



*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



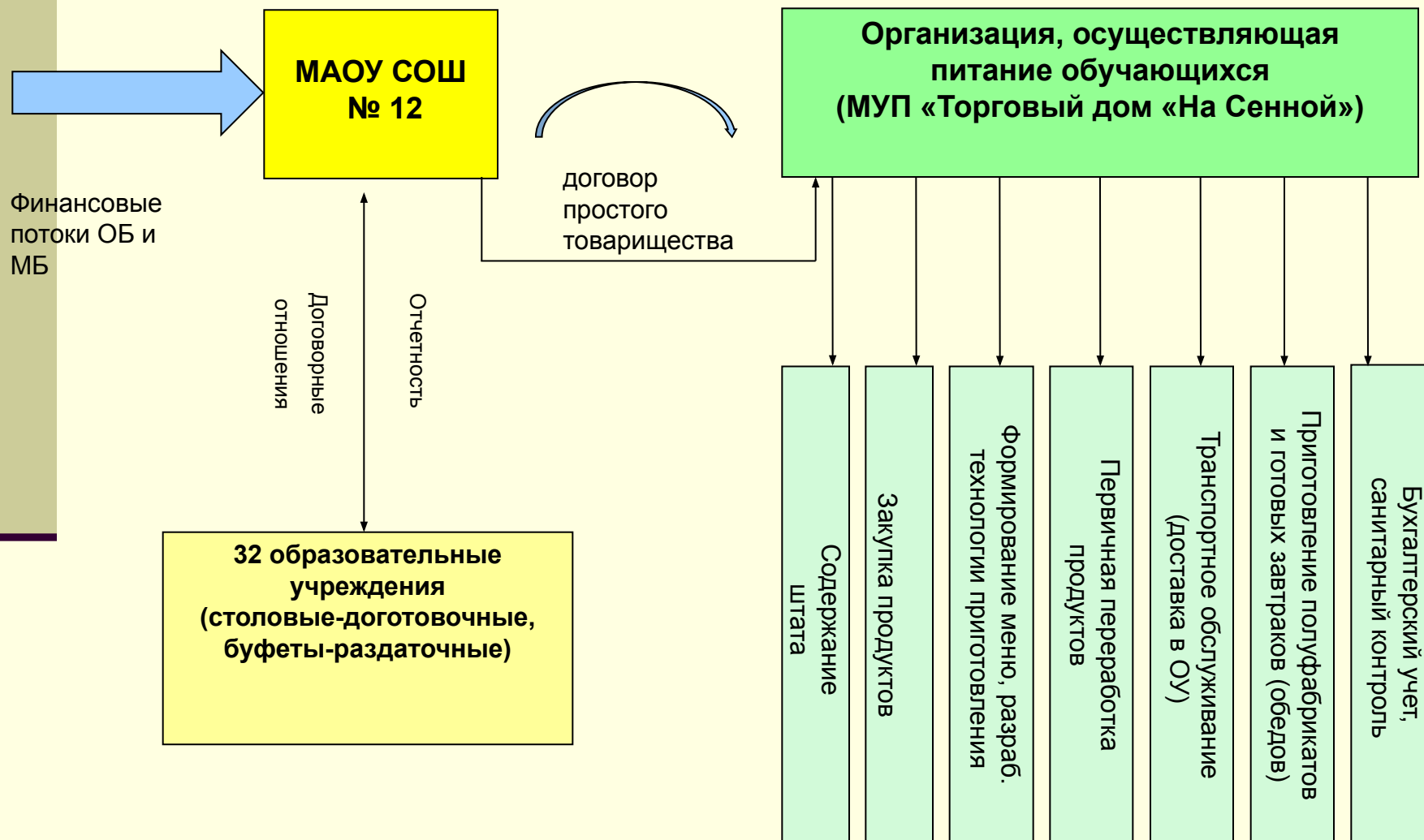


## Приобретение и монтаж оборудования





# 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	%	%
<b>Заболевания органов пищеварения</b>			
1 – 4 классы	5018	3%	3,5%
5 – 9 классы	5383	9,5%	10%
10 – 11 классы	1464	14,9%	15,0%
<b>Группы здоровья I и II</b>			
1 – 4 классы	5018	73%	75%
5 – 9 классы	5383	67,9%	70%
10 – 11 классы	1464	55,7%	56%
<b>Физкультурные группы (основная и подготовительная)</b>			
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.

