



***** В новороссийской школе № 27 (с.Мысхако) состоялся семинар «Совершенствование организации питания». Его главная цель соответствует названию и включает обмен практическим опытом работы. В семинаре приняли участие все поставщики питания и педагоги, ответственные за кормление в школах, а «командовала парадом» главный специалист управления образования администрации нашего муниципалитета Юлия ПОТАПОВА. Корреспондент «Новороссийских известий» и портала Новодар Марина ЭКСТЕР рассказывает о самом интересном из услышанного. А фотографии помогут вам всё представить воочию**

.







Обязанности школы по организации горячего питания

- ❖ Организовать питание в образовательном учреждении. Обеспечить 100% охват горячим питанием всех желающих, трёхразовым питанием учащихся, посещающих группы продлённого дня
- ❖ Предоставлять помещение с соответствующими условиями для работы медицинских работников, помещения для приготовления и хранения пищи, помещения для питания обучающихся

Республика Беларусь. 2011. 100 страниц. 1000 экз.

Золотые правила питания:



- **регулярность**
- **адекватность**
- **разнообразие**
- **безопасность**
- **удовольствие**

Исходная стоимость: 100 руб. 00 коп. (100 руб.) с учетом скидки: 63 руб. 50 коп. (63,5 руб.) из



Минеральная вода, которую вы пьете, должна быть чистой и безвредной. В противном случае вы можете навредить своему здоровью.

Департамент образования и науки Краснодарского края
Краевое совещание со специалистами муниципальных органов
управления образованием, ответственными за организацию школьного
питания

Об организации питания в общеобразовательных учреждениях края



Краснодар
февраль 2011 г.

~~Департамент образования и науки Краснодарского края~~



уровень, но при этом сбалансированное питание, кардиотренировки и здоровый образ жизни.



где проходил семинар, провела семинар и привела к нему один алфавит,



проектная деятельность и волонтерство, активное участие в охвате





Работа с родителями...

Основные мероприятия:

1.Проведение родительского лектория по темам:

- Здоровье ребёнка – залог успешности его учебной деятельности;
- Культура здорового образа жизни;
- Завтрак для отличника;
- Тайны пирамиды здоровья.

2. Индивидуальные консультации медсестры по диетпитанию.

3. Анкетирование родителей по вопросам школьного питания;

4.Индивидуальная работа с родителями.

5. Привлечение родителей к контролю за работой столовой.

~~Рис. 1. Работа с родителями. 1. Проведение родительского лектория по темам: 2. Индивидуальные консультации медсестры по диетпитанию. 3. Анкетирование родителей по вопросам школьного питания. 4. Индивидуальная работа с родителями. 5. Привлечение родителей к контролю за работой столовой.~~

