

Из опыта организации питания обучающихся в МОУ ИРМО «Марковская СОШ» (2022 год)



школа из Иркутского района Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного муниципального образования



16 декабря 2021 года в Общественной палате Российской Федерации прошло награждение победителей и лауреатов Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая». В конкурсе было зарегистрировано 390 участников со всей России от Калининграда до Петропавловска-Камчатского. В Москву прибыли делегации от 61 региона, для участия в последнем очном этапе конкурса. Регион Иркутской области в Москве представили школа из Иркутского района Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного муниципального образования «Марковская средняя общеобразовательная школа» со своим партнером по предоставлению услуг питания Индивидуальным предпринимателем Журавель Алексеем Сергеевичем, став лауреатом конкурса. Делегацию от участников представляли директор школы Ехлакова Елена Васильевна и директор школьной столовой и участница конкурса на лучшего повара Приходько Екатерина Михайловна.

Марковская команда представила на конкурс результат двухлетней работы по улучшению качества питания школьников и совместной работы двух коллективов: коллектива поставщика услуг школьного питания Индивидуального предпринимателя Журавель Алексея Сергеевича и педагогического коллектива. Целью конкурса на «Лучшую школьную столовую» в 2021 году является выявление лучших региональных и муниципальных систем организации питания, обучающихся в общеобразовательных организациях. Мероприятие проводилось Министерством просвещения Российской Федерации. Первый конкурс всероссийского масштаба был проведен в 2017 году, в ноябре-декабре 2021 года прошел второй.

В МОУ ИРМО «Марковская СОШ» каждый учебный день получают горячее питание в среднем 1350-1400 обучающихся. Это обучающиеся 1-4 классов и обучающиеся разных льготных категорий, а также дети, питающиеся за счет родительской платы. В среднем цена завтрака составляет



72 рубля и обеда 83 рубля. Кроме горячего питания, обучающиеся с удовольствием пользуются продукцией школьного буфета – это свежая выпечка, приготовленная в пекарском цехе столовой: пирожки с вишней, яблоком, капустой, картофелем и мясом, пицца, сосиски в тесте, булочки - эстонская, сахарная, с маком, ватрушки с повидлом и творогом, шарлотки яблочные, пирог с ягодами и джемом, коржики сметанные. Горячее питание школьников осуществляется по циклическому меню, разработка и согласование которого практически осуществляется в несколько этапов согласно регламенту разработки циклического меню в МОУ ИРМО «Марковская СОШ». Первый этап: перед запуском циклического меню, проводится общий опрос среди обучающихся и родительской общественности с использованием информационной технологии программы гугл-формы. Таким образом, в течении буквально нескольких часов мы получаем обобщенную информацию о предпочтениях в питании наших пользователей по классам, по персоналиям, по возрасту и состоянию здоровья. Вторым этапом является собственно разработка меню нашим технологом, уже с учетом опроса и санитарно-гигиенических требований в области детского здорового питания и нормативно-правовых актов Иркутской области, регламентирующих питание обучающихся:

1. Закон Иркутской области от 07.06.2021 №38-ОЗ «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области (начало действия с 01.09.2021 года);
2. Постановление Правительства Иркутской области от 04.10.2021 № 712-пп «Об установлении расчетной стоимости бесплатного питания отдельных категорий обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области ми признании утратившим силу отдельных постановлений правительства Иркутской области» (вместе с Порядком определения расчетной стоимости бесплатного питания отдельных категорий, обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области);
3. Постановление Правительства Иркутской области от 15.10.2021 № 758-пп «Об обеспечении отдельных категорий, обучающихся

в Иркутской области питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем и признании утратившим силу отдельных постановлений Правительства Иркутской области» (вместе с «Порядком обеспечения отдельных категорий обучающихся в Иркутской области бесплатным питанием», «Порядком и условиями предоставления ежемесячной компенсации расходов на питание родителям (законным представителям) отдельных категорий обучающихся в Иркутской области», «Порядком обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем»);

4. Постановление Правительства Иркутской области от 01.09.2020 №725-пп (ред. от 19.11.2021) «Об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в иркутской области» (вместе с «Положением о предоставлении субсидий из областного бюджета в целях софинансирования расходных обязательств муниципальных образований Иркутской области по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных учреждениях в Иркутской области»).



Важным этапом является проведение дегустации блюд предлагаемого будущего меню, составленного уже с учетом мнений и предпочтений учащихся и их родителей. В команду дегустаторов входят представители общешкольного родительского комитета, обучающихся всех трёх уровней образования, педагоги и администрация школы. Во время дегустации каждым членом заполняется по каждому предлагаемому блюду карта отзывов. На основе полученных результатов карт технолог школы формирует окончательный вариант

циклического меню и подает на согласование поставщику услуг и директору школы.