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
	<b>День: понедельник</b>													
№ 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
	<b>Итого:</b>		<b>24,1</b>	<b>18,3</b>	<b>79,4</b>	<b>607,0</b>	<b>0</b>	<b>7,8</b>	<b>67,0</b>	<b>0</b>	<b>54,0</b>	<b>206,0</b>	<b>48,0</b>	<b>2,8</b>
	<b>День: вторник</b>													
№ 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



2010г.

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

Неделя: вторая

Возрастная категория: 7-11 лет

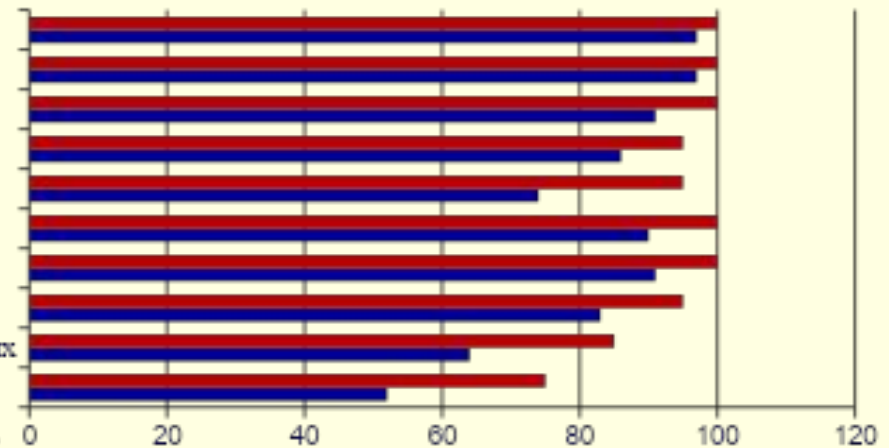
№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (Ккал)	Витамины ( мг )				Минеральные вещества ( мг )			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
	<b>День: понедельник</b>													
№ 132	Суп из овощей	1/200	1,4	3,8	9,7	79,0	0	8,5	0	2,0	25,0	43,0	17,0	0
№ 393	Сосиски 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

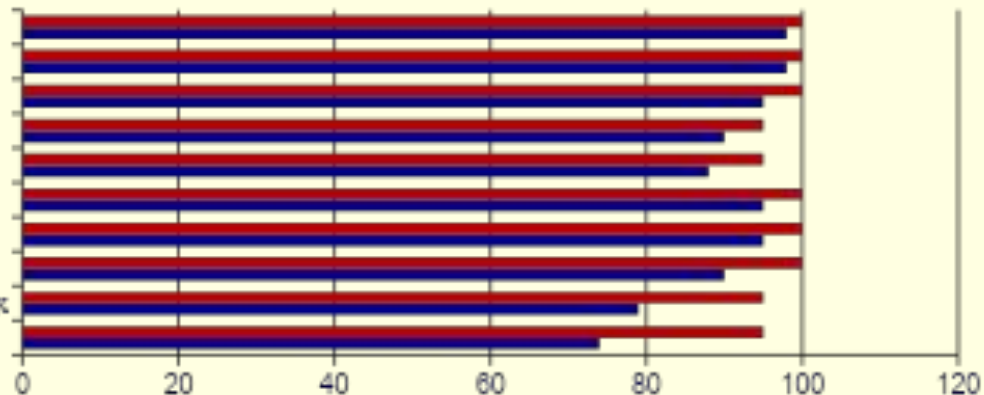
## Ученикам нравится в работе школьных столовых...

