



*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

Городская целевая программа
Департамент образования

**«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



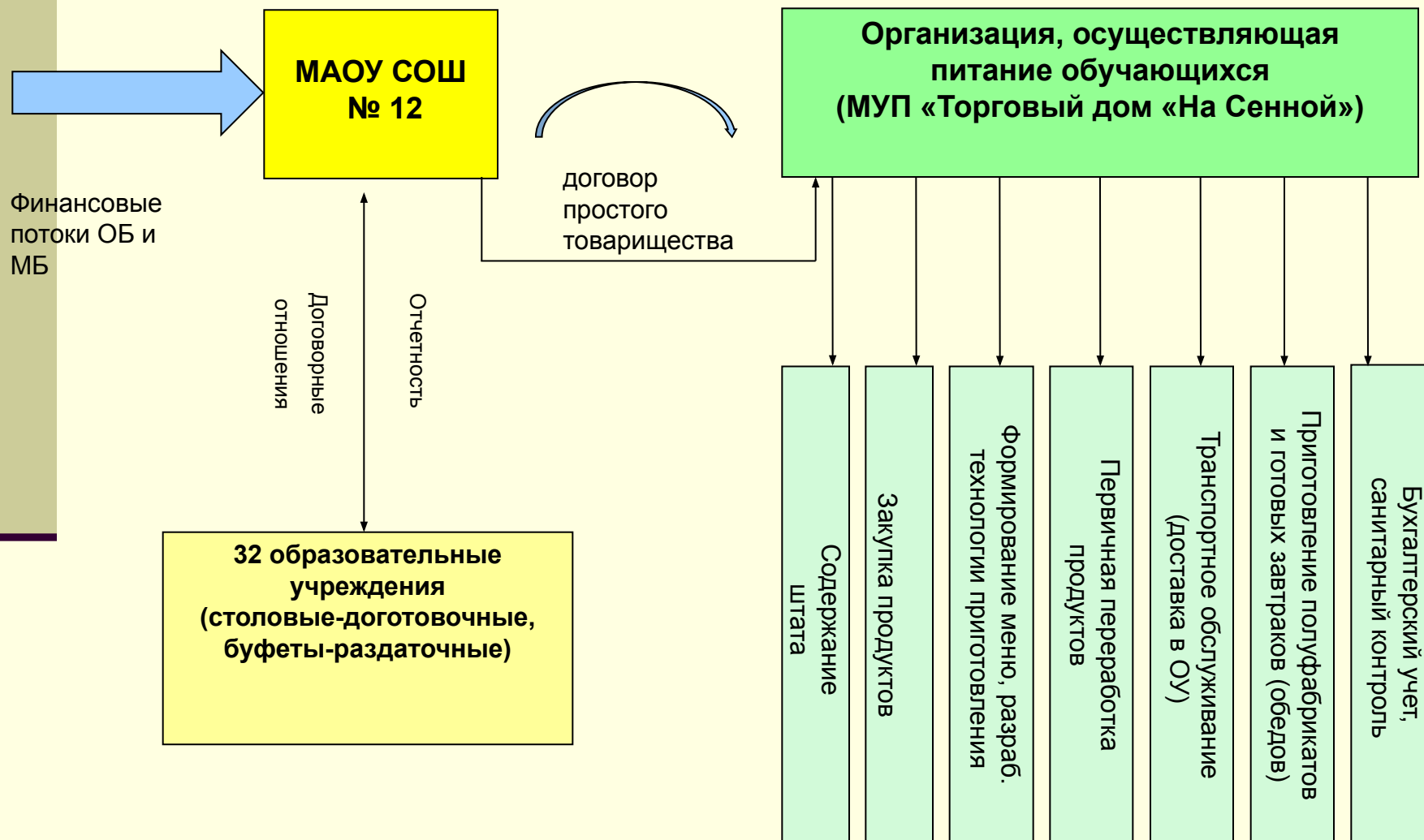


Приобретение и монтаж оборудования





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 | | прогноз 2011-2012 |
|---|------------------------|-------|-------------------|
| | 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 циклическому меню (завтрак)

СОГЛАСОВАНО:
ТО ТУ ФЭС г. Рыбиска
Л.Б. Фомина.
« 23 » ноября 2010г.



