

Организация школьного питания в МАОУ гимназии № 29 г.Томска для обучающихся, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов.



Здоровое питание является неотъемлемой частью повседневной жизни и способствует крепкому физиологическому, психическому и социальному здоровью человека. Качественное питание обеспечивается путем потребления безопасных пищевых продуктов в рамках сбалансированной диеты, в результате чего полностью удовлетворяются потребности нашего организма в питательных веществах. Между питанием детей, в том

числе с ОВЗ и детей – инвалидов, и результатами обучения существует тесная связь. Здоровое питание напрямую влияет на уровень достижения учениками, в том числе с ОВЗ и с инвалидностью, на уровень полноценного физического и умственного развития, на здоровье. Если дети, в том числе с ОВЗ и дети – инвалиды, не получают полноценного питания, то они не смогут хорошо учиться в школе, будут часто пропускать занятия по причине плохого самочувствия. Правильное питание в детском и подростковом возрасте способствует профилактике большого



количества заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости школьников, в том числе с ОВЗ и детей - инвалидов, их гармоничному физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде и оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей его

последующей жизни. Достаточная обеспеченность ребенка, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов, всеми пищевыми ингредиентами, витаминами, макро и микроэлементами улучшает состояние иммунной системы, повышает сопротивляемость организма к отрицательным факторам окружающей среды.

На сегодняшний день гимназия располагает удобной школьной столовой, обслуживание в которой на высоком уровне осуществляется работниками индивидуального предпринимателя Ляпко Ирины Геннадьевны, успешно работающей на рынке услуг по организации школьного питания более 20 лет. По типу столовых наша относится к закрытому, с полным циклом производства, обслуживает учеников, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов, гимназии 6 дней в неделю. Организация и рацион питания обучающихся согласуется с органами Роспотребнадзора. На сегодняшний день в гимназии организовано горячее групповое питание и питание по свободному меню для 100 % обучающихся, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов. Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Ученики 1-4 классов с ОВЗ завтракают или обедают вместе

со своим классом в соответствии с графиком питания класса, их меню не отличается от меню одноклассников. Второй приём пищи детей с ОВЗ осуществляется до или после уроков (в зависимости от смены обучения ребенка) по отдельному меню, которое можно посмотреть на сайте МАОУ гимназии № 29 г.Томска в разделе «Школьное питание. Меню». Дети с ОВЗ, обучающиеся в 5-11 классах, также питаются дважды в день. Меню учеников, имеющих сахарный диабет, корректируется в соответствии с рекомендациями врача-эндокринолога.

Для большего охвата питанием обучающихся, в том числе с ОВЗ и детей – инвалидов, в столовой работает буфет, где можно купить кондитерские и кулинарные изделия, фрукты, соки и др.

В столовой созданы условия санитарно-гигиенической безопасности питания: мытье рук теплой водой с мылом, электросушилки, наличие салфеток на столах и др. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В связи с введением бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, в гимназии изменился график приёма пищи для обучающихся. Теперь ученики завтракают в столовой в несколько потоков и строго по графику: в первой смене на переменах после первого, второго (1 и 4 классы), третьего (5 и 9 классы) уроков и обедают после четвертого (10 – 11 классы) урока; во второй смене обедают на переменах перед первым (2 классы), после первого (3 классы), второго (6 и 7 классы) и третьего уроков (8 классы). Между сменами ученики могут дополнительно пообедать с 12-30ч. до 14-30ч.

В помещении столовой на стенде вывешивается ежедневное меню, заверенное директором гимназии и заведующей производством, состоящее из завтрака, обеда и дополнительных блюд, обеспечивающее разнообразие горячего питания школьников. В недельном меню чередуются дни рыбных, мясных, блюд из курицы, печени, творожных, молочных и др., что позволяет в питании соблюдать сбалансированность. Питание обучающихся, в том числе с ОВЗ и инвалидностью, в гимназии соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ученикам, в том числе с ОВЗ и инвалидностью, предлагаются не только мясные и рыбные блюда, но и разнообразные каши, запечённые в меде яблоки, котлеты морковные и из капусты, салаты фруктовые и овощные. Ребятам очень нравятся витаминные напитки, кисели и желе с использованием ягод: брусники, клюквы, облепихи, голубики, вишни, черники, клубники и шиповника.





Помещение столовой и пищеблока содержатся в состоянии, соответствующем санитарным нормам, в соответствии с режимом осуществляются все гигиенические процедуры: нормы закладки продуктов соблюдаются; салаты и выпечка по весу соответствуют требованиям; молочные продукты, мясо птицы, мясные продукты, рыба хранятся в отдельных холодильниках; на всю продукцию имеются в наличии

сертификаты качества. На пищеблоке столовой все оборудование, инвентарь, обработка сырья, личная гигиена персонала, санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно – эпидемиологическим требованиям.



Для более эффективной работы школьной столовой администрация гимназии в течение многих лет в системе проводит материально – соответствующих

мероприятия по укреплению технической базы и созданию условий, санитарно – гигиеническим нормам и требованиям. В этой связи за данный период был проведен капитальный ремонт всех помещений пищеблока столовой, заменены окна, батареи, двери, приобретено новое современное оборудование: мармит для первых и вторых блюд, прилавков для горячих напитков, холодильники, пароконвектомат, котел электрический, пекарский шкаф, машина протирочно – резательная, картофелечистка, мясорубка, ларь морозильный, водонагреватель проточный, посудомоечная машина, стеллаж кухонный, стеллаж для складского помещения, электрическая сковорода, вытяжная вентиляция и др.). Также в столовой оформлены три стенда и установлены три баннера о здоровой пище.