- 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



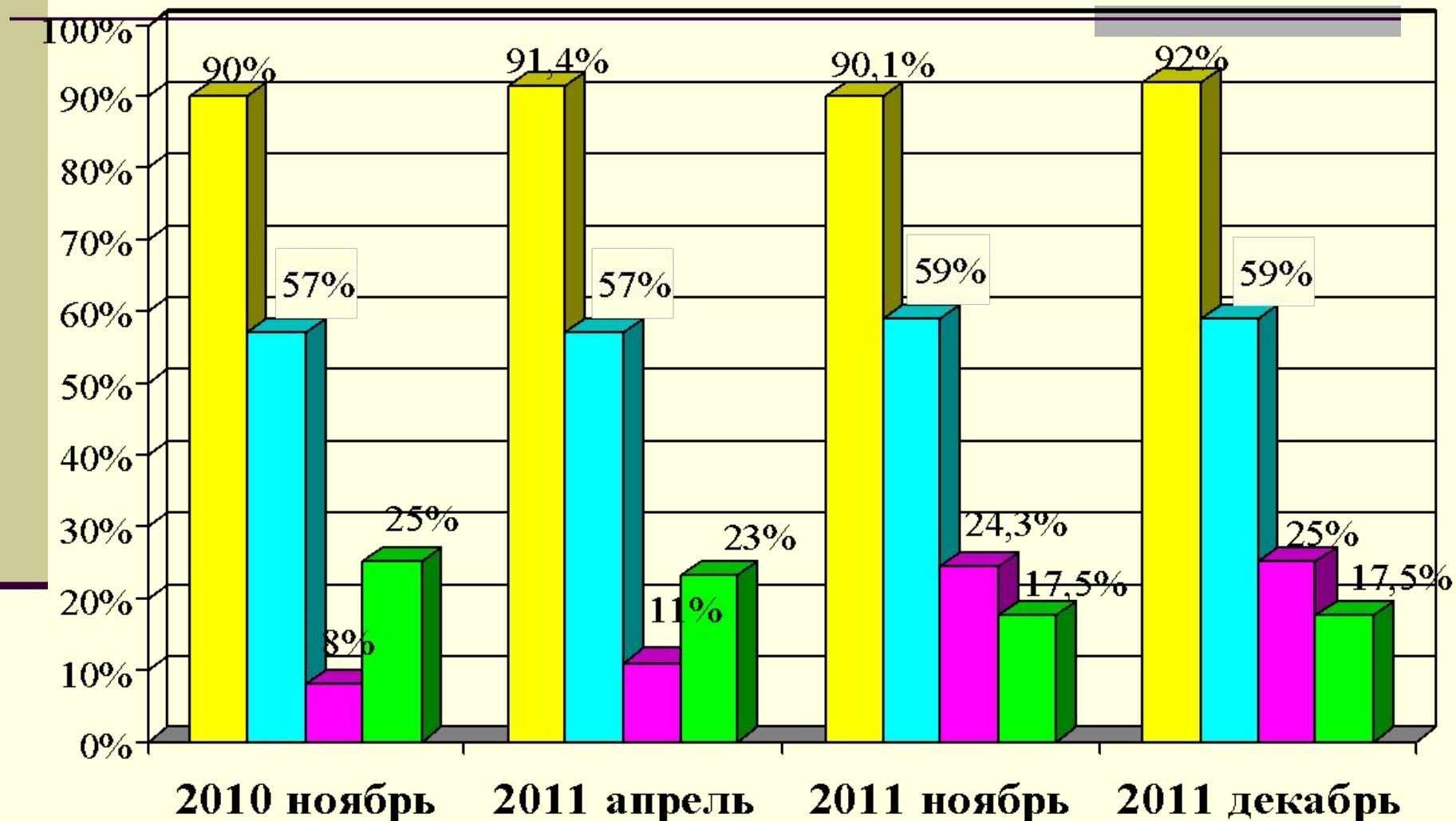
## Родителям нравится в работе школьных столовых....