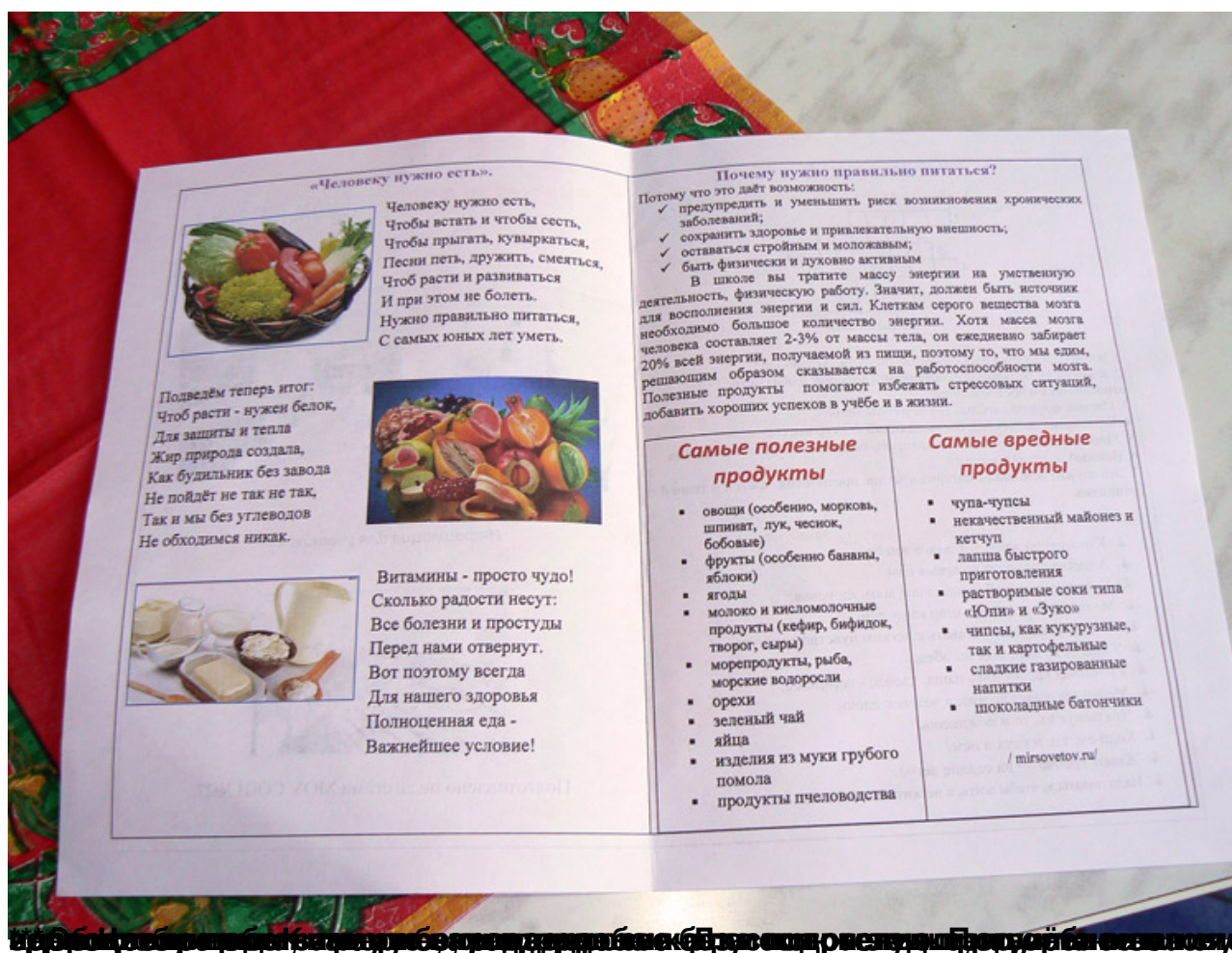
Питайся. И будь здоров!

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
20.02.2011 23:25



Итак, мы с вами познакомились с основами здорового питания. Теперь давайте рассмотрим, как правильно выбрать продукты для своего рациона.





