Администрация Ярославской области
Администрация городского округа город Рыбинск
Департамент образования

Федеральный экспериментальный проект по совершенствованию питания обучающихся

Создана городская целевая программа

Администрация городского округа город Рыбинск
Департамент образования

Городская целевая программа

«Совершенствование организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях города Рыбинска на 2010-2011 годы»

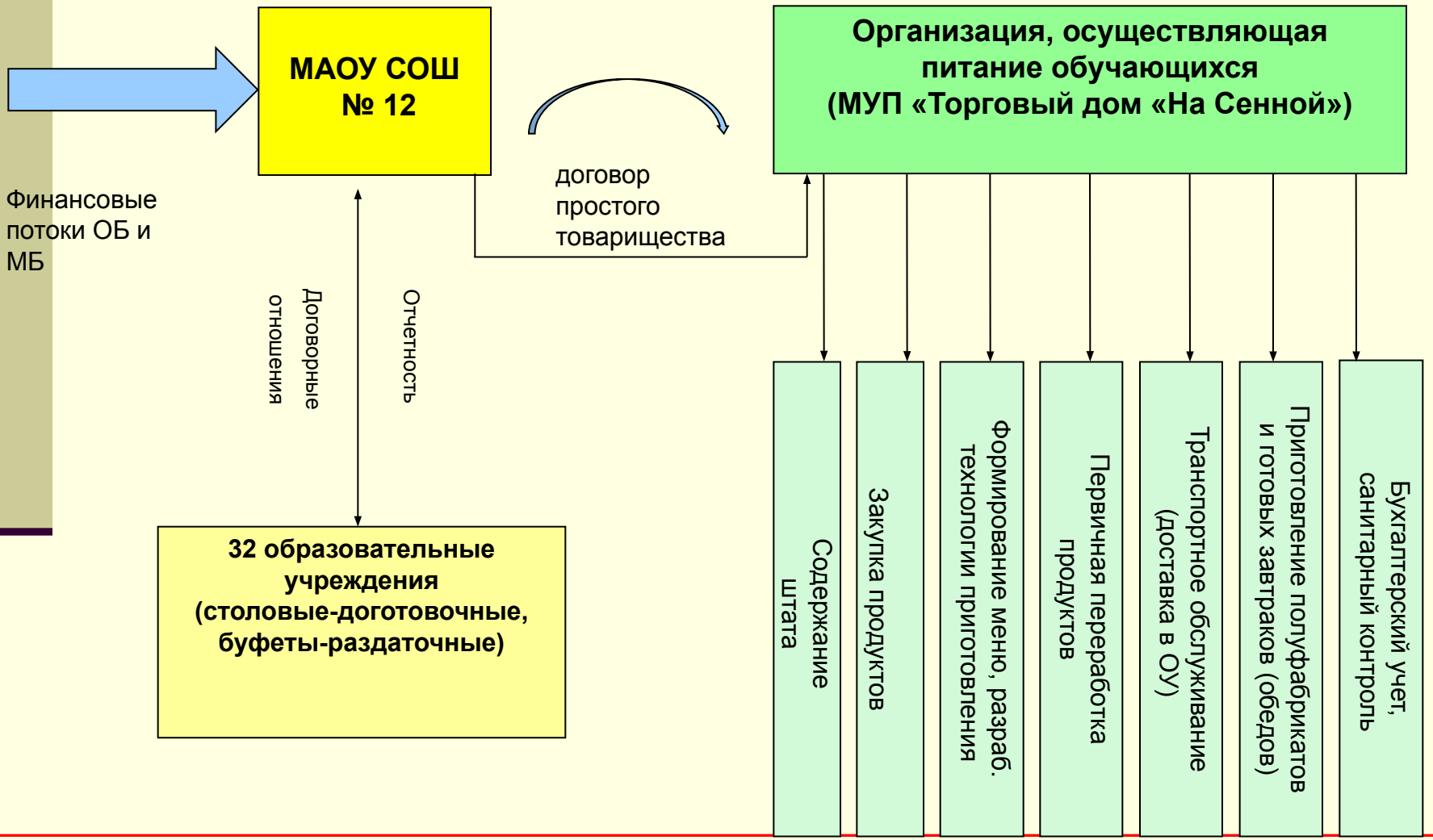
Основные направления экспериментального проекта

- Аудит школьных пищеблоков и разработка технологических проектов
- Ремонт и реконструкция школьных пищеблоков
- Оснащение пищеблоков современным оборудованием
- Создание школьных базовых столовых
- Реализация комплекса мероприятий по пропаганде здорового питания
- Мониторинг состояния здоровья учащихся

