

Результаты внедрения
современных методов организации питания школьников
в МБУ СОШ № 20

Развитие системы школьного питания требует **создания единой структуры** на основе **индустриализации путем внедрения современных технологий**, позволяющих выйти на качественно новый уровень обслуживания учащихся общеобразовательных школ города.

Индустриальные подходы и современные технологии организации питания предусматривают:

- централизованное производство готовой продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности, которая осуществляется в цехах ЗАО КШП «Дружба». В комбинате производят готовую продукцию, мучные и кулинарные изделия. Новшеством комбината является переход на очищенные вакуумированные овощи;
- доставку продукции в столовую применением современных технологий транспортировки пищевых продуктов. ЗАО КШП «Дружба» доставляет продукцию специализированным транспортом;
- доготовку продуктов питания в пароконвектоматах и (или) регенерацию охлажденных продуктов и их раздачу непосредственно в образовательном учреждении. В результате вступления школы в федеральную программу модернизации школьного питания морально устаревшее и претерпевшее материальный износ оборудование было заменено на новое, высокотехнологичное, отвечающее принципам индустриализации и централизации производства. Оно обеспечивает получение готовой продукции требуемого качества. Так пароконвектоматы позволяют готовить на пару несколько разных блюд одновременно, современные раздаточные линии с подогревом позволяют получать потребителям гарантированно горячую пищу.

Такая система позволяет обеспечить учащихся школы рациональным и качественным питанием в соответствии с действующими нормативными документами с учетом половозрастных особенностей детей, сезона года и экологических факторов нашего региона.

Результат внедрения системы:

- увеличение ассортимента выпускаемой продукции, повышение ее качества
- возможность включать в рацион обогащенные продукты
- единая система поставщиков
- повышения входящего и исходящего производственного контроля
- прозрачность системы
- снижение потерь на этапах производства и реализации продукции
- снижение себестоимости школьного питания за счет снижения издержек на электроэнергию, персонал и прочие расходы

Совершенствование организации питания не может быть без **модернизации, внедрения новых форм обслуживания** непосредственно в школах.

Формы обслуживания питанием детей в школе следующие:

1. Традиционные методы: буфет - раздаточная, столовая – доготовочная.

2. Новые методы: питание по типу «шведского стола», питание с использованием индивидуальной тары многоразового использования.

3. Приготовления блюд на школьном пищеблоке.

- **Буфет - раздаточная** оборудован подогреваемым прилавком (термитом) и охлаждаемым прилавком (салат-баром).
- **Столовая-догоготовочная** – традиционный способ, при котором основной процесс приготовления пищи проходит на базе школьного пищеблока. Время от приготовления до подачи пищи минимально, что позволяет наилучшим образом сохранить пищевую ценность продуктов.
- При организации питания по **типу шведского стола** у детей появляется возможность делать выбор из нескольких закусок и гарниров. При этой форме используются гастроемкости, позволяющие сохранить нужную температуру блюда в течение длительного времени.

К современным методам организации школьного питания относят не только формы обслуживания детей, но и **методы управления питанием** школьников. Условно эти методы делятся на три группы.

I группа. Методы непосредственного воздействия на формирование рационов питания в организованных коллективах детей:

1. Проведение мероприятий по контролю организации питания в ОУ.

В школе осуществляется:

- контроль за посещаемостью учащихся;
- контроль за количеством и списочным составом питающихся;
- контроль за качеством поступающего сырья и пищевых продуктов;
- контроль за соблюдением условий транспортировки;
- контроль за ассортиментом и объемом вырабатываемой продукции;
- контроль за качеством готовой продукции;
- контроль за соблюдением режима питания;
- контроль за количеством невостребованных порций;
- контроль за поточностью производственных процессов;
- контроль за соблюдением технологии производства продукции;
- контроль за работой теплового и холодильного оборудования;
- контроль за хранением и реализацией скоропортящихся и продуктов, готовых блюд;
- контроль за условиями труда;
- контроль за соблюдением санитарно - противоэпидемического режима на пищеблоке.

2. Согласование рационов питания детей в ОУ.

Меню составляется накануне и утверждается директором школы.

II группа. Методы опосредованного воздействия на работу предприятий школьного питания:

- конкурсный отбор предприятий – поставщиков продуктов;
- методическое обеспечение производственного контроля;
- профессиональная подготовка (гигиеническое обучение) специалистов, осуществляющих производственный контроль;
- разработка, распространение и внедрение методических документов и целевых программ.

Опосредованное управление столовой МОУ средней школы № 20 осуществляется ЗАО КШП «Дружба».

III группа. Разъяснительная работа:

С должностными лицами органов власти и местного самоуправления на:

- совещаниях (различного уровня) с представителями органов власти и местного самоуправления, департамента образования мэрии г.о. Тольятти, ЗАО КШП «Дружба»;

-обсуждение проблем на “круглом столе” с представителями родительской общественности (в рамках городского родительского собрания в марте 2010 года на базе МОУ школы № 20).