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



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУ ПДО г. Рыбиск 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 | | В1 | С | А | Е | Са | Р | 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 циклическому меню (обед)

СОГЛАСОВАНО:
ГО ТУ ФСТ, Рыбинск
Л.Б. Фомина.
« 25 » ноября 2010г.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП ГО, Рыбинск ТД «На Сенной»
С.А. Иванченко
« 25 » ноября 2010г.

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

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

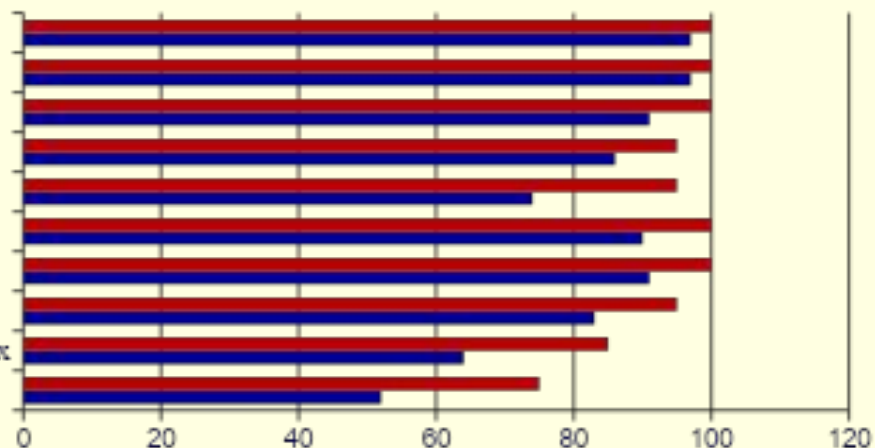
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность (Ккал) | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|--------|---|--------------|------------------|------|------|--------------------------------|-----------------|-----|------|-----|-----------------------------|-------|------|-----|
| | | | Б | Ж | У | | В1 | С | А | Е | 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

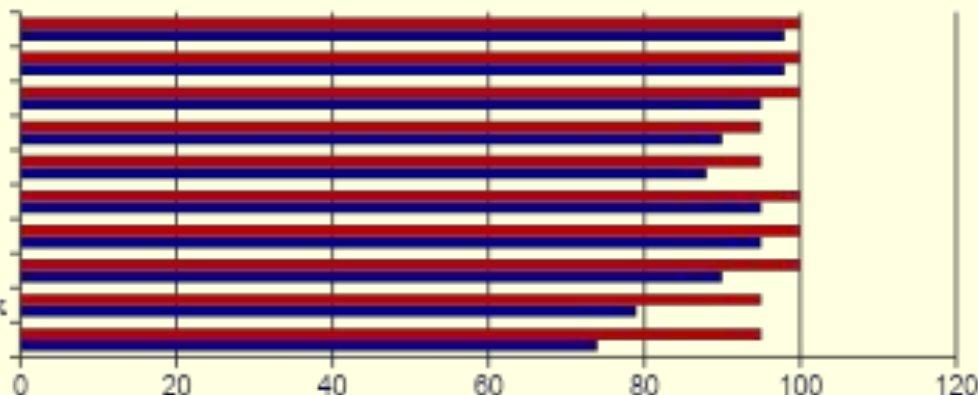
Ученикам нравится в работе школьных столовых...