- 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





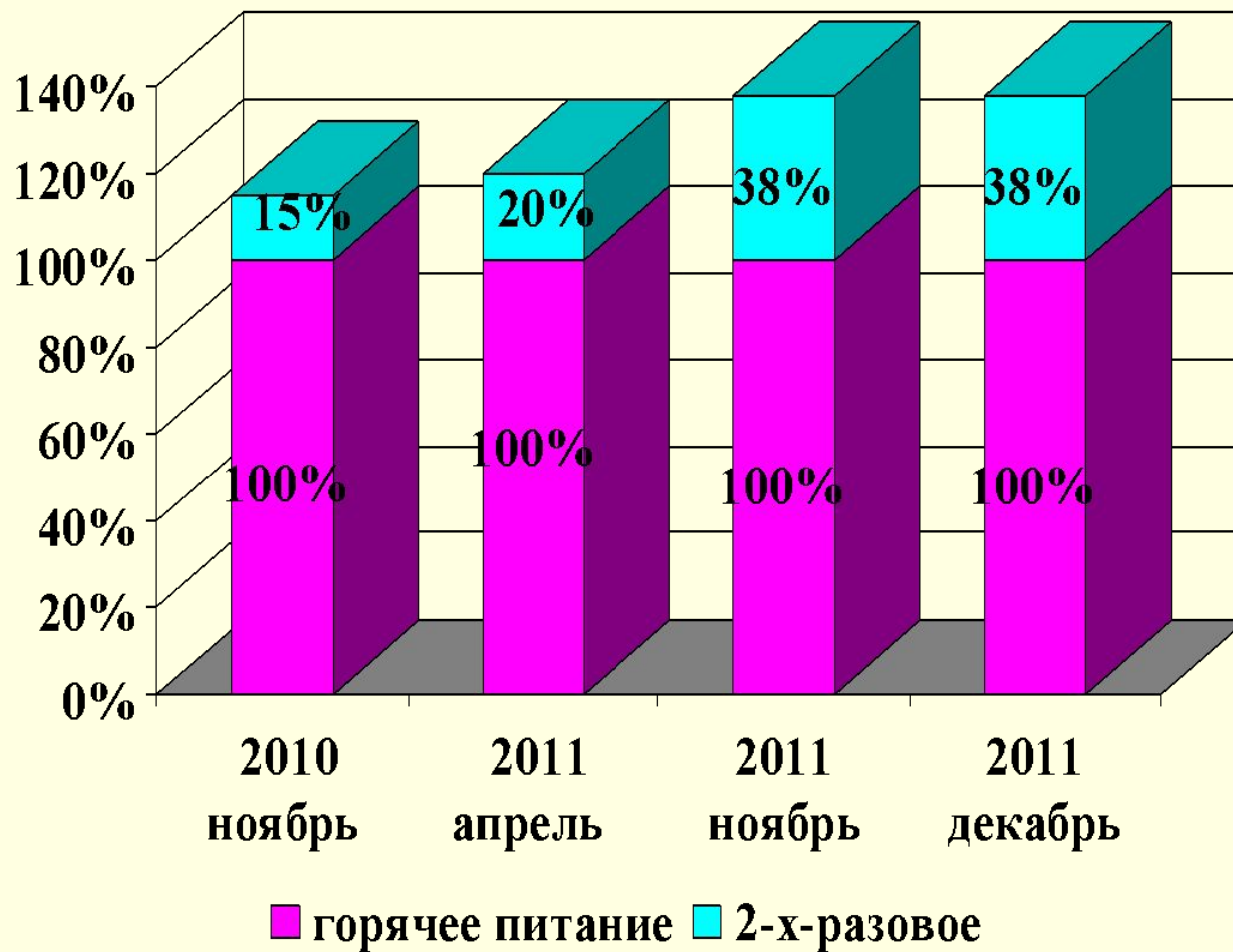
## Мониторинг организации питания школьников