Просветительская работа

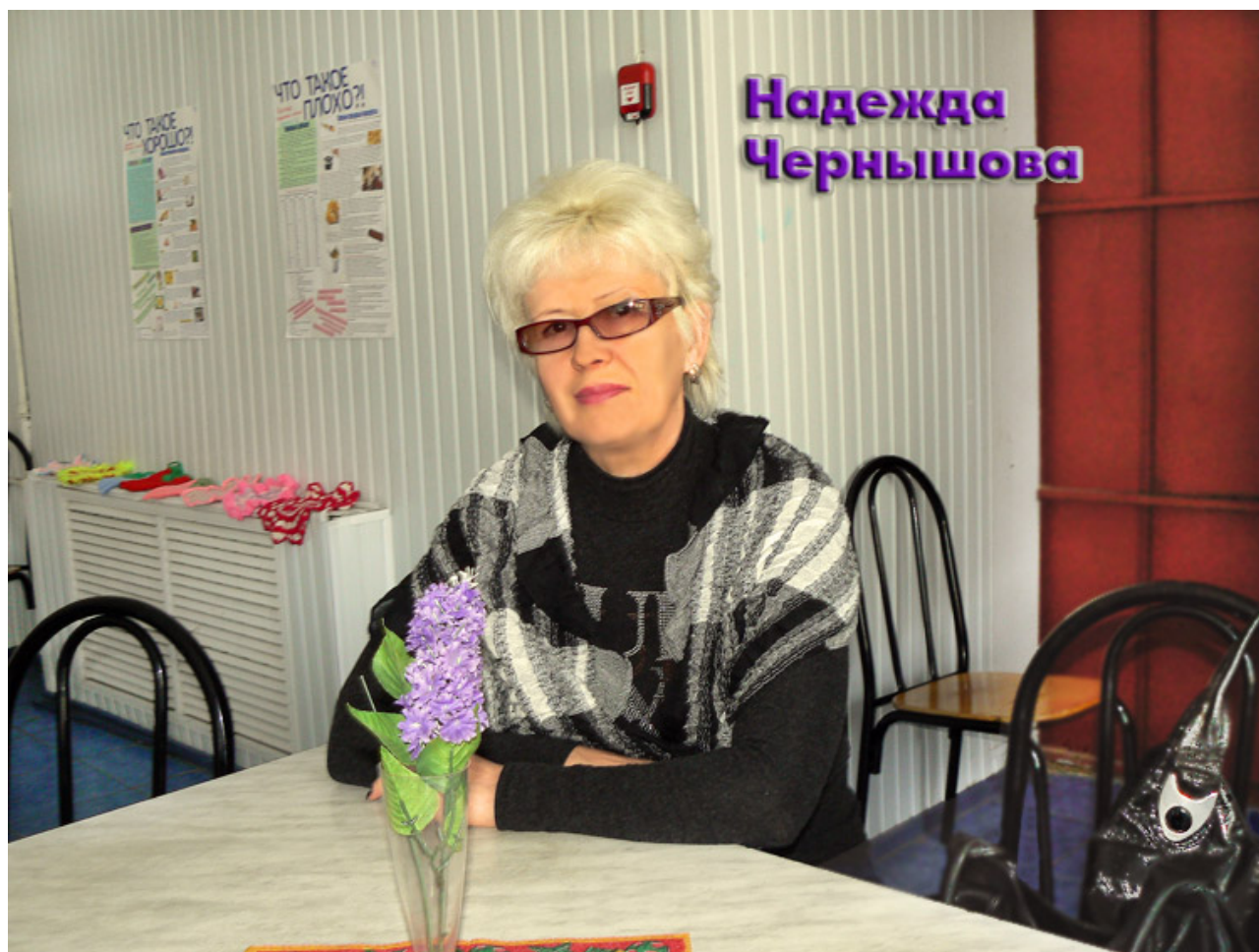






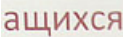






Питайся. И будь здоров!

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
20.02.2011 23:25



Питайся. И будь здоров!

Автор: Текст и фото: Марина ЭКСТЕР
20.02.2011 23:25









10 февраля 2011 г.
Меню свободного выбора
Школьный стол по Новороссийску
У - 10 лет

Наименование блюда	Выход	Цена	Выход	Цена	Наименование блюда	Выход	Цена
Наименование блюда					Наименование блюда		
Суп-пюре с картофелем	25	4,8	50	4,8	Суп-пюре с картофелем	250	4,8
Картофель отварной	40	4,8	40	4,8	Картофель отварной	200	4,8
Итого	60	4,8	90	4,8	Итого	250	4,8
4-ый комплекс					4-ый комплекс		
Салат из овощей	50	13,1	50	13,1	Салат из овощей	50	13,1
Пюре картофельное	100	7,1	100	7,1	Пюре картофельное	100	7,1
Калюта тушеная	50	3,3	50	3,3	Калюта тушеная	50	3,3
Итого		23,5		23,5	Итого		23,5
5-ый комплекс					5-ый комплекс		
Пюре картофельное с овощами	75/50	16,4	75/50	16,4	Пюре картофельное с овощами	75/50	16,4
Пюре картофельное	100	7,1	100	7,1	Пюре картофельное	100	7,1
Итого		23,5		23,5	Итого		23,5
6-ый комплекс					6-ый комплекс		
Пюре картофельное	160	21,5	170	24	Пюре картофельное	160	21,5
Молоко створоженное	20	2	30	3	Молоко створоженное	20	2
Итого		23,5		27	Итого		23,5
7-ый комплекс					7-ый комплекс		
Пюре картофельное	80	16,4	80	16,4	Пюре картофельное	80	16,4
Пюре картофельное	100	7,1	150	10,6	Пюре картофельное	100	7,1
Итого		23,5		27	Итого		23,5
8-ый комплекс					8-ый комплекс		
Пюре картофельное	40/50	22	50/40	25,5	Пюре картофельное	40/50	22
Пюре картофельное	100	1,5	100	1,5	Пюре картофельное	100	1,5
Итого		23,5		27	Итого		23,5
9-ый комплекс					9-ый комплекс		
Пюре картофельное	200	5,3	200	5,3	Пюре картофельное	200	5,3
Пюре картофельное	200	5,3	200	5,3	Пюре картофельное	200	5,3
Итого		23,5		27	Итого		23,5
10-ый комплекс					10-ый комплекс		
Пюре картофельное	40	1,1	70	2	Пюре картофельное	40	1,1
Пюре картофельное	30	0,8	40	1,1	Пюре картофельное	30	0,8
Итого		35,5		40,2	Итого		35,5