- посуда в школьной столовой (чистота)
- часы работы столовой
- отношение персонала
- время приема пищи
- маленькая очередь у линии раздачи/буфета
- запах в столовой
- чистота обеденного зала и оборудования для раздачи пищи
- оформление и состояние обеденного зала
- вкус/качество продукции, реализуемой в школьных столовых
- меню/ассортимент продукции школьной столовой



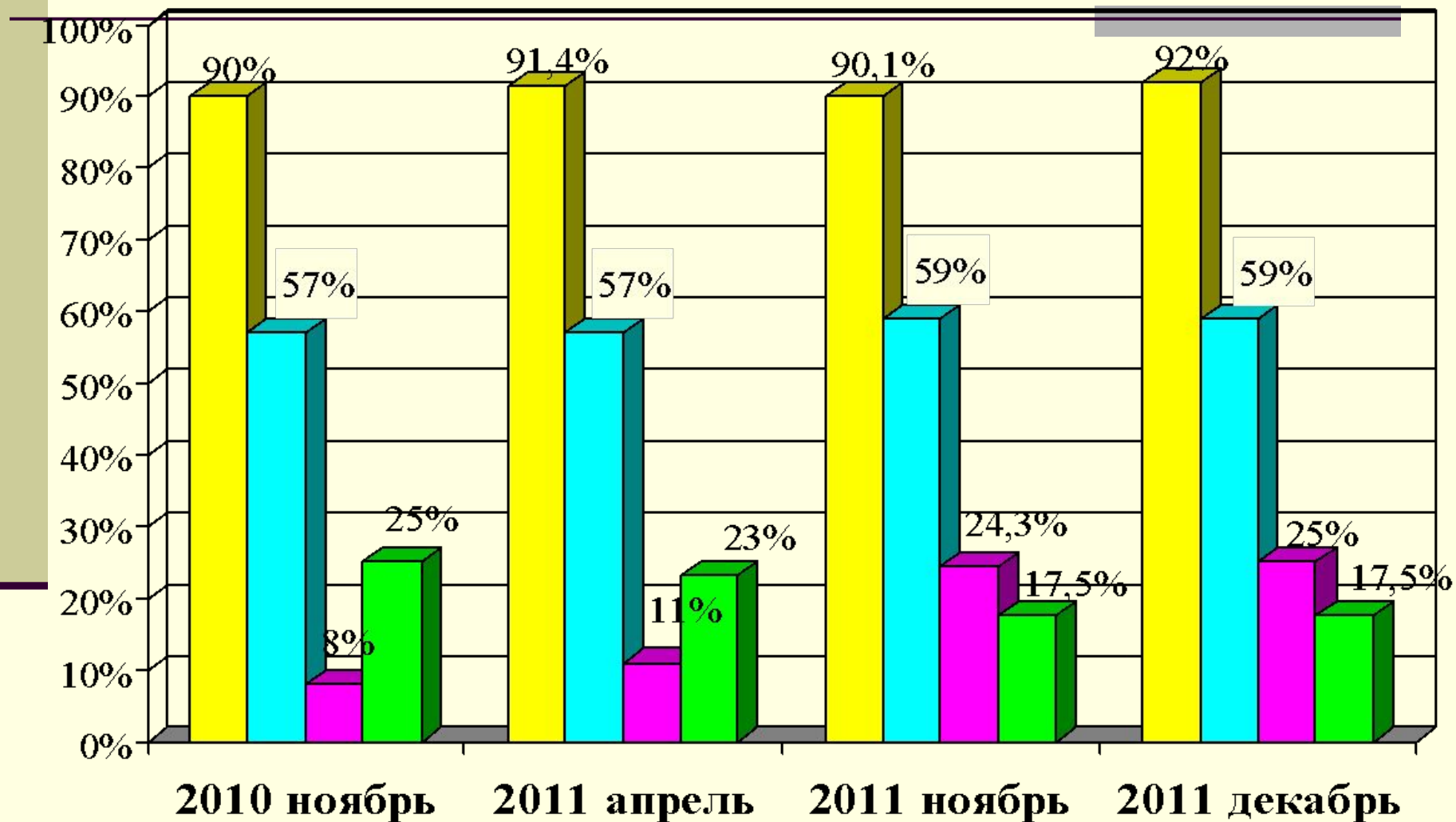
Родителям нравится в работе школьных столовых....