■ всего ■ льготное ■ за деньги ■ экспресс-завтрак



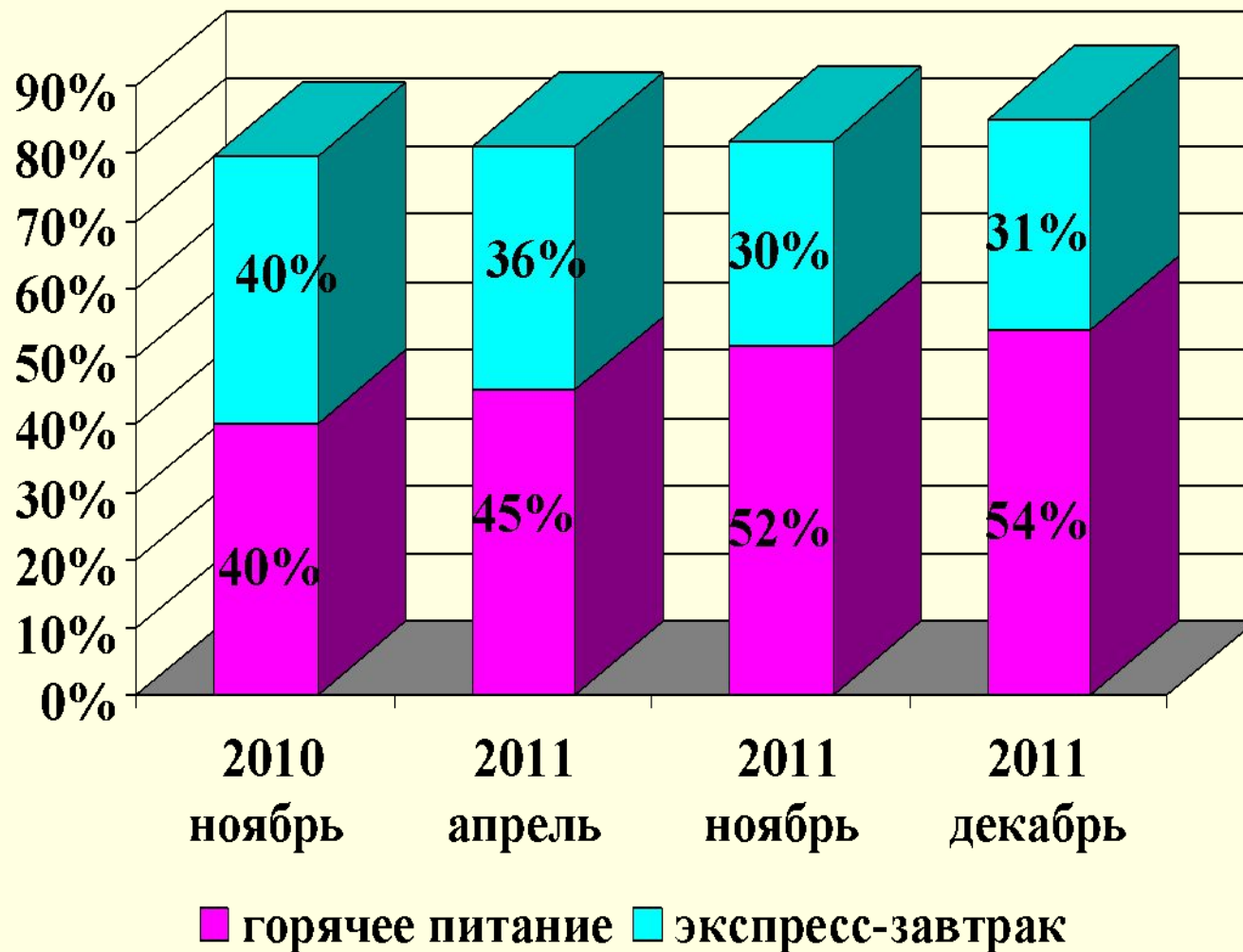
## Питание обучающихся (1-4 классы)