Ход ремонтных работ на пищеблоках общеобразовательных учреждений

Приобретение и монтаж оборудования

Схема организации питания школьников в городском округе город Рыбинск в результате реализации проекта «Совершенствование школьного питания»



Основные индикаторы эффективности проекта «Совершенствование школьного питания»

- Улучшение показателей здоровья обучающихся;
- Повышение культуры здорового питания обучающихся;
- Экономические выгоды

Входящий мониторинг состояния здоровья обучающихся

Классы	2010-2011		прогноз2011-2012
	Количество обучающихся	%	%
Заболевания органов пищеварения			
1 – 4 классы	5018	**3%**	**3,5%**
5 – 9 классы	5383	**9,5%**	**10%**
10 – 11 классы	1464	**14,9%**	**15,0%**
Группы здоровья I и II			
1 – 4 классы	5018	**73%**	**75%**
5 – 9 классы	5383	**67,9%**	**70%**
10 – 11 классы	1464	**55,7%**	**56%**
Физкультурные группы (основная и подготовительная)			
1 – 4 классы	5018	**97,1%**	**99%**
5 – 9 классы	5383	**93%**	**95%**
10 – 11 классы	1464	**85%**	**87%**

Правильное питание – одна из составляющих здоровья человека

Итоги реализации проекта

- Было

- Стало

Итоги реализации проекта

- Было

- Стало

Подготовка и повышение квалификации кадров

Через создание стажерской площадки в профессиональном лицее №32

Через курсы МОУ ДПО «Информационно-Образовательный Центр»

Питание обучающихся в соответствии нормативными требованиями согласно цикличному меню (завтрак)

СОГЛАСОВАНО:
ТО ТУ ФС г. Рыбинска
_____ Л.Б. Фомина.
«__» _____ 2010г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор департамента образования
_____ В.В. Юдин
«13» января 2010г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП ГО г. Рыбинск ТД «На Сенной»
_____ С.А. Иванченко
«__» _____ 2010г.

Примерное двухнедельное меню (завтрак) для школьных столовых на 2010-2011 учебный год.

Неделя: вторая
Возрастная категория: 7-11 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	День: понедельник													
№ 439	Цыпленок отварной	1/80	17,9	11,7	0,2	196,0	0	2,3	27,0	0	29,0	100,0	15,0	1,1
№ 465	Рис отварной со сливочным маслом	1/150/5	3,7	5,7	38,0	226,0	0	0	40,0	0	11,0	81,0	26,0	1,1
№ 646	Напиток апельсиновый	1/200	0,2	0	25,8	106,0	0	5,3	0	0	8,0	5,0	3,0	0,2
	Хлеб пшеничный	1/30	2,3	0,9	15,4	79,0	0	0	0	0	6,0	20,0	4,0	0,4
	Итого:		**24,1**	**18,3**	**79,4**	**607,0**	**0**	**7,8**	**67,0**	**0**	**54,0**	**206,0**	**48,0**	**2,8**
	День: вторник													
№ 393	Сосиски отварные	1/80	8,8	19,1	0,3	209,0	0	0	0	0	35,0	129,0	16,0	1,4

Питание обучающихся в соответствии нормативными требованиями согласно цикличному меню (обед)

СОГЛАСОВАНО:
ТО ТУ ФС Г. Рыбинска
_____ Л.Б. Фомина.
«__» _____ 2010г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор департамента образования
_____ В.В. Юдин
«13» ноября 2010г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП г.Ор. Рыбинск ТД «На Сенной»
_____ С.А. Иванченко
«__» _____ 2010г.

