

# **Организация питания в школе**

**семинар для директоров ОУ  
городского округа Химки**

**22 декабря 2011 г.**

**муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение Средняя общеобразовательная школа № 25**

**г. Химки**

**«Здоровье – это результат  
многих социальных и  
биологических факторов»**

**Н. М. АМОСОВ**

**«Забота о здоровье – это  
важнейший труд воспитателя.  
От жизнерадостности, бодрости  
детей зависит их духовная  
жизнь, мировоззрение, умствен-  
ное развитие, прочность знаний  
и вера в свои силы.**

**В.А. Сухомлинский**

Правильно организованное и рациональное питание является важнейшим оздоровительным фактором.

При организации продленного дня в общеобразовательном учреждении должно быть предусмотрено трехразовое питание обучающихся:

завтрак - на второй или третьей перемене во время учебных занятия;

обед - в период пребывания на продленном дне в 13 - 14 часов,

полдник - в 16 - 17 часов.

**СанПиН 2.4.2.2821-10**

## **Школьные столовые :**

- ❑ сырьевые (работающие непосредственно на сырье)**
- ❑ доготовочные (осуществляющие приготовление пищи из полуфабрикатов)**
- ❑ раздаточные (осуществляющие только раздачу готовых обедов)**

**КЛАДОВАЯ  
СЫПУЧИХ  
ПРОДУКТОВ**

КРУПЫ

сыпучие продукты

ВИТАТОР  
VITATOR

Крупы

**КЛАДОВАЯ  
СУХИХ  
ПРОДУКТОВ**

**БАКАЛЕЯ**



ХЛЕБ

ХЛЕБ

**МОЕЧНАЯ**

**ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ**

3

ХОЛОДИЛЬНАЯ  
КАМЕРА



1

МОРОЗИЛЬНАЯ  
КАМЕРА









Small text on a paper notice posted on the wall in the upper left corner.







POLAIR

7 2

7

МЯСО

КУРЫ

Ш  
МЯСНО







ХЛЕБ

ХЛЕБ





Зав. производством  
Савельева  
Нина Игоревна





















Stack of white plates and a brown paper bag on top of the dishwasher.

T.50  
PUSH TO OPEN  
[Buttons and indicator lights]

[Horizontal handle]

[Circular logo]

Two stainless steel trays on the counter.

White mug on the counter.

Stack of brown paper bags on the shelf.

Stack of white plates and a box on the shelf.

White soap dispenser on the shelf.

Large blue water bottle on the floor.

Tray and brown paper bags in the lower left area.

Papers on the wall.











Комбинат школьного питания

### Меню

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углево	ККал

9.52	8.73	0.11	117
2.8	4.45	5.04	71
0.26	0.05	15.22	59
1.52	0.16	9.72	47
14	13	30	294

0.47	5.06	1.52	53
2.26	5.92	12.24	112
10.88	7.9	13.54	170
3.26	5.61	22.07	155
0.18	0.13	28.17	110
2.28	0.24	14.58	71
0.76	0.16	3.24	24
20	25	95	695

Руководитель  
Зав. производством



Комбинат школьного питания

### Меню

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углево	ККал

0.33	0.06	1.14	7
16	22	0.12	246
5.33	4.89	35.54	210
0.2	0.05	15.01	57
1.52	0.16	9.72	47
23	27	62	567

0	6.18	0	56
2.56	6.02	17.73	137
14.27	17.78	16.3	284
3.57	12.84	34.17	270
0.18	0.18	28.4	111
2.28	0.24	14.58	71
0.76	0.16	3.24	24
24	43	114	953

Зав. производством



Комбинат школьного питания г. Химки

### Меню и

Пищевая ценность				Вых
Белки	Жиры	Углево	ККал	

9.52	8.73	0.11	117	050
2.8	4.45	5.04	71	100%
0.26	0.05	15.22	59	200%
1.52	0.16	9.72	47	020
14	13	30	294	

0.47	5.06	1.52	53	060
2.26	5.92	12.24	112	.25
10.88	7.9	13.54	170	080
3.26	5.61	22.07	155	150
0.18	0.13	28.17	110	200
2.28	0.24	14.58	71	030
0.76	0.16	3.24	24	020
20	25	95	695	

Руководитель  
Зав. производством  
Калькулятор



Мр



МУ КШП г. ХИМКИ

## МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

Комбинат школьного питания г. Химки

23 Декабря 2011 г.