- посуда в школьной столовой (чистота)
- часы работы столовой
- отношение персонала
- отведенное для приема пищи время (короткая перемена)
- маленькая очередь у линии раздачи/буфета
- запах в столовой
- чистота обеденного зала и оборудования для раздачи пищи
- оформление и состояние обеденного зала
- вкус/качество продукции, реализуемой в школьных столовых
- меню/ассортимент продукции школьной столовой





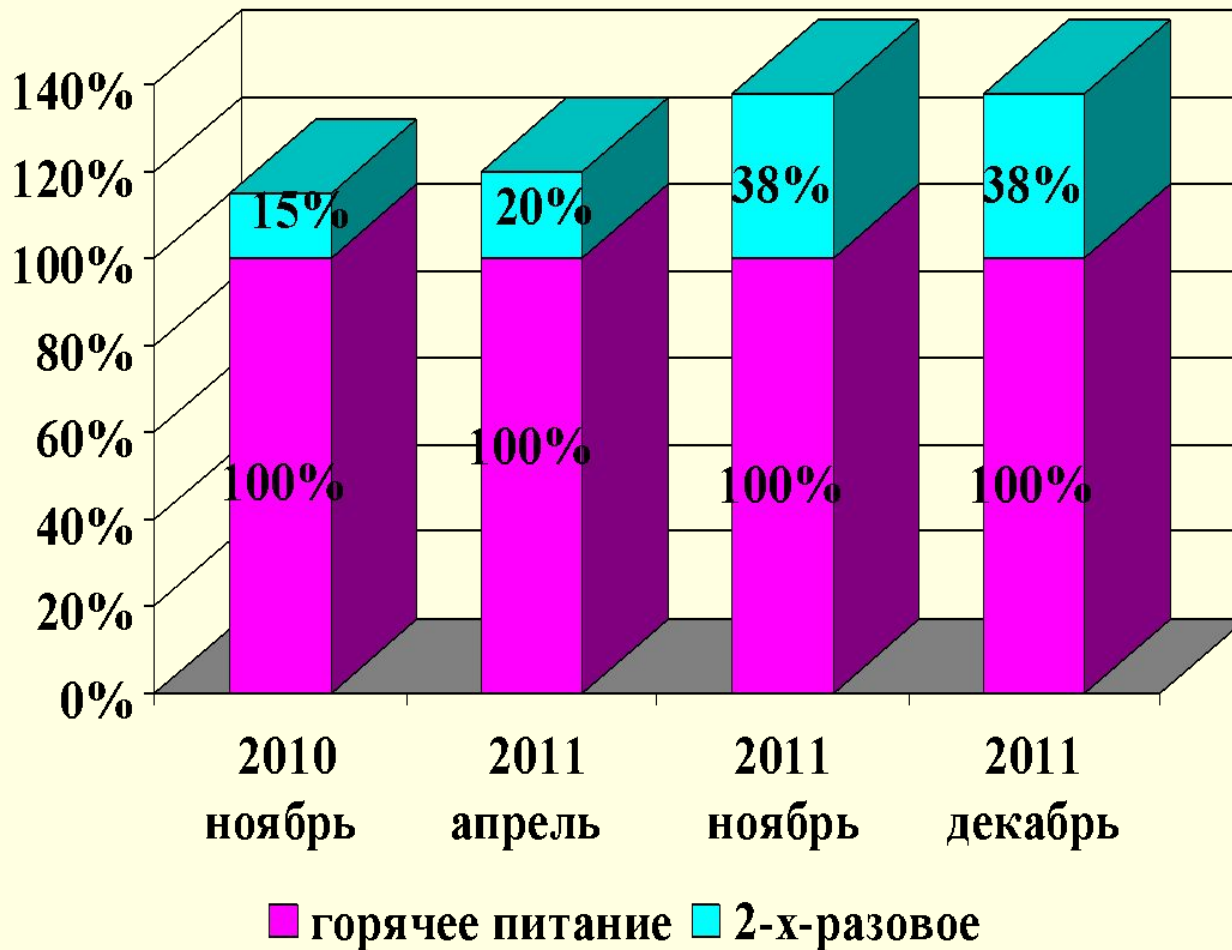
Мониторинг организации питания школьников