В гимназии успешно продолжает реализовываться пилотный проект школьного питания «ИнфоШкола», который позволил создать нам систему безналичного расчета в школьной столовой. Проект «ИнфоШкола» позволил в два раза увеличилась скорость и точность обслуживания в столовой (тех, кто пользуется свободным меню), делать предварительные заказы. У родителей учеников появилась возможность через сайт видеть полное меню столовой и высказывать свои пожелания.



Питания в гимназии организовано поставщиком питания Ляпко Ириной Геннадьевной. Данный поставщик питания обслуживает в г.Томске более 10 общеобразовательных учреждений и загородные лагеря. Ее коллектив неоднократно

был награжден дипломами и грамотами за высокий уровень и качество обслуживания.



Работники Ляпко И.Г. организуют питание в гимназии с декабря 2017 года. Но даже за это небольшое время все оценили высокий профессиональный уровень ее коллектива. Поэтому в Книге отзывов и предложений для Ляпко И.Г. и ее коллектива благодарные работники гимназии и родители учеников пишут слова признательности за высокое качество питания.

Известно, что хорошо спланированные и успешные программы здорового питания позитивно влияют на привычки обучающихся в еде. Поэтому в 2012 году мы разработали комплексную целевую программу «Здоровое питание», целями которой является разработка модели организации здорового питания школьников, создающей условия всем участникам образовательного процесса для приобретения знаний, умений и навыков, необходимых для формирования устойчивой мотивации на здоровое и рациональное питание. В программе мы исходим из того, что главными принципами работы по реорганизации системы питания школьников в гимназии должны стать:

- повышение качества школьного питания
- внедрения новых технологий приготовления блюд;
- построение эффективного управления и контроля системы школьного питания;
- пропаганда и обучение в области здорового питания. Педагоги гимназии в рамках программы проводили с учениками различные классные часы: «Физиология питания», «Как сохранить здоровье и правильно питаться», «Секреты здорового питания» и др. Кроме того, в гимназии проводились конкурсы рисунков «Моё любимое блюдо», «Мусорная еда», «Сервировка стола», театрализованные представления «История происхождения овощей», «Будь здоров без докторов!», диспуты «Что будет с Вашим организмом, если есть непитательную пищу», игры – кругосветки «Две недели в лагере здоровья» и др. Тема здорового питания освещалась в газете гимназии «29 КВАРТАЛ» в статье «Семь золотых правил приема пищи». Для пропаганды здорового питания на официальном сайте гимназии сделана папка «Школьное питание», в которой можно найти интересные и полезные сведения о работе гимназии по данному направлению. Здесь представлены локальные акты гимназии, проекты и исследования учеников, комплексная целевая программа «Здоровое питание», методические материалы педагогов, проект «Инфо – Школа» (безналичная система расчета в столовой), материалы дистанционного конкурса «Кулинарные путешествия» и фотогалерея.



С самого раннего детства у ребенка формируются вкусовые пристрастия и привычки. В их формировании важнейшую роль играет семья. Поэтому на родительских собраниях мы постоянно рассматриваем вопросы правильного питания учеников начальной школы, учеников основной школы и старшекласников во время подготовки к государственной итоговой аттестации, вовлекаем родителей в разработку совместных с учениками проектов по здоровому питанию, в интеллектуальные игры и др.

Системная работа коллектива гимназии позволила решить ряд важных задач по организации питания обучающихся и достичь следующих положительных результатов:

- 100% охват горячим питанием учеников гимназии по результатам проведенных исследований;
- обеспечение соответствия питания учеников в гимназии установленным нормам и стандартам СанПиН, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;



- обеспечение ассортиментного разнообразия школьного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- приведение в соответствии с современными требованиями и нормами СанПиН материально – технической базы пищеблока столовой (100 % замена технологического оборудования);
- повышение доли обучающихся, имеющей установку на здоровый образ жизни (с 40% 2012

года до 85% 2020 года);

- вовлечение родителей учеников в процесс расширения знаний о правилах питания, направленных на укрепление и сохранение здоровья ребенка и собственного;
- снижение риска развития у учеников желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в гимназии.

Для расширения и углубления знаний школьников о правилах питания, формирования у учеников представлений о правилах этикета, связанных с питанием, понимания того, что навыки этикета являются частью общей культуры человека, выработки у ребят позитивных установок, позволяющих приобщиться к здоровому питанию, педагоги на уроках биологии, ОБЖ, химии, технологии применяли различные формы обучения при изучении тем, связанных с питанием человека (дискуссии, дебаты, ролевые игры и др.).

Именно в школьном возрасте важно сформировать у детей правильное представление о здоровом питании, способствовать пониманию того, что здоровое питание должно являться неотъемлемой частью повседневной жизни. Без преувеличения можно сказать, что правильное питание – это залог хорошего самочувствия, работоспособности, активной деятельности, отличного настроения, важнейшее и неременное условие нашего здоровья и долголетия. Поэтому коллектив гимназии будет активно продолжать работу по совершенствованию системы организации питания учеников гимназии, дополнять уже созданную модель организации питания новыми направлениями и мероприятиями.

Директор

С.В. Шаболина