

**Результаты заочного этапа Всероссийского  
конкурса лучших проектов региональных/  
муниципальных систем организации питания  
обучающихся в общеобразовательных  
организациях.**

**Итоги в номинации 3**

**Тармаева Инна Юрьевна**  
доктор медицинских наук, профессор,  
ведущий научный сотрудник лаборатории возрастной  
нутрициологии  
ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии»

## СТАТИСТИКА ПО НОМИНАЦИИ 3

### «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»



**294** конкурсные работы



**60** субъектов Российской Федерации

Из них:

Краснодарский край – 47 работ

Республика Крым – 31 работа

Республика Башкортостан – 23 работы

Ростовская область – 15 работ

Ставропольский край – 14 работ

Московская область – 13 работ

Белгородская область – 9 работ

Оренбургская область – 9 работ

Республика Татарстан – 8 работ



**20** работ вошли в 50 лучших проектов

# ЛУЧШИЕ ПРОЕКТЫ В НОМИНАЦИИ 3

	Название организации	Субъект	Рейтинг
1	МАОУ Маслянская СОШ	Тюменская область	49
2	МБОУ «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов»	Рязанская область	48
3	МАОУ "Основная общеобразовательная школа № 19" г. Кандалакша	Мурманская область	48
4	МАОУ «Образовательный комплекс "Алгоритм Успеха"»	Белгородская область	48
5	МАОУ «Средняя общеобразовательное учреждение» с. Летка	Республика Коми	48
6	МБОУ г. Шахты Ростовской области «Лицей №26»	Ростовская область	48
7	МБОУ СОШ № 12 им. И.Г. Остапенко с. Глафировка	Краснодарский край	48
8	Школа Гармония	Удмуртская Республика	48
9	МКОУ средняя общеобразовательная школа № 5 Курского муниципального района Ставропольского края	Ставропольский край	48
10	МБОУ «Кольчугинская школа №1»	Республика Крым	48

# ЛУЧШИЕ ПРОЕКТЫ В НОМИНАЦИИ 3

	Название организации	Субъект	Рейтинг
11	МАОУ средняя общеобразовательная школа №1 – «Школа Сколково-Тамбов»	Тамбовская область	47
12	МБОУ «Ишунский учебно-воспитательный комплекс» муниципального образования Красноперекоский район Республики Крым	Республика Крым	47
13	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №12 станицы Незлобной»	Ставропольский край	47
14	МБОУ города Керчи Республики Крым «Школа №5»	Республика Крым	47
15	МКОУ Варламовская средняя общеобразовательная школа Болотнинского района Новосибирской области школа	Новосибирская область	47
16	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №10»	Республика Мордовия	47
17	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 55 имени Александра Невского»	Курская область	47
18	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2» г.Усинска	Республика Коми	47
19	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа- интернат с углубленным изучением отдельных предметов для одаренных детей» Сабинского муниципального района РТ	Республика Татарстан	47
20	МБОУ средняя общеобразовательная школа № 32 МО г. Новороссийск	Краснодарский край	47

# КРИТЕРИИ, ПО КОТОРЫМ ПРОВОДИЛОСЬ ОЦЕНИВАНИЕ

- Краткая информация об исполнителе Проекта
- Аннотация, включающая описание содержания проблемы и обоснование необходимости её решения
- Цели и задачи Проекта
- Сроки реализации
- Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательных организациях, которым руководствуется конкурсант в процессе организации питания школьной столовой, совершенствования системы управления и контроля организации системы питания в образовательной организации
- График работы школьной столовой
- Примерное меню на 2 недели
- Кадровое обеспечение
- Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой, описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов