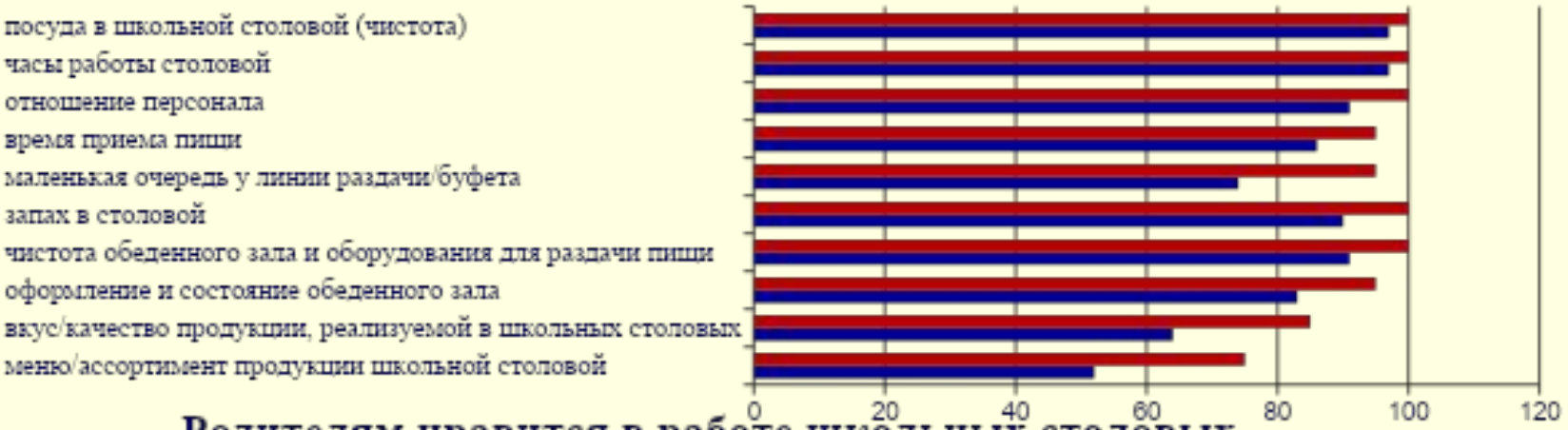
Примерное двухнедельное меню (обед) для школьных столовых на 2010-2011 учебный год.

Неделя: вторая
Возрастная категория: 7-11 лет

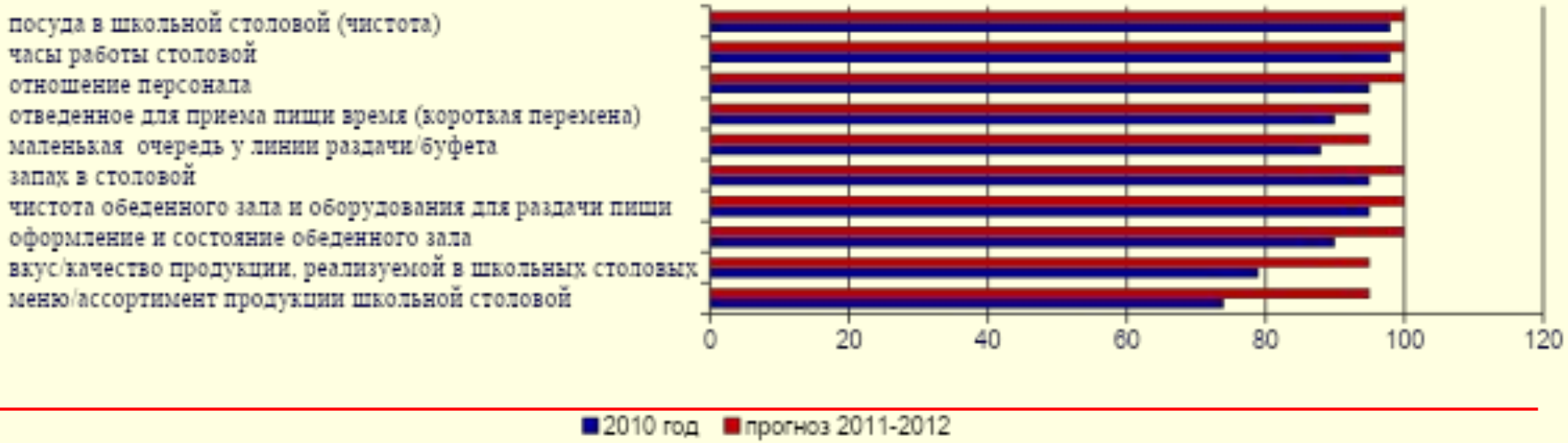
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
	День: понедельник													
№ 132	Суп из овощей	1/200	1,4	3,8	9,7	79,0	0	8,5	0	2,0	25,0	43,0	17,0	0
№ 393	Сосиски отварные	1/80	8,8	19,1	0,3	209,0	0	0	0	0	35,0	129,0	16,0	1,4
№ 469	Макаронные изделия отварные	1/150	5,7	4,2	31,0	188,0	0	0	20,0	1,0	10,0	38,0	8,0	0,7
№ 528	Соус красный основной	1/30	0,3	1,2	1,8	20,0	0	0	5,0	0	3,0	3,0	2,0	0
№ 687	Пирожок печеный с изюмом	1/60	4,9	3,4	29,8	182,0	0	0	19,0	1,0	12,0	38,0	7,0	0,5
№ 588	Компот из смеси сухофруктов с витамином С	1/200	0,4	0	31,8	131,0	0	0,4	0	0	23,0	15,0	6,0	1,3