Далее очень важными моментами в организации питания школьников является: выбор проверенных поставщиков продуктов партнером образовательной организации по аутсорсингу; В этом плане есть предложение к региональным властям – возможно ли в регионе создать и присваивать какой –либо региональный Знак качества или отличия для поставщиков качественных продуктов питания для детского здорового питания в организованных коллективах и вручать их по итогам, например, работы за год по рекомендациям заказчиков.



При организации питания детей, в первую очередь, нужно уделять внимание квалификационному составу персонала, это повара и пекари, имеющие не ниже 4-5 разрядов и поварской стаж - не менее пяти лет.

Обязательным условием является и наличие грамотного технолога, который сможет не только корректно составить меню, в соответствии с требованиями СанПиН, но и проработать меню с поварами, продумать подачу каждого блюда, если это обычная молочная каша, то добавить в нее ягоду или варенье, она заиграет совсем по другому, и у детей возникает желание попробовать что то новенькое, сырники не просто полить сгущенкой или сметаной, а сделать это из корнета в виде узора, если это суп с говядиной или рыбный суп, то вместо говядины, рыбы детям лучше подать фрикадельки.

Необходимо внедрять постоянно что-то новое, не бояться экспериментировать, естественно, делать это в рамках СанПиНа. Подавать детям не просто щи, борщи и рассольники, а прививать им культуру питания подавая супы –пюре с гренками, не простую котлету из рыбы, а биточек рыбный запеченный с овощами и сыром, не простые макароны с сыром, а паста с сырным соусом.

Чем эстетичнее выглядит блюдо, сервировка на столах, интерьер в обеденном зале и буфете, тем ребенку интереснее, он чувствует себя в комфортной для себя социальной среде.

Но даже имея хорошую команду, без оснащения пищеблоков школьных столовых современным высокотехнологичным оборудованием, в

достаточном объеме соответствующее количеству питающихся, будет очень трудно достичь высоких результатов при организации питания

Так же одной важной составляющей является качество закупаемого сырья, так как от производителей и поставщиков продуктов питания, зависит конечный результат подаваемого блюда детям на стол.

Для решения вопросов организации своевременного и качественного питания обучающихся в МОУ ИРМО «Марковская СОШ» в сентябре 2020 года состоялось общешкольное родительское собрание, путем выборов была сформирована комиссия «Родительский контроль» по осуществлению контроля качества и организации школьного питания (приказ от 04.09.2020 г. № 03-02-04/9). В состав комиссии вошли 8 человек – представители общешкольного родительского комитета, администрации школы и педагогического коллектива.

Разработаны, согласованы и утверждены:

1. Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей в МОУ ИРМО «Марковская СОШ»;
2. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи в МОУ ИРМО «Марковская СОШ» .
3. План работы комиссии «Родительский контроль» является составной частью плана общешкольного родительского комитета на 2021 – 2022 уч.год. Посещения школьной столовой комиссией «Родительский контроль» осуществляется по разработанному и утвержденному графику, не реже 1 раза в неделю.

При проведении контроля организации питания в школе комиссией «Родительский контроль» оценивается:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному циклическому меню;
- санитарно – техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам опроса детей и родителей (законных представителей);
- соблюдение графика работы столовой, в том числе и графика накрытия столов.

-информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

Все результаты посещения школьной столовой отражаются в журналах контроля: производятся замеры температуры и веса подачи блюд, оценивается качество приготовления и эстетическое оформление блюд, отражаются отзывы, предложения, фиксируются нарушения, замечания, если таковые имеются.

Итоги родительского контроля обсуждаются на заседаниях при администрации школы, доводятся до сведения родительской общественности школы в рамках общешкольных родительских собраний, предоставляются отчеты/ фотоотчёты ежедневного меню через сайт школы, а также через вайбер-чат «Родительский комитет школы», где родители, представители 1-11 классов не только получают информацию, но имеют возможность задать любой вопрос и получить на него ответ по качеству и организации питания детей в школе.

Любой родитель/законный представитель имеет возможность лично посетить школьную столовую и оценить качество и организацию школьного питания. Для таких случаев заведен журнал заявок на посещение школьной столовой. Заявку на посещение столовой можно оставлять лично на контрольно-пропускном пункте в школе с указанием Ф.И.О., номера телефона для связи, либо по телефону школы. Отмечаем, что вопросов по качеству питания, а также обращений родителей по организации питания в школьной столовой становится меньше, родители стали с доверием относиться к работе комиссии «Родительский контроль». За первое полугодие 2021 - 2022 учебный год заявок на посещение школьной столовой от родителей не поступало.