# КРИТЕРИИ, ПО КОТОРЫМ ПРОВОДИЛОСЬ ОЦЕНИВАНИЕ

- Выполнение всех санитарно-гигиенических норм с предоставлением в материалах проекта скриншотов журналов, которые ведутся: Журнал здоровья, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал генеральных уборок на пищеблоке, Журнал проведения витаминизации, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал по разведению дезинфицирующих средств, Журнал контроля за рационом питания
- Наличие нормативно-технологической документации
- Основные финансовые механизмы реализации Проекта
- Основные направления реализации Проекта
- Ожидаемые результаты, показатели реализации Проекта
- Организационное обеспечение реализации Проекта
- Презентация результатов Проекта: презентация (7–10 слайдов) или фильм (до 7 минут) или фотоматериалы (10 и более фото)

# ПРИМЕР ЗАПОЛНЕННОГО ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

в рамках проведения Всероссийского конкурса лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Номинация 3. Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации.

Наименование организации: МАОУ лицей №102 им. академика М.Ф. Решетнева г. Железногорск

Субъект Российской Федерации: Красноярский край

Критерий	Экспертная оценка			
	критерий отсутствует (0 баллов)	критерий представлен эпизодически (1 балл)	критерий представлен частично (2 балла)	критерий представлен полностью (3 балла)
Краткая информация об исполнителе Проекта				3
Аннотация, включающая описание содержания проблемы и обоснование необходимости её решения				3
Цели и задачи Проекта				3
Сроки реализации				3
Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательных организациях, которым руководствуется конкурсант в процессе организации питания школьной столовой, совершенствования системы управления и контроля организации системы питания в образовательной организации			2	
Основные направления комплексной модернизации осуществления системы организации питания в общеобразовательных организациях (организация работы столовой общеобразовательной организации):				
График работы школьной столовой				3
Примерное меню на 2 недели				3
Кадровое обеспечение				3
Описание технологического			2	

Критерий	Экспертная оценка			
	критерий отсутствует (0 баллов)	критерий представлен эпизодически (1 балл)	критерий представлен частично (2 балла)	критерий представлен полностью (3 балла)
и технического обеспечения школьной столовой, описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов				
Выполнение всех санитарно-гигиенических норм с предоставлением в материалах проекта скриншотов журналов, которые ведутся: Журнал здоровья, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал генеральных уборок на пищеблоке, Журнал проведения витаминизации, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал по разведению дезинфицирующих средств, Журнал контроля за рационом питания			2	
Наличие нормативно-технологической документации				3
Основные финансовые механизмы реализации Проекта		1		
Основные направления реализации Проекта			2	
Ожидаемые результаты, показатели реализации Проекта			2	
Организационное обеспечение реализации Проекта			2	
Презентация результатов Проекта: презентация (7–10 слайдов) или фильм (до 7 минут) или фотоматериалы (10 и более фото).				3
Итого:		1	12	27
Общий результат	40			

**ЦЕЛЬ:** совершенствование организации питания с целью сохранения и укрепления здоровья учащихся и формирование навыков рационального питания, создание условий для обеспечения школьников полноценным питанием

**ЗАДАЧИ:**

1. Увеличить процент охвата двухразовым горячим питанием обучающихся образовательного учреждения;
2. Обеспечить соответствие школьного питания учащихся установленным нормам и стандартам, в том числе через улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания;
3. Формировать современную систему обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья обучающихся ОО
4. Повышать уровень знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания



## **Этапы реализации проекта:**

### **I этап – 2019 год Организационный.**

На данном этапе планируется:

1. Проведение качественной оценки меню школьной столовой.
2. Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями и его связи с качеством питания детей в школе.
3. Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню с учетом возрастных физиологических потребностей детей.
4. Детальный анализ оснащенности пищеблока школьной столовой торгово-технологическим и холодильным оборудованием.
5. Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
6. Разработка системы мер, направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата учащихся горячим организованным питанием, в том числе за счет средств родителей.
7. Разработка системы показателей эффективности деятельности общеобразовательного учреждения в организации питания учащихся.
8. Анализ полученных результатов и подведение итогов 1 этапа.