■ всего ■ льготное ■ за деньги ■ экспресс-завтрак

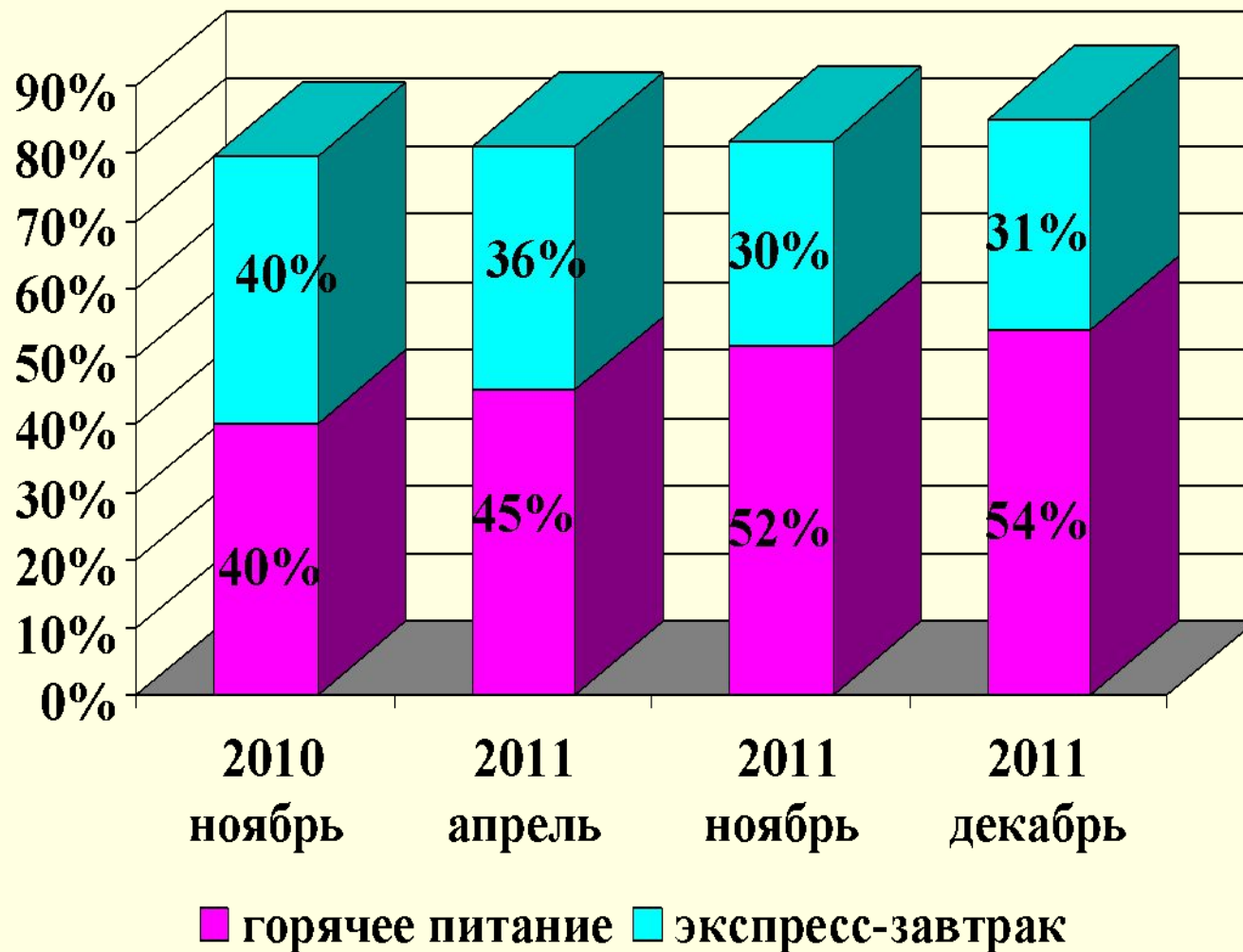


Питание обучающихся (1-4 классы)



