

Статья была опубликована в сборнике "Современные подходы к организации школьного питания", издательство КИНПО (ПКиПП) СОО, Курск, 2014 год и являлась материалом выступления на региональной научно-практической конференции "Современные подходы к организации школьного питания, состоявшейся 25 апреля 2014 года на базе КИНПО (ПКиПП) СОО.

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»

В.А. Сухомлинский

Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся и это нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС). Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Во время пребывания детей в школе школьное питание является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению, так как в школе дети проводят большую часть своего времени. К улучшению показателей уровня здоровья детей ведёт хорошая организация школьного питания. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни. Отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте, оно же способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Поэтому, одним из условий создания здоровьесберегающей среды в школе является рациональное питание обучающихся.

Многие обучающиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками и т.д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и попустительством со стороны родителей.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую оказывает влияние на процесс правильного питания и формирует у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. Я намерена поделиться опытом по организации школьного питания, пропаганде здорового и правильного питания в нашем общеобразовательном учреждении. В нашей школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Оформлены стенды в школе и в каждом классе «О правильном питании школьников», «Правила поведения за столом», «Уголок здоровья», «Как надо правильно питаться» и др.

В целях совершенствования организации питания в школе уделяется большое внимание просветительской работе, формированию у обучающихся, родителей и педагогов основ культуры здорового питания. Важную роль по совершенствованию питания в школе играет «Программа формирования здорового и культурного образа жизни». Её целью является формирование у детей и подростков представления о правильном (здоровом) питании, его режиме, структуре, полезных продуктах.

Особое внимание уделяется проведению родительских собраний, на которых работа может быть организована в виде лекций, практических занятий в

группе, но наиболее результативным является тематический обмен опытом формирования у детей привычки к разумному питанию. Такая форма проведения родительского собрания вызывает интерес, привлекает внимание родителей. Темы самые разнообразные: «Режим дня – основа жизни человека» (1 класс), «Режим дня – основа сохранения и укрепления здоровья» (3 класс), «Правильное питание – основа и залог здорового организма» (общешкольное), «Организация горячего питания для обучающихся» (7 класс) и другие. Основная задача педагога – сделать родителей своими союзниками в вопросах правильного питания детей.

Пропаганда здорового питания важна потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания. Прямо повлиять на семейный уклад практически невозможно, поэтому школа – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

В соответствии с законом РФ «Об образовании», организация питания в общеобразовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение. Основным документом, определяющим федеральные требования к организации и режиму питания в работе школьного пищеблока, является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Устав в соответствии, с которыми в нашей школе организовано двухразовое бесплатное горячее питание для обучающихся.

Финансовое обеспечение организации школьного питания в нашей школе осуществляется за счет спонсорских средств Председателя Регионального общественного фонда Курской области «Реконструкция и восстановления Православных храмов и объектов социального значения» Золотухина Василия Ивановича. Сам он является выпускником школы и уделяет огромное внимание своим односельчанам, и прежде всего школьникам, как будущим специалистам в области животноводства, растениеводства, птицеводства, будущей смене. Василий Иванович не только финансирует питание школьников, но и огромное значение уделяет духовно-нравственному воспитанию детей. (Но об этом в другой раз).

На протяжении ряда лет определен поставщик продукции для школьной столовой ОАО «Губкинагрохолдинг», которым соблюдается вся процедура поставки продуктов: наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарной книжки поставщика, сопроводительных документов – накладной, удостоверения качества, сертификата соответствия. С ЧП «Дурнев» заключен договор на поставку йодосодержащей продукции.

Также для приготовления горячих блюд используются овощи, зелень, выращенные на пришкольном огороде. На 50 сотках работники школы и обучающиеся выращивают картофель, морковь, капусту, столовую свеклу, фасоль, огурцы и зелень.

Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных обедов, соответствующих современным научным принципам здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Для этого разработано десятидневное цикличное меню.

Необычайно приятна в нашей столовой и атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочные настенные панно. Плакаты с пословицами и поговорками о хлебе украшают обеденный зал. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Вот что говорят дети о столовой:

Мы работников столовой очень любим,

Мы в столовую бежим как никуда.
Мы тетради на проверку сдать забудем,
А поесть, ну что вы, никогда!