Не менее важна просветительская работа, проводимая в школе, в области здорового питания, как среди педагогического персонала школы (совещания при директоре с педагогическим коллективом, с администрацией школы) и работников школьных пищеблоков, так и среди учащихся, начиная с самых первых классов, а также их родителей. С этой целью в школе оформляется стенд «Будь здоров!», на котором размещаются материалы, касающиеся вопросов внедрения и реализации проекта совершенствования организации питания, а также вопросов гигиены питания и здорового питания. К сожалению, сегодня приходится констатировать недостаточный уровень гигиенической грамотности родителей, которые не уделяют должного внимания организации питания детей в семье. В то же время возрастает роль организации горячего питания в ОУ, выполняющего помимо основной функции обеспечения каждого ребенка жизненно необходимыми пищевыми веществами, в т. ч. незаменимыми, такими как витамины и минеральные вещества, воспитательную функцию, так как позволяет сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания.

Таким образом, разъяснительная работа с родителями и педагогами направлена на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение педагогов и родителей исчерпывающей информацией об организации школьного питания. Этому способствует большая просветительская работа, проводимая зав. производством Маховой Т.А. – консультационная, лекционная и др.

Педагогами и родителями учащихся:

Совместно со школьным комбинатом питания «Дружба» проведена презентация работы и дегустация блюд для педагогов, родителей (участников городского родительского собрания). На родительских собраниях освещали проблему формирования навыков здорового питания медсестра, зав. производством. Фактором привлечения семей к решению этой проблемы стали также мероприятия, предусмотренные планом работы по программе «Здоровое питание» («Вкусные традиции моей семьи», «День здорового питания»), а также широкое информирование родительской общественности о тщательном отборе продуктов и их проверке на безопасность.

Обучение детей основам здорового питания. Разъяснительная работа с детьми направлена на формирование у детей рационального пищевого поведения, формирование позитивных стереотипов пищевого поведения, соответствующих гигиеническим принципам здорового питания, профилактику поведенческих рисков здоровью, связанных с нерациональным питанием. Одна из главных задач школы сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого школьники должны узнать и, главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьезной кропотливой совместной работы педагогов, родителей и самого ребенка. Отвечающими этим требованиям являются целевые программы «Здоровье» и «Здоровое питание», реализуемые в школе. О положительных результатах этой работы можно судить по выписке из данных ежегодных медицинских осмотров:

Динамика по основным видам заболеваний

Вид патологии	Годы			Динамика изменений
	2007 г.	2008 г.	2009 г.	
Хроническая заболеваемость				
Заболевания сердечно-сосудистой системы	6	8	6	положительная
Заболевания ЖКТ	9	8	7	положительная
ЛОР - заболевания	70	120	53	положительная
Детей с патологией	257	283	203	положительная
Функциональные отклонения				
Изменение ССС	6	8	6	положительная
Избыток массы тела на 20% и более	20	92	50	положительная
ВСД	86	40	31	положительная
Детей с патологией	995	973	899	положительная

Ребенку привыкшему есть неправильно, самостоятельно перестроиться сложно. Поэтому на помощь ему с детских лет должны прийти разъяснительные беседы со стороны взрослых – педагогических коллективов и средств массовой информации – и полноценное школьное питание-эталон. Взрослые должны формировать модель здорового питания у детей. Для достижения этой цели предусмотрены тематические классные часы по программе «Здоровое питание».

Участие работников школьной столовой в программах обучения для специалистов в области образования, школьного питания, производства и оборота пищевых продуктов для школьного питания. В 2009 году прошли обучение зав. производством школьной столовой, повар.

Таким образом, исходя из вышесказанного следует, что совершенствование организации питания учащихся в МОУ школе № 20 осуществляется через комплекс мер, который включает в себя:

1. Совершенствование нормативно – правовой базы

- Участие всех заинтересованных лиц в разработке проектов, нормативно-правовых актов в части организации школьного питания

- Регулирование взаимодействия заинтересованных организаций
- Формирование требований к качеству питания.

2. Унифицированный подход к организации питания

- Совершенствование договорных отношений в системе школьного питания в схеме: (комбинат школьного питания - общеобразовательное учреждение)
- Разработка и утверждение единых требований к режиму питания.
- Составление и утверждение меню
- Осуществление безналичного расчета посредством оплаты через терминалы

3. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой и пищеблока

- Проведение инвентаризации материально-технической базы школьной столовой и пищеблока
- Составление сметы и осуществление ремонта помещений столовой и пищеблока

4. Кадровое обеспечение организации школьного питания

- Повышение профессионального уровня кадрового состава работников пищеблока, медицинских работников, руководителей школы в части соответствия организации школьного питания предъявляемым требованиям

5. Осуществление мониторинга качества школьного питания

Создание и развитие системы эффективного производственного контроля в области организации школьного питания

Совершенствование организации школьного питания является одним из важнейших профилактических направлений, позволяющих оптимизировать школьную среду для существования детей в условиях организованного коллектива.

Ожидаемыми социальными эффектами использования современных методов организации школьного питания являются:

- создание инфраструктуры для обеспечения качественным горячим питанием 100% обучающихся в школе;
- повышение уровня здоровья обучающихся благодаря научно обоснованному рациону питания;
- улучшение качества питания за счет использования экологически чистого сырья, современных технологий производства, хранения и транспортировки пищевой продукции, ежегодного повышения уровня квалификации специалистов, занятых в сфере школьного питания.