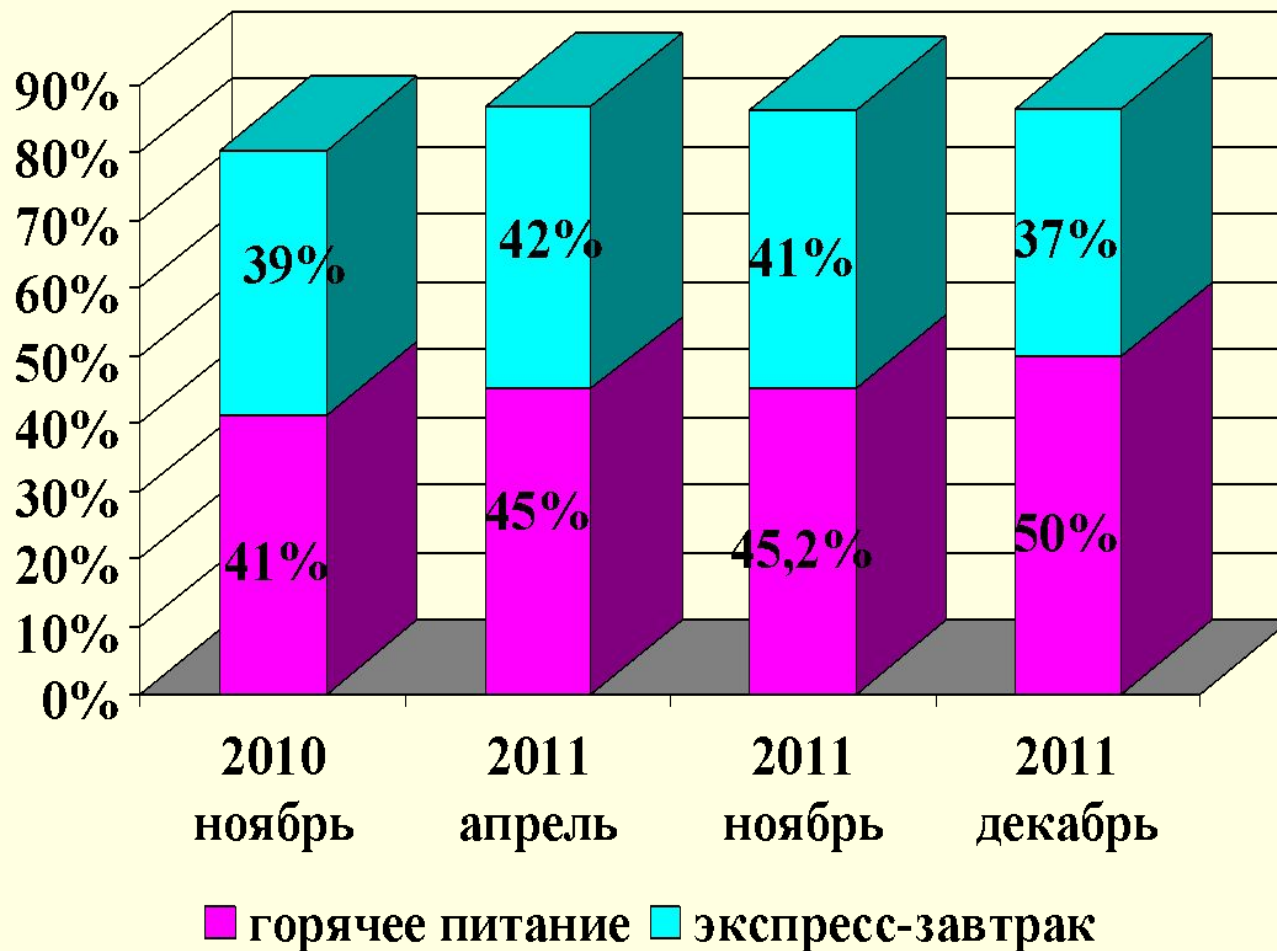


Питание обучающихся (5-9 классы)