Директор МОУ СОШ № 20
Повар бригады
Ответственный за питание

И.Н.Сас
С.В.Мирная



Проблемы по организации школьного питания

- Недостаточное привлечение родительских средств для организации рационального питания
- Несоблюдение ежедневного меню утвержденному рациону питания
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока
- Централизация питания (комбинат, школьно-базовая столовая, заготовочные предприятия и др.)
- Неполное обеспечение льготным и диетическим питанием нуждающихся в нем детей
- Несоблюдение санитарно-гигиенической безопасности питания персоналом школьных пищеблоков
- Неэффективная работа по пропаганде здорового питания

Цель:

- создание условий, способствующих укреплению здоровья обучающихся, формированию навыков правильного здорового питания.

Задачи:

- способствовать формированию здоровой личности;
- обеспечить учащихся питанием высокого качества, безопасным, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
- обучать школьников и родителей основам знаний о здоровом питании, культуре питания;

№ п/п	Наименование городов и районов	Кол-во дневных ОУ	% охвата уч-ся горячим питанием	Охват с родителем оплатой	Общий охват питанием
1	г. Анапа	28	88,5	87,2	98
2	г. Армавир	23	98,3	93	100
3	г. Геленджик	18	94	83	94
4	г. Горячий Ключ	16	97,5	95,4	100
5	г. Краснодар	89	100	94	100
6	г. Новороссийск	32	99	86	99
7	г. Сочи	69	90	85	99
8	р. Абисский	24	98	98	100
9	р. Апшеронский	25	91	91	100
10	р. Белоглинский	13	100	100	100
11	р. Белореченский	36	97	96,8	98,9
12	р. Брюховецкий	18	100	97	100
13	р. Выселковский	21	100	88	100
14	р. Гулькевичский	26	92,1	92,1	100
15	р. Динской	26	97,1	97,1	97,1
16	р. Ейский	28	94	94	100
17	р. Кавказский	23	92	81	100
18	р. Калининский	15	98	98	99
19	р. Каневский	31	95	91	95
20	р. Кореновский	22	98,2	91,8	100

21	р. Красноармейский	25	99,4	99,4	100
22	р. Крыловский	14	93,9	93,9	100
23	р. Крымский	34	94	85	97
24	р. Курганский	24	100	99	100
25	р. Кушевский	24	100	99	100
26	р. Лабинский	31	92	89,7	100
27	р. Ленинградский	21	96,8	96,1	97,7
28	р. Мостовский	28	92,7	92,3	100
29	р. Новокубанский	28	100	96,7	100
30	р. Новопокровский	18	100	100	100
31	р. Отрадинский	25	100	100	100
32	р. Павловский	20	95,5	94,1	100
33	р. Прим.-Ахтарский	19	97,7	90,9	100
34	р. Северский	30	100	90	100
35	р. Славянский	36	98,3	95	100
36	р. Староминский	9	98,6	98,6	98,6
37	р. Тбилисский	14	100	100	100
38	р. Темрюкский	32	100	72	100
39	р. Тимашевский	19	98	90	98
40	р. Тихорецкий	27	98,5	98,5	98,5
41	р. Туапсинский	37	63,5	63	100
42	р. Успенский	16	100	100	100
43	р. Усть-Лабинский	31	88,4	86	100
44	р. Щербиновский	13	90,7	90,7	90,7
	Итого	1166	96,9	91,8	99,5

График питания учащихся



**Питание
осуществляется на
трёх переменах:**

9.15. – 9.30.

1а; 2а,б; 3а,б

10.10. – 10.30.

4а,б; 5а, 6а, 7а, 8б

11.10. – 11.30.

8а; 9а,б; 10а, 11а

**Человеку нужно есть,
Чтобы встать и чтобы сесть,
Чтобы прыгать, кувыркаться,
Песни петь, дружить,
 смеяться,
Чтоб расти и развиваться
И при этом не болеть,
Нужно правильно питаться,
С самых юных лет уметь.**





Обязанности школы по организации горячего питания

- ❖ **Поддерживать санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений на территории школы и в школьной столовой**
- ❖ **Проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации**
- ❖ **Обеспечить исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования**
- ❖ **Обеспечить наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения**



~~Обработка текста: Марина Экстер (10.02.2011) - 20.02.2011 23:25~~