## Питание обучающихся (5-9 классы)

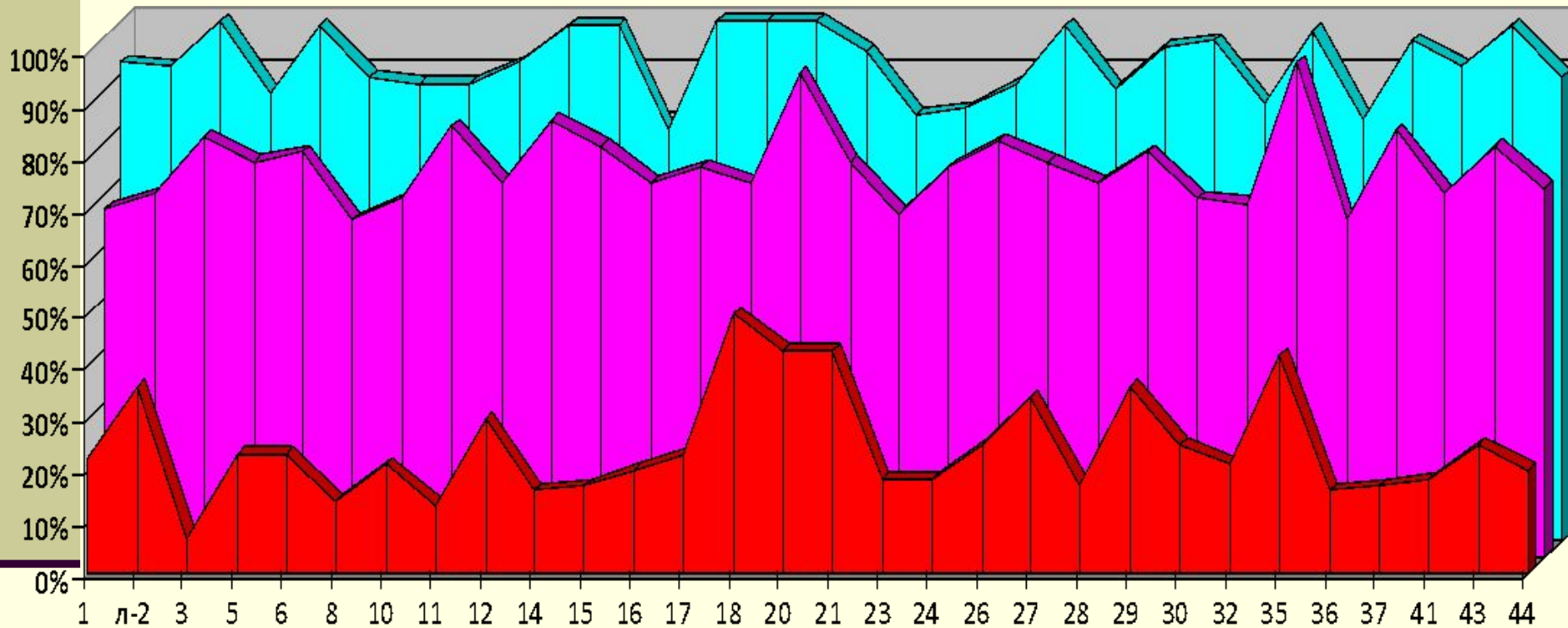




## Питание обучающихся (10-11 классы)

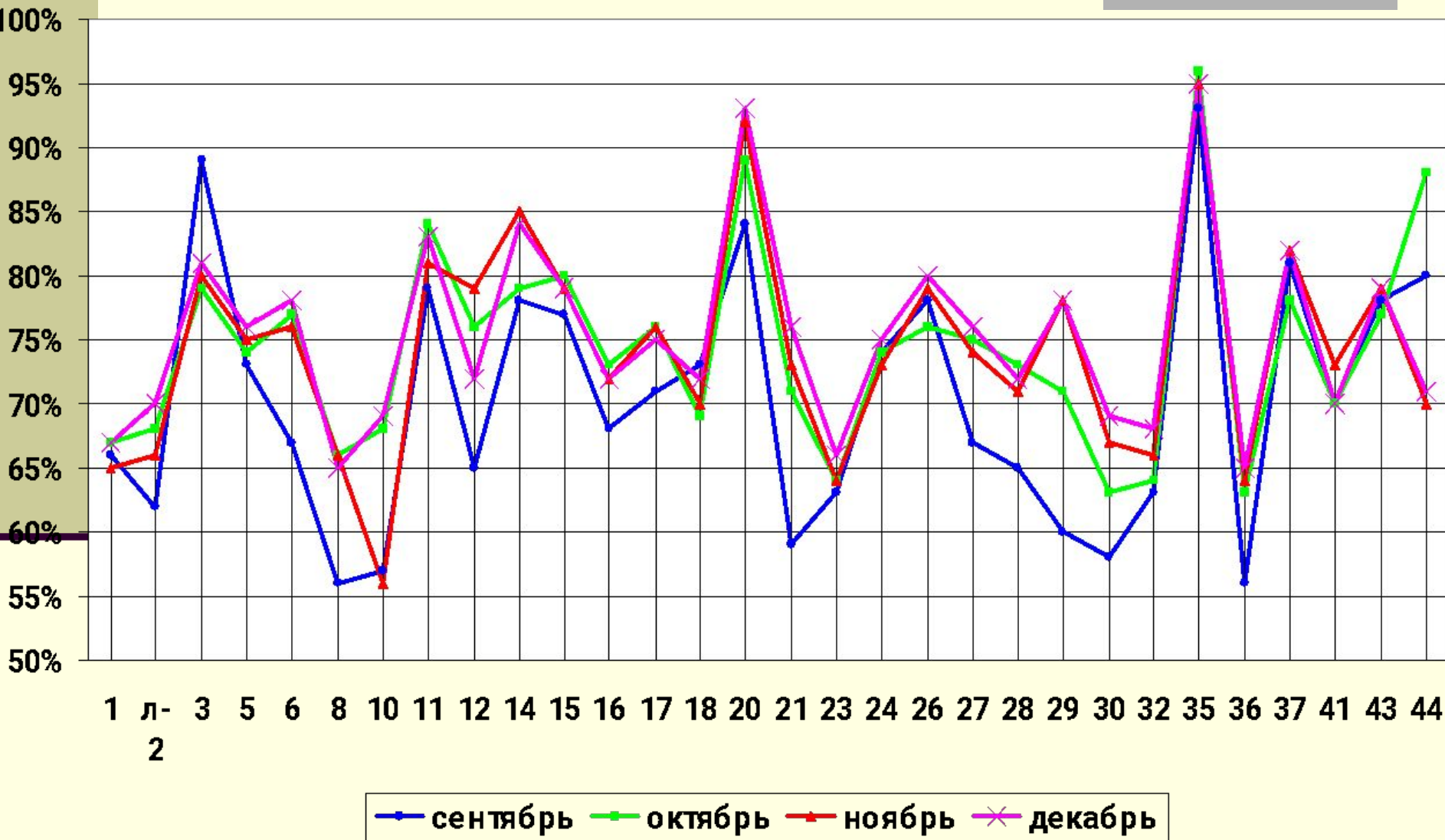


# Питание обучающихся школ города (декабрь 2011)



■ 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	
<b>Показатель выше среднего</b>	<b>&gt; 74%</b>	ОУ №№ 3,5,6,11,14,15,17, 20,21,24, 26,27,29,35,37,43	<b>&gt; 20 %</b>	ОУ №№ л-2,12,20,21,29,35
<b>Средний показатель</b>	<b>68-73%</b>	ОУ №№ 2,10,12,16,18,28, 30,32,41,44	<b>10-20%</b>	ОУ №№ 1,5,6,8,10,14, 17,18,24,26,27, 30,32,44
<b>Показатель ниже среднего</b>	<b>&lt; 68%</b>	ОУ №№ 1,8,23,36	<b>&lt; 10 %</b>	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  
%**