Удовлетворенность организацией питания в школьных столовых

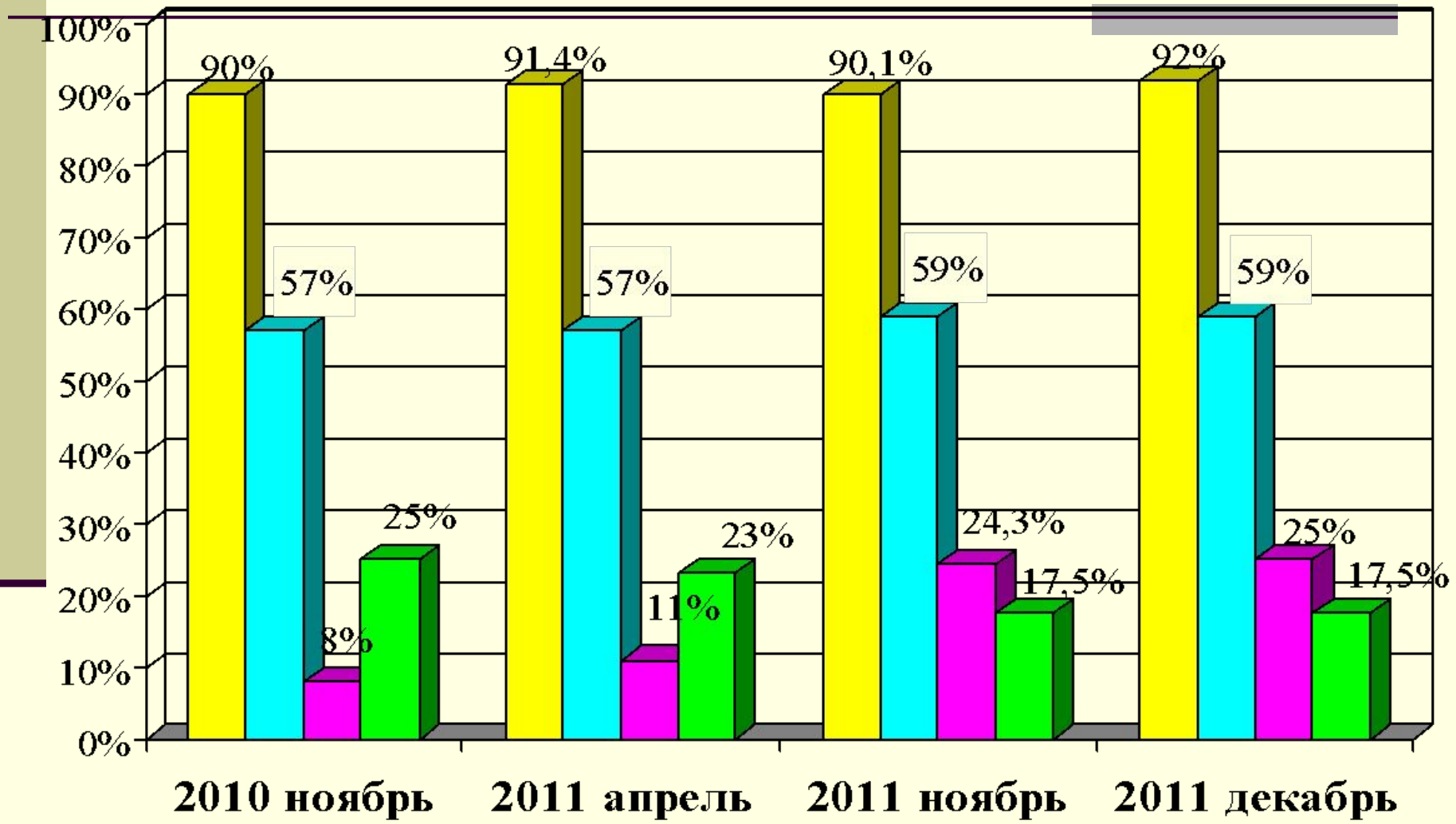
Ученикам нравится в работе школьных столовых…