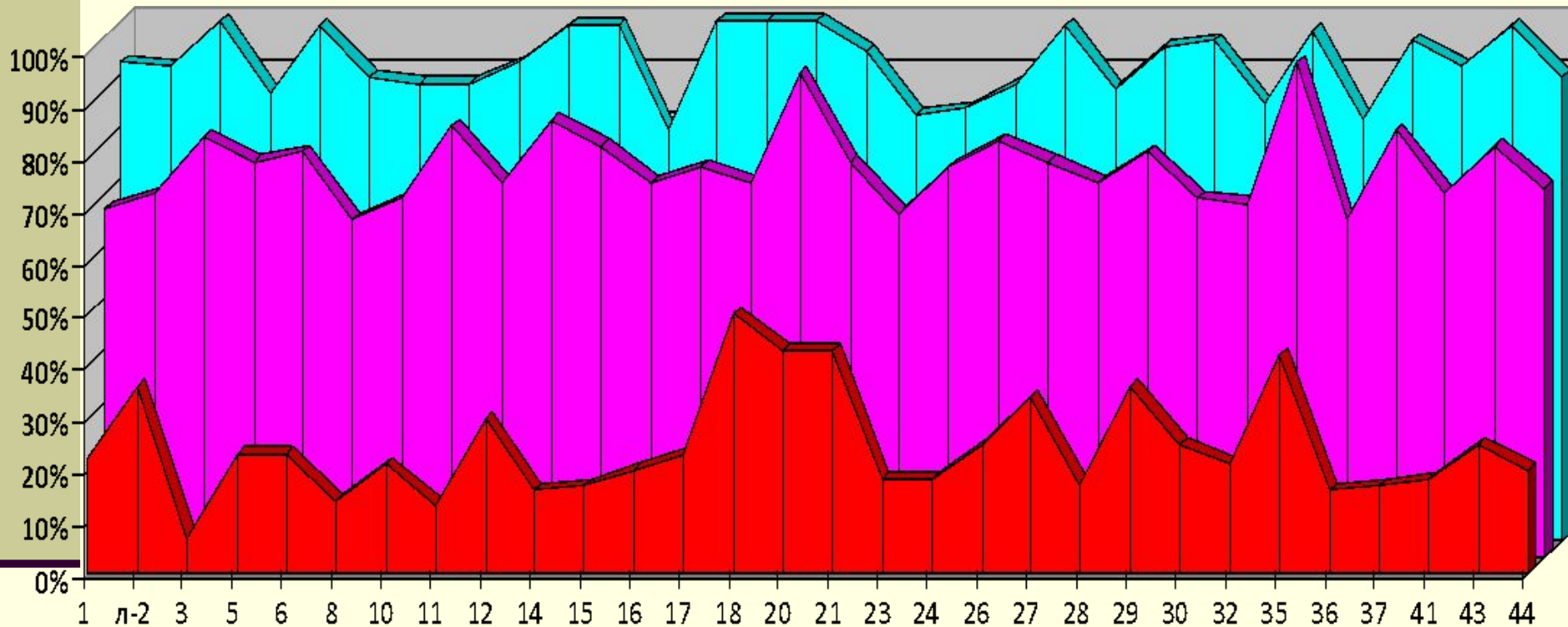




Питание обучающихся (10-11 классы)