## II этап – 2020г. Реализация проекта

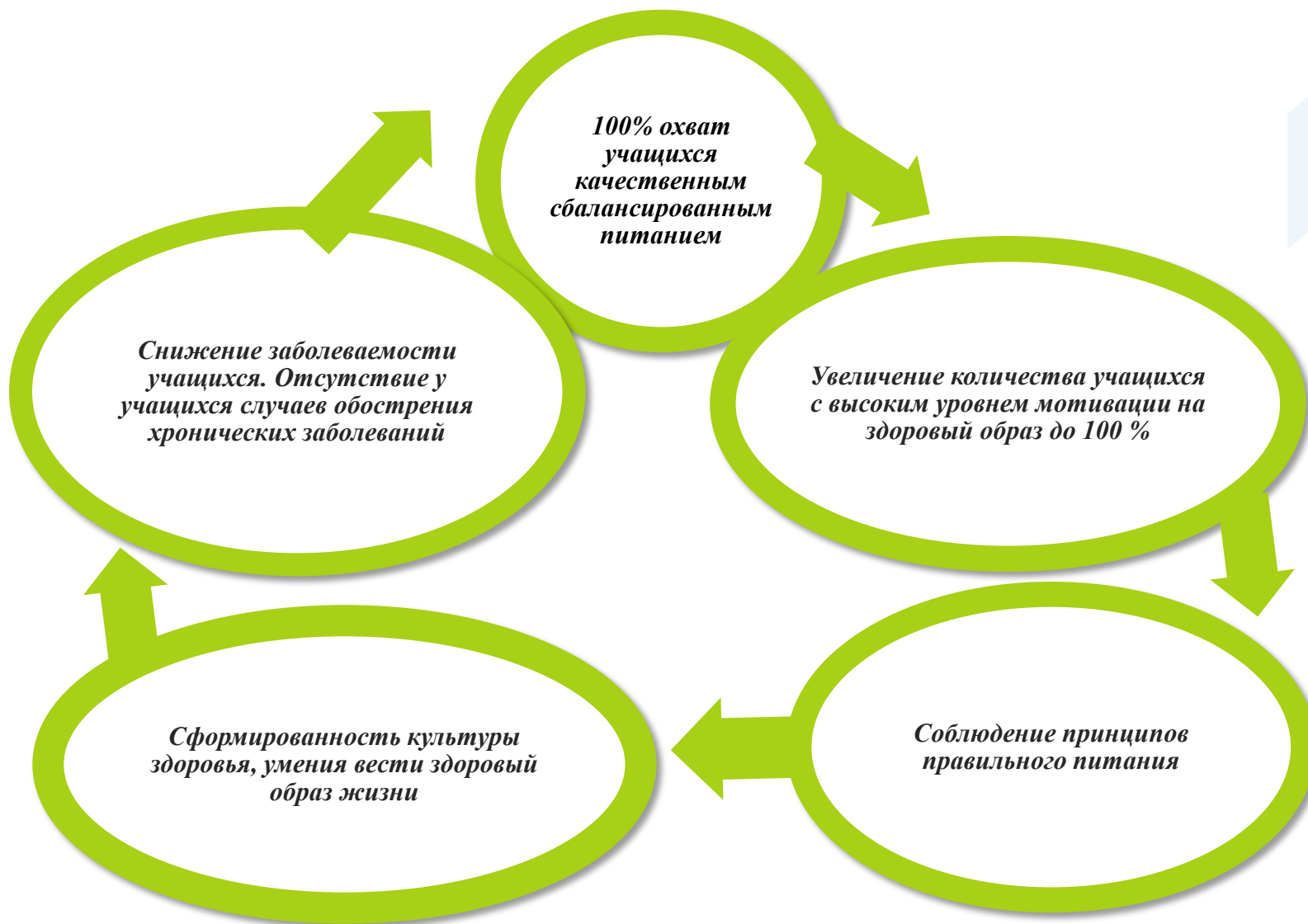
На данном этапе планируется:

1. Модернизация материально-технической базы школьной столовой и улучшение её санитарного состояния.
2. Реализация разработанных на первом этапе проекта комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
3. Внедрение в школе системы мер направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей, а также осуществлять постоянный анализ эффективности принимаемых мер.