### Меню школы 23.12.2011 Школа №25

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			



#### Меню свободного выбора

##### Платный завтрак




##### Платный обед

0.33	0.06	1.14	7	030	Томаты натуральные	3-30
2.59	4.59	20.08	134	.250	Суп картофельный	6-12
22.58	19.1	6.32	288	080/080	Печень говяжья по-строгановски	21-87
8.76	6.62	43.07	27	150	Каши гречневая рассыпчатая	5-64
1.04	0	30.96	123	200	Компот из сухофруктов	2-16
2.28	0.24	14.58	71	030	Хлеб пшени	0-98
0.76	0.16	3.24	24	020	Хлеб ржан.	0-46



##### Дополнительный ассортимент




Руководитель	_____	Нерезко Т.Н.
Зав. производством	_____	Савельева Н.И.
Калькулятор	_____	Дрейцер О.В.



## приятного аппетита!













Наш интерьер  
способствует  
хорошему аппетиту  
и настроению







# Комиссия школьного питания

- Соцпедагог Смирнова Светлана Борисовна
- Медсестра Осетрова Надежда Прохоровна
- Член УС (представитель родительской общест-сти)  
Симдянкина Еленам Борисовна
- Член Школьной думы Фомина Маша





## Льготные категории детей в школе, получающих бесплатное питание

- ✓ Дети из многодетных семей      140 чел
- ✓ Опеканые дети                      5 чел.
- ✓ Дети из малообеспеченных семей      18 чел.
- ✓ Дети – инвалиды                      3 чел.



# Завтрак

08:15 – 08:25

• 1 «А», «Б», «В», «Г», «Д»; 2 «А»

09:15 – 09:25

• 2 «Д», 3 «А», 4 «А», «Б», «В», «Г»

10:10 – 10:20

• 5 «А», «Б», «В», «Г», «Д»; 6 «А»; 5 «А», «Б», «В», «Г», «Д»  
• ГПД – II смена (2-е, 3-е, 4-е классы)

11:05 – 11:15

• 6 «Б», «В»; 7 «А», «Б», «В»; 8 «А»

12:00 – 12:10

• 8 «Б», «В»; 9 «А», «Б»; 10 «А»; 11 «А»

14:00 – 14:20

• II смена 2 «Б», «В», «Г», «Е»  
• II смена 3 «Б», «В», «Г», «Д»; 4 «Д»



# Обед



12:55 – 13:15

• ГПД 1-х, 2-х, 3-х, 4-х классов;  
• 5 - 7 классы

14:00 – 14:20

• II смена 2 «Б», «В», «Г», «Е»;  
• 8 - 11 классы

15:05 – 15:20

• II смена 3 «Б», «В», «Г», «Д»; 4 «Д»

# Полдник

15:05 – 15:30

• с 1 по 4 классы (ГПД)



