



# Итоги реализации федерального

экспериментального проекта

«Совершенствование организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Красноярского края»

в 2008, 2009 годах

Указ Президента
РФ от 30.01. 2010 г.
№120 «Об
утверждении
Доктрины
продовольственной
безопасности
Российской
Федерации»



### Доктрина продовольственной безопасности



#### Доктрина продовольственной безопасности

- инновационные технологии
- производство новых обогащенных, диетических и функциональных пищевых продуктов
- образовательные программы по проблемам здорового питания
- нормативы социального питания и меры по его поддержке
- комплекс мер, направленных на сокращение потребления алкогольной и другой спиртосодержащей продукции

#### ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

- 1. Централизованное производство
- 2. Доставка продукции в столовые с применением современных технологий транспортировки
- 3. Доготовка продуктов и их раздача

#### Схема новой фрганизации питания по проекту



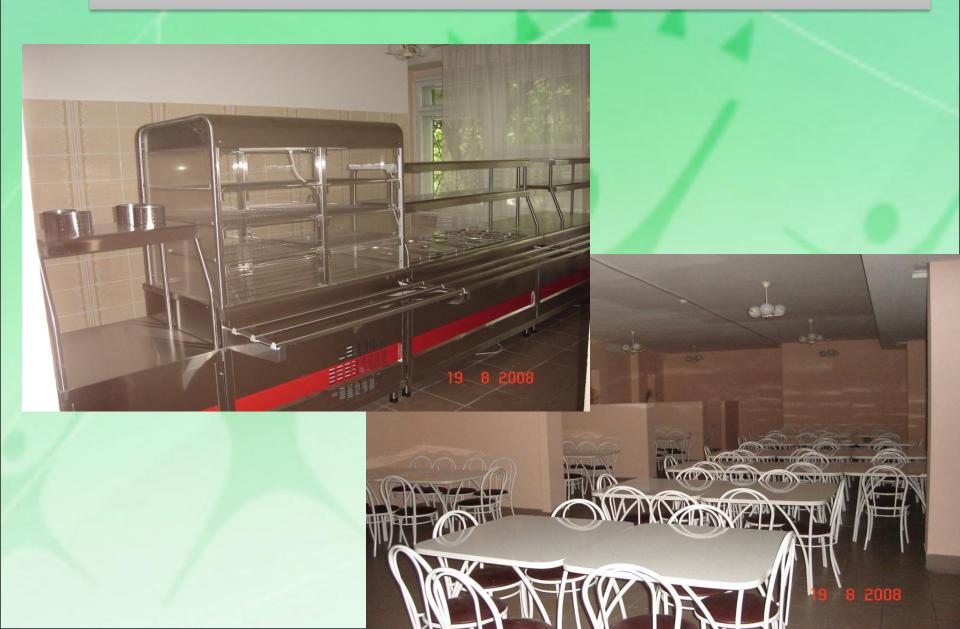
# Перепланировка пищеблоков двух учреждений

• Школьно-базовая столовая создается в помещениях школы для централизации производства блюд и полуфабрикатов из свежих овощей для поставки в школы



Вариант размещения обеденного зала школьной столовой после ремонта пищеблока

### Модернизация школьных пищеблоков в 14 школах с выделением холодного цеха



#### Перечень оборудования

- Тестомес
- Машина посудомоечная
- Машина картофелеочистка
- Универсальная кухонная машина с насадками
- Шкаф холодильный
- Пароконвектомат
- Комплект гастроемкостей для пароконвектомата
- Мармит паровой с гастроемкостями
- Плита электрическая 4-х конфорочная
- Ванна моечная
- Стол производственный
- Стол разделочный

# Объем финансовых средств за два года составил 98 779 800 руб.

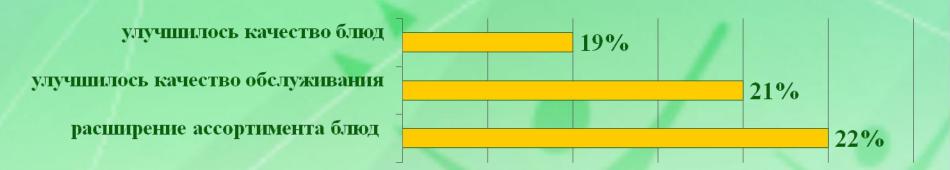


#### ИСТОЧНИКИ ФИНАНСИРОВАНИЯ



#### **АНКЕТИРОВАНИЕ**

Какие положительные изменения в организации питания в школе, по сравнению с прошлым учебным годом Вы можете назвать?



Ваш ребенок стал более информированным в вопросах здорового питания? В чем это выражается?



## Формы организации питания

- •предварительное накрытие столов
- •линии раздачи
- •обслуживание в буфетах, каша-барах, витаминных барах
- •предоставление витаминной добавки