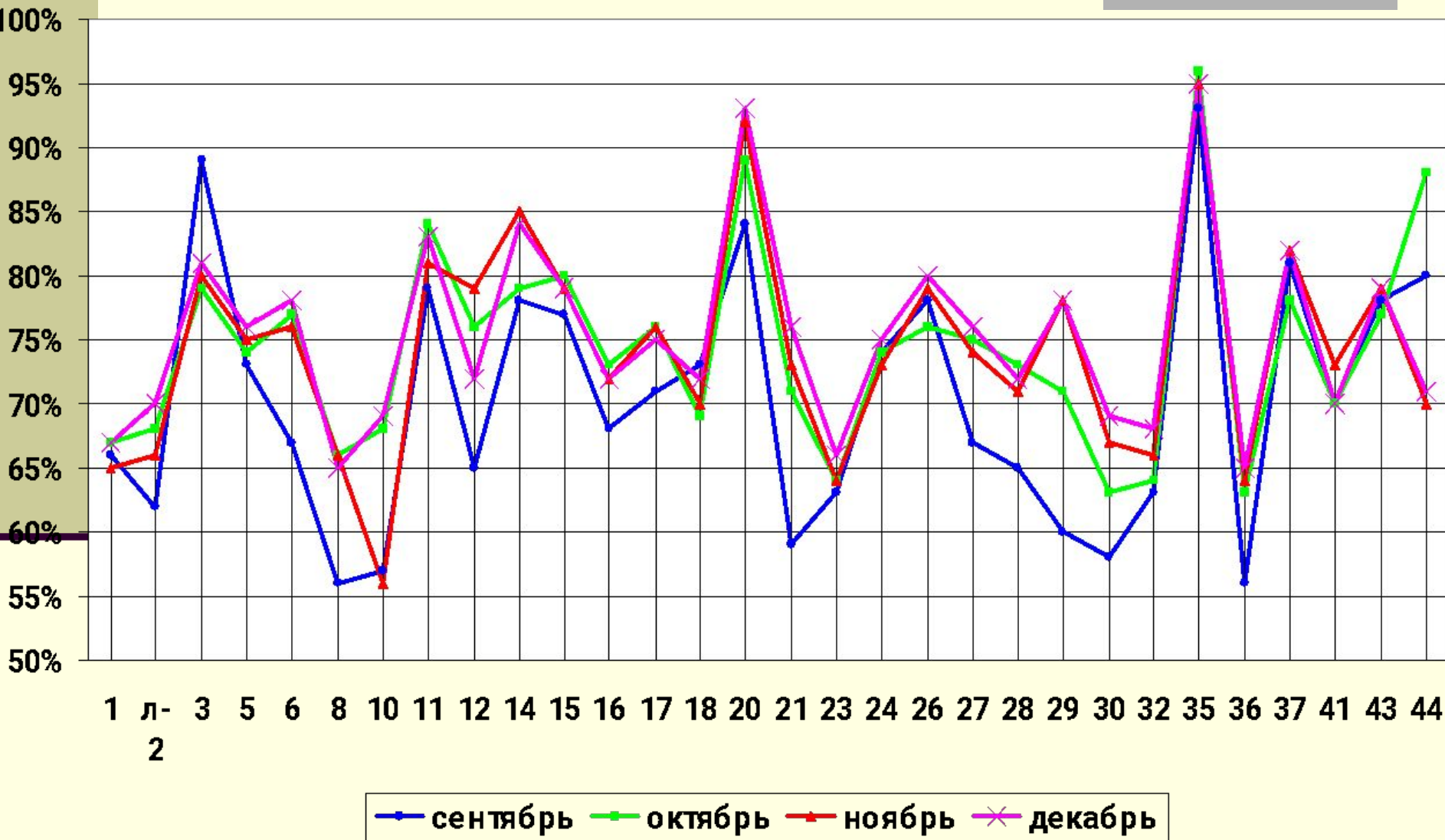


Питание обучающихся школ города (декабрь 2011)



■ за деньги родителей ■ горячее питание ■ всего питается

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**
%