## Выдача бесплатных завтраков

**ВТОРНИК**  
1-4 КЛАССЫ

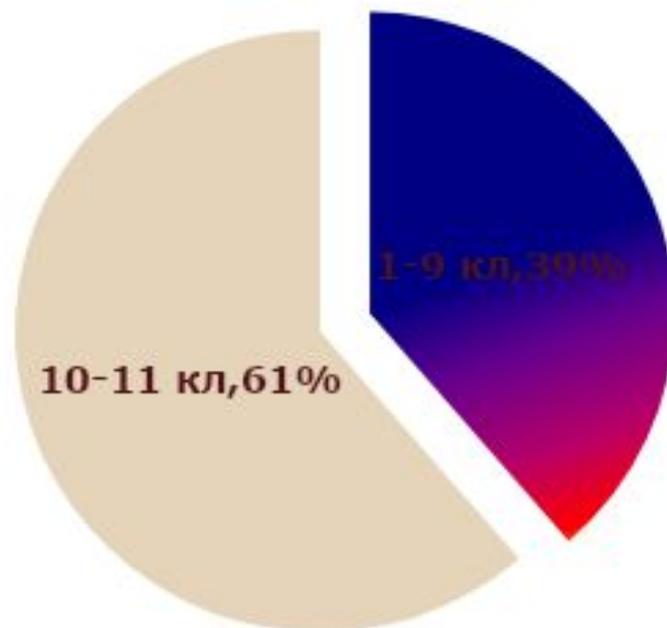
**СРЕДА**  
5-11 КЛАССЫ

**ЧЕТВЕРГ**  
1-4 КЛАССЫ

FAST  
FOOD

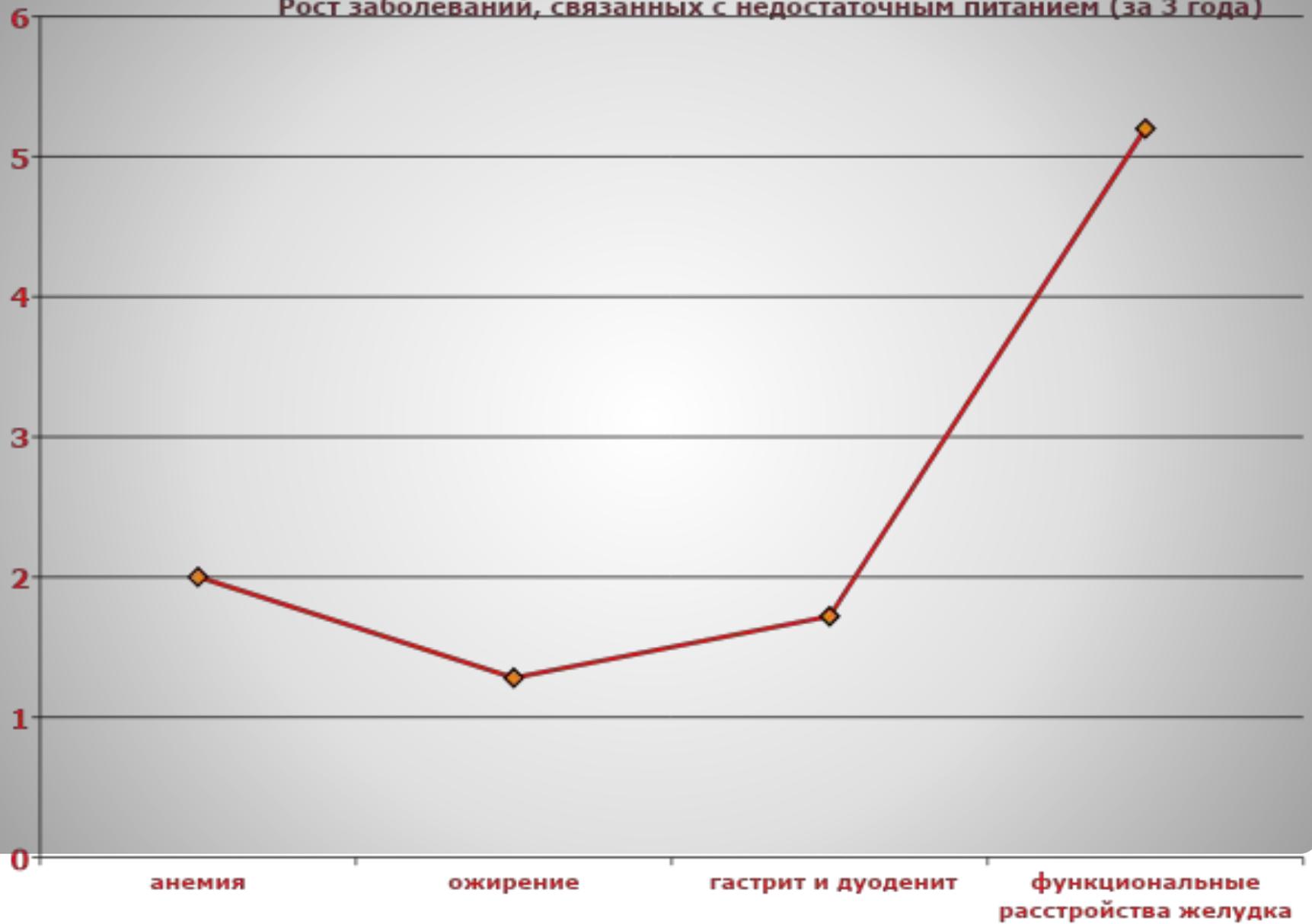


Распространённость хронической патологии на 1000 учащихся



**Немного статистики**

Рост заболеваний, связанных с недостаточным питанием (за 3 года)



# Локальные акты организации школьного питания

**Санитарно-гигиенические правила и  
нормативы**

***Постановление Главы городского округа  
Химки «Об организации питания в ОУ»***

***Устав школы***

***Положение о школе полного дня***

***Положение об организации питания***

## **Задачи :**

- **обеспечить учащимся полноценное горячее питание;**
- **следить за калорийностью и сбалансированностью питания;**
- **прививать учащимся навыки здорового образа жизни;**
- **развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;**
- **формировать культуру питания и навыки самообслуживания.**

## Для решения этих задач

школой задействованы различные службы:

- ▣ **Методическая – работа с педагогическими работниками**
- ▣ **Воспитательная – работа с учащимися**
- ▣ **Социальная – работа с родителями**
- ▣ **Партнерская – работа с КШП**
- ▣ **Медицинская – работа с детской поликлиникой**

***Мероприятия,  
направленные на  
формирование культуры  
питания***

**Педагогический совет**

**Классные часы**

**Конференция для родителей**

**Выставки детского творчества**

**Дни здоровья**