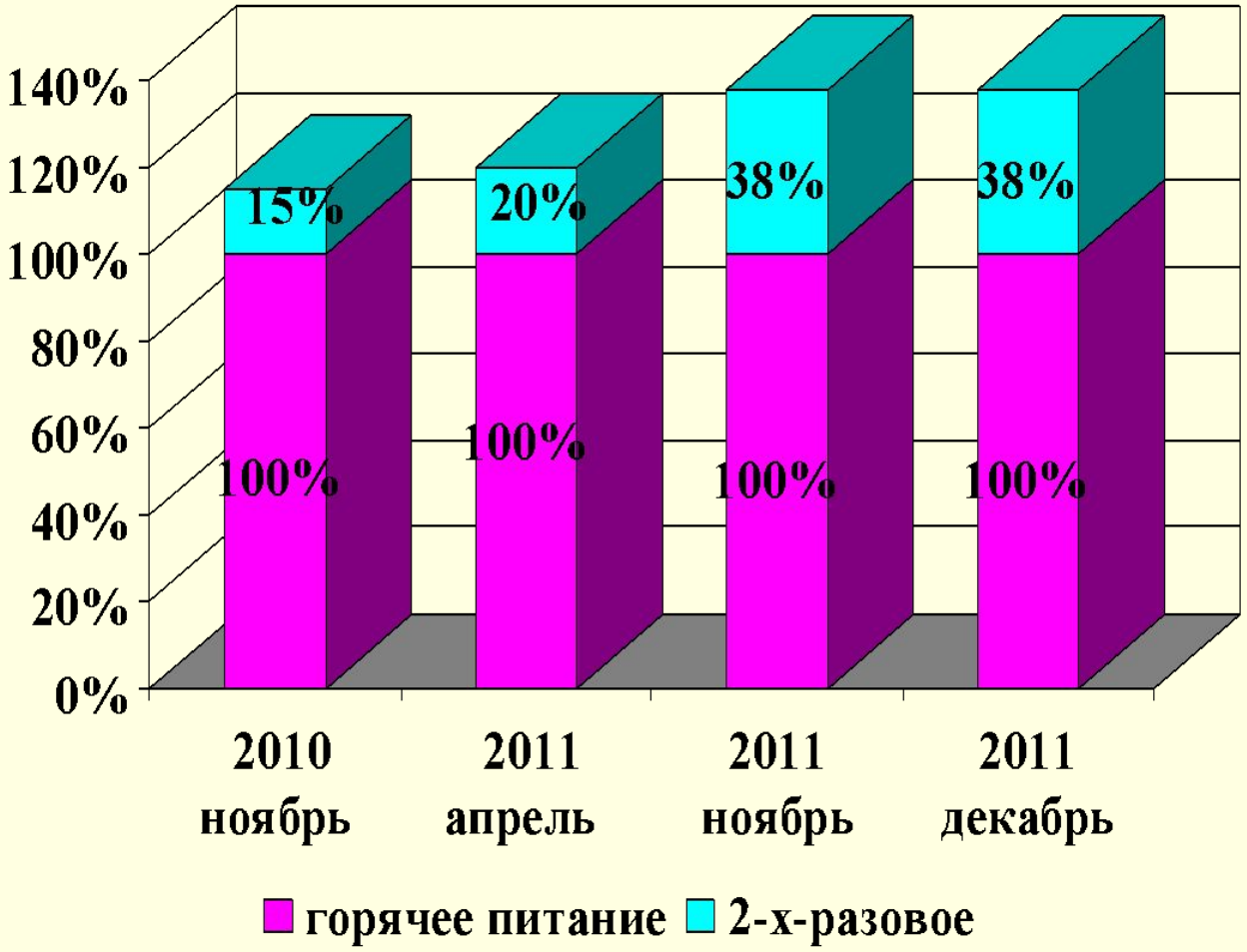
Родителям нравится в работе школьных столовых….



