 году органы местного самоуправления были наделены правом самостоятельной установки величин торговой наценки. На тот момент она составляла 56% на продукцию, проходящую тепловую обработку, и 25% на остальные продукты. А в 2004 году, когда это право вновь было передано на уровень края, была утверждена единая торговая наценка. Сегодня в нашем городе она составляет 80%».

Цифра эта, безусловно, немаленькая - с этим согласны все, ведь получается так, что сегодня намного выгоднее приобрести те же продукты питания в обычном магазине, что часто и делают школьники. Сегодня уже не редкость такой факт, когда на перемене учащиеся бегут за теми же булочками и соками, но по заметно более низкой цене, в близлежащую торговую точку. Выгодно? Конечно. Но вот насколько для такого питания вкусно?

