

«Остерегайтесь всякой пищи и питья,  
которые побудили бы тебя съесть больше того,  
что требует голод и жажда.  
Мы живем не для того, что бы есть, а для того, что бы жить»  
Сократ

21 февраля 2020г. в МАОУ «СОШ №30» состоялась родительская конференция на тему «Как зависит здоровье детей от питания».

Целью конференции было рассказать о деятельности педагогов и работников ОУ по формированию культуры правильного питания обучающихся, презентовать блюда утвержденного меню для школьников.

На конференции присутствовали : директор школы Ежова Е.Ю., Левина И.Г.- зав. производством, Ж.В. Гудкова – директор Комбината питания , 28 родителей ( з/п) 1-11 классов.

В МАОУ «СОШ №30» реализуется программа по совершенствованию питания обучающихся , итоги реализации программы подводятся 1 раз в квартал.

Проблема получения качественного питания связана со здоровьем обучающихся .

К сожалению , здоровых детей становится все меньше

Из 751 чел. обучающихся образовательного учреждения 12 чел. полностью освобождены от занятий физкультурой 1,5 %, 133чсл. имеют подготовительную группу -17 %- 606 чел. – 80 % основную.

Увеличивается количество детей , имеющих заболевания ЖКТ.

Питание – основа здоровья.

Данные анкетирования , проведенные в январе 2020 среди родителей (з/п) говорят о том, что в ,целом, родители удовлетворены организацией школьного питания.

Итоги родительского контроля также говорят об этом .

К числу горячего питания относится и буфетная продукция, которая для части школьников состоит из 2 блюда- макарон , картофельного пюре с подливой , булочки с чаем.

Дети в школе питаются после,1,2,3, 4 уроков в соответствии с утвержденным графиком.

Контролирует процесс приема пищи классный руководитель, процесс оформления столов ( накрывание), в большинстве случаев, дежурный администратор. .

В это время в столовой находится классный руководитель и дежурный

Охват горячим питанием по МАОУ «СОШ №30» составляет

Охват по параллелям	Охват горячим питанием
1-4 классы	299-100 %
5-9	371 – 92%
10-11	53 -98 %
Всего	751 – 96,6



Столовая ОУ оборудована всем необходимым :

На пищеблоке имеется технологическое оборудование , такое как : тестомесильная машина, парконвентомат, мармит, жарочный шкаф, водонагреватель, кипятильник, морозильный ларь, п/моечная машина, холодильное оборудование.

В 2020 г. , в случае выделения средств, будут приобретены э/мясорубка, протирочная машина, жарочная сковорода, котел пищеварочный.

В столовой проходят плановые проверки надзорных органов .

Питание в ОУ сбалансированное, рациональное (с латинского «разумный»), основанное на принципах щадящего питания (варка, приготовление на пару, тушение, запекание).

Меню прошло экспертное заключение в Роспотребнадзоре и удовлетворяет потребности организма в необходимых питательных веществах: белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.

Для обогащения рациона микронутриентами проводится «С» витаминизация 3х блюд : аскорбиновой кислотой, напитком «Витаминный», витаминизированный хлеб в меню.

Расчитан среднесуточный рацион, который удовлетворяет физиологическую потребность в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп в соответствии с действующими Санитарными правилами.

Комбинат детского питания заключает договоры с Роспотребнадзором на проведение лабораторных испытаний готовых блюд и смывов.

Меню соответствует рекомендуемой СанПиНом 2.4.5.2409-08 (Приложение 3) массе порций для обучающихся двух групп.

Поставщики:

- Мясо, мясопродукты – ООО «Доброгост», ООО «Морозко», «Таврия»;
- Хлеб – ООО «Первоуральский Хлебокомбинат»;
- Молоко и молочная продукция – ООО «Новопышминское»;
- Масло сливочное, сыр – ООО «Меркурий» (г. Челябинск);
- Маргарин – ОАО «Жировой комбинат»;
- Макаронные изделия – ООО «Арго-Альянс ОМФ»;
- Крупа – АО «Алтайская крупа»;
- Сухофрукты – ООО «Константа»;
- Бакалея – ИП Калинин, ООО «Производственное объединение»;
- Мука в/с – Топчихинский мелькомбинат»;
- Яйцо Диетическое Д1 – ОАО «Птицефабрика Свердловская»;
- Кура охлажденная – ОАО «Птицефабрика Первоуральская»;
- Овощи – ООО «Агрофирма»;
- Фрукты – ООО «Основа вкуса».

Таким образом, образовательное учреждение создает необходимые условия для организации питания обучающихся, в том числе, особых категорий.

Присутствующие родители (з/п) имели возможность задать интересующие вопросы представителем Комбината детского питания, зав.производством Левиной И.Г.

На конференции родителям (з/п) была предоставлена возможность дегустации блюд.





### **Решение родительской конференции:**

1. Учиться культуре питания ребенка в семье.
2. Прививать навыки обязательного приема пищи в утреннее время , обеденное, вечернее.
3. Расширять вкусовые пристрастия обучающихся /, приучать в семье их кушать правильную , разнообразную пищу- запеканки, каши, рыбное суфле, котлеты.

Информацию подготовила Е.Ю. Ежова директор.