Мониторинг организации питания школьников

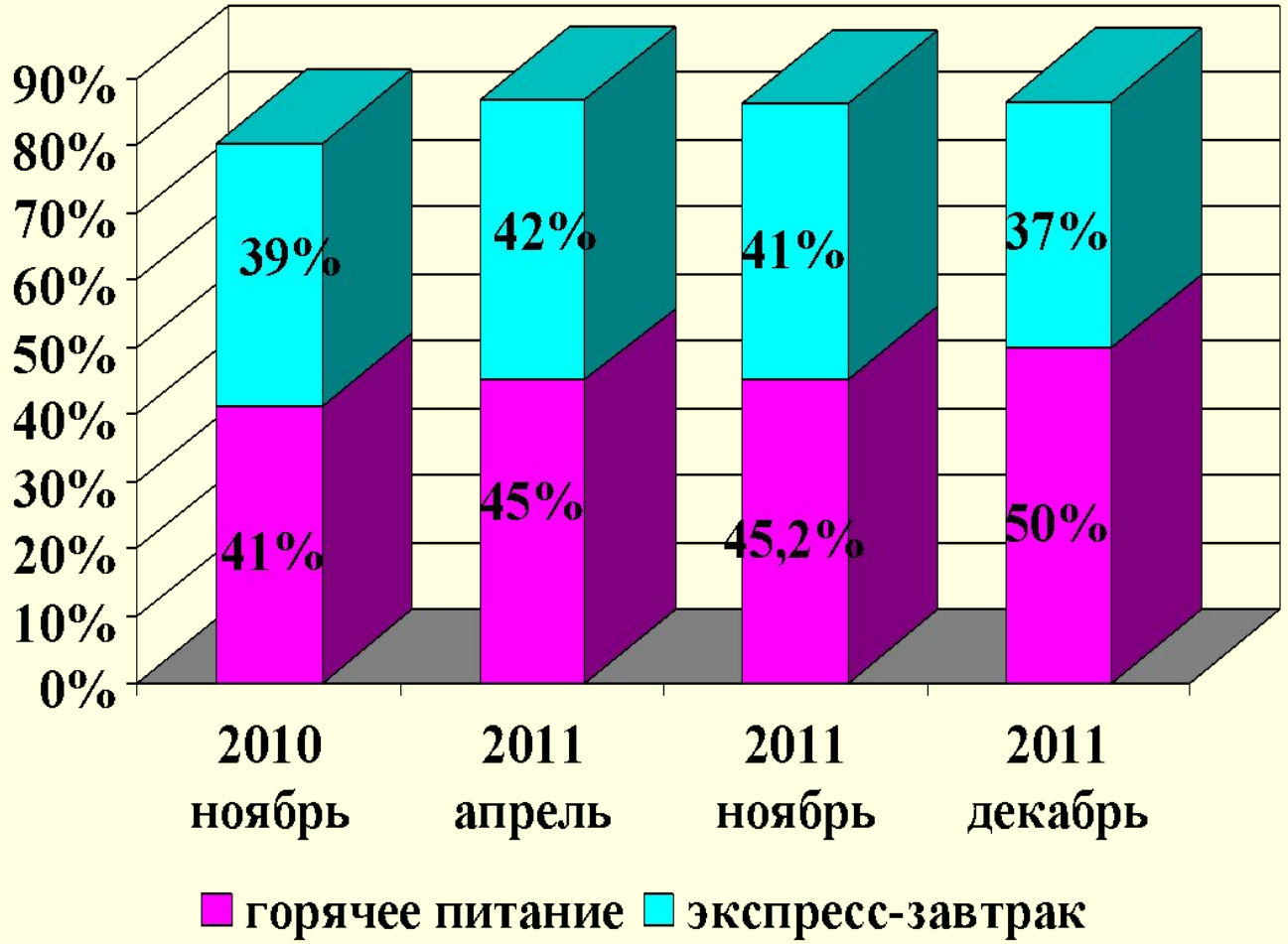


Питание обучающихся (1-4 классы)