### III этап – 2021г. *Заключительный.*

1. Обобщение накопленного опыта работы образовательного учреждения
2. Подготовка аналитического материала по итогам реализации проекта
3. Определение перспектив дальнейшего развития организации питания в образовательной организации

# Ожидаемые результаты реализации Проекта



# НЕДОСТАТКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

Примерное меню на 2 недели: многие отнеслись формально, представили только картинку на стене «Школьное меню». Должно быть представлено подробно

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)				ККАЛ	Витамины (мг)				1-ая неделя/Понедельник			
			Б	Ж	У	E		Минеральные вещества (мг)							
								В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
Д07КБ19	Каша гречневая тушеная с овощами	150	8,4	5,4	34,6	224	0,18								
Ш07ИЯ19	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	9,9	35					12,9	248,06	121,84	4,18	
ХЛЕБПШН	Хлеб "Колосок" пшеничный с витаминами	45	2,93	0,45	15,53	77	0,05	0,02			0,13		0,01	0,01	
ПОРЦМАС	Масло сливочное порционное	8	0,4	0,72	1,6	54					99	116,1		0,02	
ПРСОКДЕ	Соки фруктовый	100	0,5	0,1	10	46	0,04	0,5			1,26	2,4			
<b>Всего в Завтрак</b>			<b>12,33</b>	<b>6,69</b>	<b>71,63</b>	<b>435</b>	<b>0,26</b>	<b>0,52</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0,05</b>	<b>0,05</b>	
<b>Обед</b>															
Д07РЛ19	Салат "Мозаика"	40	0,9	5,1	9,4	98	0,01	1,58							
Д07ДФ19	Суп из овощей	200	1,6	3,47	8,67	73	1,6	7,2			25,8		19,1	1,02	
Д07КЛ19	Плов из курицы	150	14,2	18,4	23,7	320	0,05	0,5			17,91	41,07	17,44	0,61	
Д07ЖЗ19	Напиток витаминный Витоша	200			15,8	60	0,23				15,24	254,99	27,63	1,28	
ХЛЕБПШН	Хлеб "Колосок" пшеничный с витаминами	30	1,95	0,3	10,35	51	0,03	0,02	127	2,48					
ХЛЕБРЖ	Хлеб ржаной	40	0,24	0,4	13,6	68	0,04				66	77,4		0,02	
<b>Всего в Обед</b>			<b>18,89</b>	<b>27,67</b>	<b>81,52</b>	<b>671</b>	<b>1,96</b>	<b>9,3</b>	<b>127</b>	<b>2,48</b>	<b>8,08</b>	<b>18</b>	<b>2,8</b>	<b>2,8</b>	
<b>Всего в день</b>			<b>31,21</b>	<b>34,36</b>	<b>153,14</b>	<b>1 106</b>	<b>2,22</b>	<b>9,82</b>	<b>127</b>	<b>2,48</b>	<b>254,32</b>	<b>758,07</b>	<b>186,07</b>	<b>5,73</b>	

Не указана графа «Основные финансовые механизмы реализации Проекта»

Объемы и источники финансирования

Средства областного бюджета в размере – 4380,00 тыс. руб.

Средства местного бюджета (молоко и кисломолочные продукты, соки) в размере – 320,00 тыс. руб.

Средства родителей – 2500,00 тыс. руб.

Иные источники финансирования (пожертвования, доходы от предпринимательской деятельности) – 10,00 тыс. руб.

Итого по проекту – 7210,00 тыс. руб.

Спасибо за внимание!