В соответствии со штатным расписанием на 2013-2014 учебный год обслуживают школьную столовую два работника и завхоз:

Маликова Надежда Антоновна, повар школы, отвечает за качество приготовляемой продукции, за соблюдение натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, за соответствие приготовленной пищи физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. В должностные обязанности входит С-витаминизация блюд, выдача готовой пищи после снятия пробы, ведение бракеражных журналов, журнала здоровья и т.д.

Васильева Наталья Николаевна, рабочая по столовой, выполняет работу по сервировке столов и уборке грязной посуды, осуществляет влажную уборку обеденного зала после каждого его посещения.

Гринева Оксана Анатольевна, завхоз школы, отвечает за закупку продуктов и их качество, выдает продукты повару школы, а также ведет журналы температурного режима холодильного оборудования, дезинфекции, бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

По данным анкетирования детей самыми любимыми блюдами являются мясные блюда и витаминизированные напитки. 87% обучающихся удовлетворены качеством питания

По результатам опроса родителей - 78% высказывают положительное мнение о качестве и культуре обслуживания в школьной столовой.

Для правильного развития обучающихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение режима питания. Питание организовано в три перемены продолжительностью 20 минут. На второй перемене, в 10 часов 35 минут питаются младшие школьники (1 – 6 класс), для соблюдения правил поведения в столовой на перемене, во время питания школьников, в столовой дежурят классные руководители. На третьей перемене, в 11 часов 35 минут питаются обучающиеся 7 – 11 классов. И после пятого урока, в 13 часов 35 минут питаются дети, посещающие группы продленного дня, школьные кружки и спортивные секции.

Работа над рациональной организацией питания в нашей школе вышла на новый виток развития после капитального ремонта и полной замены оборудования школьной столовой новым современным технологическим в 2012 году. Это дало возможность повышению качества приготовляемых блюд, разнообразию ассортимента, улучшению условий труда работников школьной столовой.

Установлены новые 2 холодильные камеры «INDEZIT», 2 холодильника «ARISTON» и «INDEZIT», электрическая плита «WEKO», электрические весы, электроволновая печь «SAMSUNG».

В школьной столовой установлены обеденные столы в количестве 10 штук, стулья – 40 штук, 8 новых раковин, 4 - в обеденном зале и 4 - в посудомоечной комнате. В умывальниках горячая и холодная вода. Горячая вода подается при помощи электроводонагревателя «СТИБЛ ЭЛЕКТРОН «ЛДЖ».

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За все время не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине школьной столовой.

Для улучшения условий работы повара и рабочие по столовой установлены душ и поддон, оборудована душевая комната, теплый туалет, установлен новый унитаз.

Внутренняя отделка школьной столовой (потолков, стен, пола), соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям. Стены отделаны облицовочной плиткой, выдерживающей влажную уборку и дезинфекцию, а в складских помещениях окрашены влагостойкой краской. Полы выполнены из ударопрочных керамических плиток, исключая скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным ямам.

Общая площадь школьной столовой составляет 210 м². В нее входит обеденный зал – 79 м², посудомойка – 40 м², кухня – 24 м², комната с холодильным оборудованием – 15 м², комнаты отдыха для персонала – 7 м², три кладовых для хранения пищевых продуктов общей площадью – 28 м², туалет общей площадью 8 м².

По определению Всемирной организации здравоохранения «Здоровье – это не только отсутствие болезней и физических дефектов, а состояние полного физического, духовного и социального благополучия». Одной из уязвимых групп населения на фоне происходящих в стране социально-экономических преобразований оказались дети школьного возраста. Педагоги не могут и не должны ставить перед собой задачи оздоровления или улучшения здоровья. Это задача медицинских работников. У образовательных учреждений есть своя не менее важная задача - формирование культуры здоровья и правильного питания. Это очень сложная и комплексная задача, решение которой возможно только в рамках комплексной системной работы, над которой наша школа продолжает трудиться.

Литература:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования/изд. Просвещение, 2011 год;
2. Организация питания в школе: Инспектирование, контроль, внеклассная работа по культуре питания Белоусова И.А., Максимцева Т.А./изд. Учитель, 2008 год;
- 3.«Программа формирования культуры здорового и безопасного образа жизни»/изд. Просвещение, 2011 год;
- 4.Сухомлинский В.А. «О воспитании» - Москва: Политическая литература, 1982 - с.270