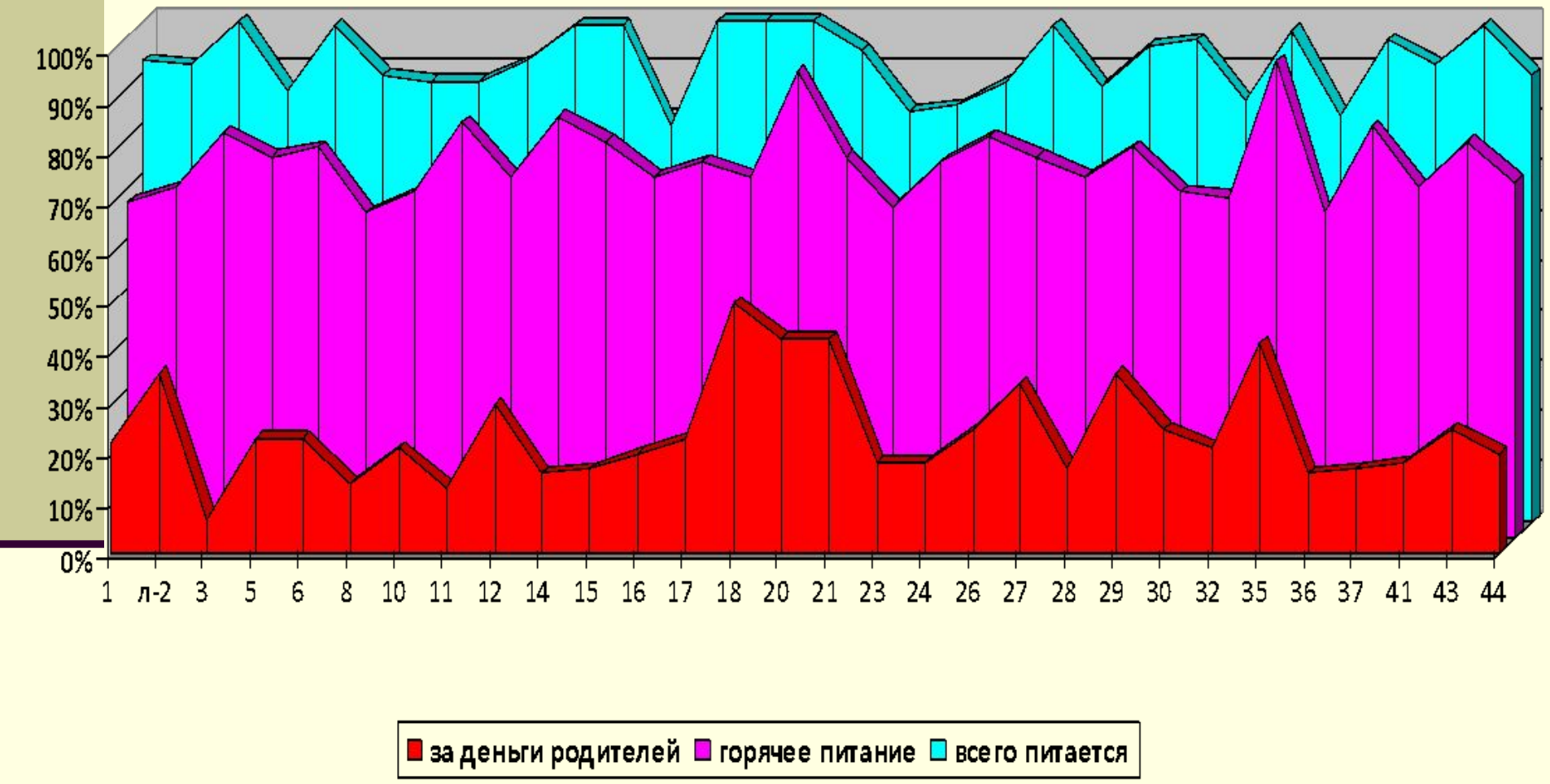


Питание обучающихся (5-9 классы)

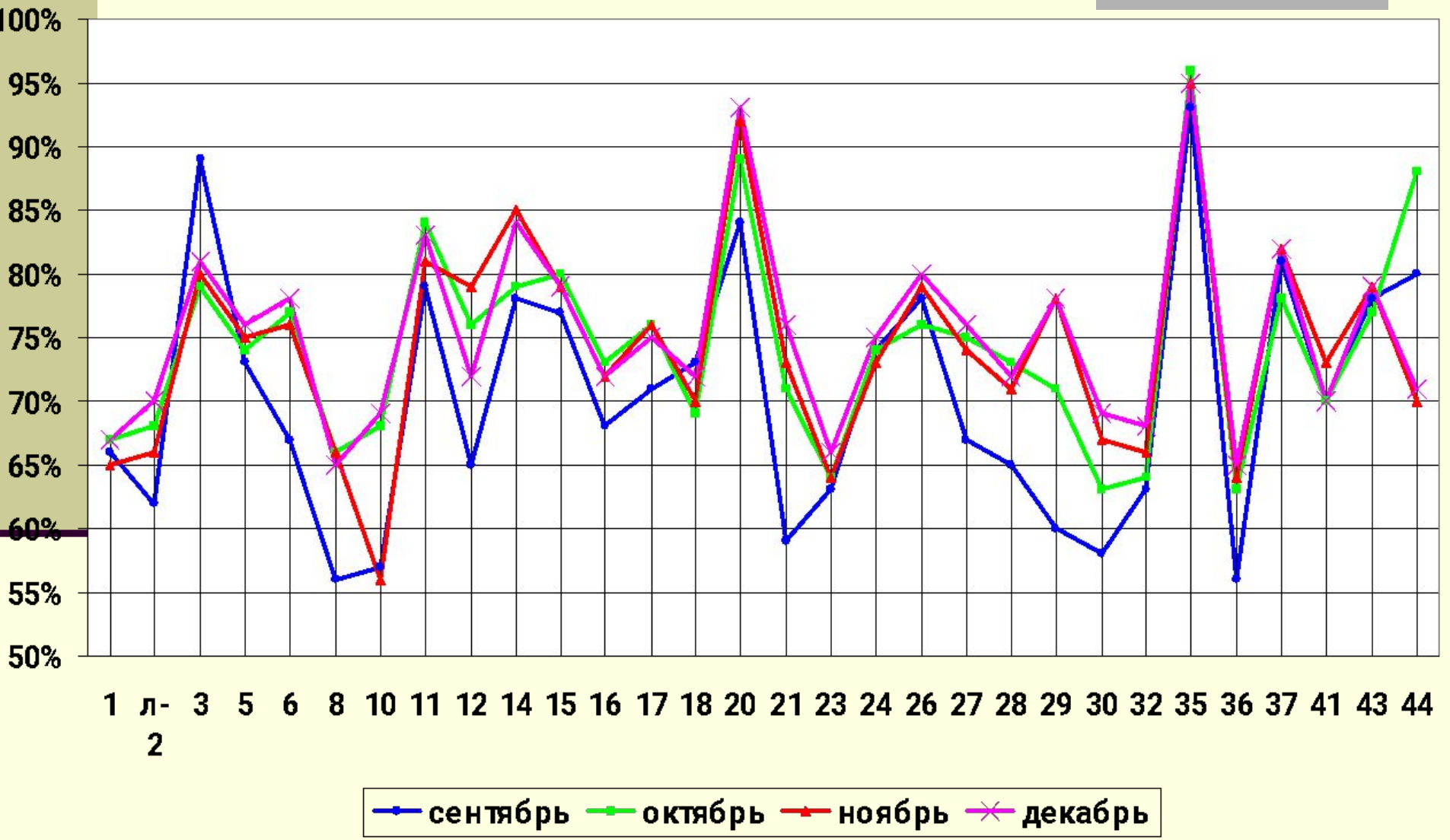
Питание обучающихся (10-11 классы)



Питание обучающихся школ города (декабрь 2011)



Организация питания обучающихся в разрезе каждого ОУ в 2011-12 уч.году (горячее питание)



Рейтинг школ по организации горячего питания обучающихся во время образовательного процесса (средний показатель декабря 2011года)

	Охват полноценным горячим питанием		В том числе за родительскую плату	
Показатель выше среднего	***> 74%***	ОУ №№ 3,5,6,11,14,15,17, 20,21,24, 26,27,29,35,37,43	***> 20 %***	ОУ №№ л-2,12,20,21,29,35
Средний показатель	***68-73%***	ОУ №№ 2,10,12,16,18,28, 30,32,41,44	***10-20%***	ОУ №№ 1,5,6,8,10,14, 17,18,24,26,27, 30,32,44
Показатель ниже среднего	***< 68%***	ОУ №№ 1,8,23,36	***< 10 %***	ОУ №№ 3,11,15,16,23,28, 36,37,41,43

Повышение культуры здорового питания обучающихся

- **Проведение тематических классных часов: «Будь здоров», «Самые полезные продукты», Здоровое питание», «Анализ «модных» диет» и т.д.;**
- **Проектная деятельность «Здоровый образ жизни». Проекты: «Какой витамин за что в ответе?», «Меню для растущего организма», «Гамбургер и чизбургер. Польза или вред?»…**
- **Школьные СМИ (рубрики в газетах, радиопередачи, сайты): «Витаминная перезагрузка», «Школьная столовая ДО и ПОСЛЕ», «Пирамида здорового питания», «Приятного аппетита», «О реализации федерального проекта «Совершенствование школьного питания»;**

- **Родительские собрания: «Здоровое и правильное питание ваших детей» … (администрация учреждения, медицинский работник, технолог школьной базовой столовой, повара и кухонные работники)**

Повышение культуры здорового питания обучающихся

Экономический эффект реализации проекта

Вчера: морально устаревшее оборудование.
Эксплуатация более 25 – 30 лет. Износ составляет 50 %

Федеральный экспериментальный проект «Совершенствование школьного питания»

Сегодня: новое высокотехнологичное оборудование автоматического регулирования

Сокращение энергопотребления за счет уменьшения времени приготовления пищи до 20%

Улучшение показателей здоровья обучающихся общеобразовательных учреждений

Снижение затрат за счет снижения потерь на всех этапах приготовления и реализации готовой продукции на 10 %

28