На протяжении 2020 – 2022 учебных лет отслеживается степень удовлетворения качеством и организацией школьного питания среди обучающихся и их родителей/законных представителей, ведется мониторинг качества питания, предлагаются опросы, анкеты, изучается спрос родителей и детей на включение блюд в цикличное меню. Так, последний опрос выбора блюд цикличного меню на период «весна – лето» позволил максимально учесть интересы родителей и детей, составить цикличное меню на этот период, удовлетворяющее спросу и требованиям Роспотребнадзора. По результатам последнего мониторинга 91,3 % родителей положительно оценивают качество и организацию школьного питания.

Обратная связь с родителями/законными представителями осуществляется через:

- сайт школы www.markovoschool.ru
- электронная почта школы mark_school@bk.ru
- директор школы /телефон: +7 (3952) 49-33-49
- заместитель директора школы по УВР, курирующий вопросы питания в школе;
- социальный педагог, отвечающий за организацию питания в школе;
- классный руководитель;
- председатель комиссии «Родительский контроль»;
- председатель общешкольного родительского комитета;
- вайбер – чат «Родительский комитет школы»;
- опросники, анкеты, в том числе с использованием информационных технологий, через гугл – формы;
- дегустации новых блюд;
- книги отзывов и предложений.

Опираясь на опыт, считаем, что только доброе, тесное, целенаправленное сотрудничество со всеми участниками образовательного пространства, активное участие, заинтересованность и вовлеченность каждого в вопросах организации питания в школе, приведут к положительным результатам, помогут выстроить единую линию развития, единую стратегию в организации.

Полученный опыт уже многолетних результатов опросов, обучающихся и родительской общественности о качестве питания школьной столовой мы наблюдаем с одной стороны не совершенные опросники, вопросы и ответы на которые сложно интерпретировать и с другой стороны формальный подход к их заполнению со стороны обучающихся и родителей. Выход мы видим в применении на практике опросов с использованием информационных технологий, в Марковской школе, это подготовленные гугл-формы и запущенные через мессенджеры. Это дает, с одной стороны во многом экономию по ресурсам (не требует бумаги и печати, за исключение обобщенного анализа), по времени и охвату, охватить возможно все 100% ученического и родительского контингента, получение результатов персонафицировано, а значит объективно и позволит более эффективнее выбрать формы мероприятий и направлений работы в организации по пропаганде здорового питания, формирования позитивного имиджа работы школьных столовых, а в итоге и воспитании культуры питания наших учеников и его качества.

Современная школьная столовая для наших детей должна стать не только местом приема пищи, но и местом социализации, формирования правильного поведения во время питания, как выше сказано формирование привычки вкусно и красиво, а главное правильно питаться. Здесь наряду с вышесказанным важно и то, что из себя представляет столовый зал. Обслуживание в зале и сам зал должен давать детям приятные минуты приема пищи и общения за столом со сверстниками, поэтому большое внимание необходимо уделять дизайну зала, оснащению его удобной, красивой эргономичной мебелью для приема пищи, сервировке обедов и завтраков, красивой посуде. Ответственные лица школы за питание



школьников, в нашей школе это директор школы, заведующая столовой, заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог, постоянно находятся в поиске новых форм работы и в формировании культуры питания наших учеников. Мы уже используем такие формы работы как:



- не только наличие в зале, но и предложение книги отзывов и предложений, которую ребята и все наши гости довольно часто заполняют, отзывы из которых оказывают влияние на принимаемые решения по улучшению качества услуг;

- пользуются большой популярностью проводимые на пищеблоке нашими поварами, по заявкам от классных коллективов, мастер-классы для учащихся по приготовлению каких-либо блюд;

- по цехам пищеблока для ребят, так же организовываются экскурсии, на которых заведующая столовой рассказывает и показывает ребятам где, как, на каком технологическом оборудовании, кем приготавливаются для них завтраки и обеды, где выпекается выпечка для буфета. Ребята знакомятся с азами профессии поваров и технологов. Это вызывает отличные отклики у ребят.
- интересной формой работы по пропаганде позитивного образа школьной столовой являются тематические дни, посвященные кухням народов мира народов России, здорового питания. В



этой форме принимают активное участие сами обучающиеся, на основе их ученических проектов, посвященных национальным кухням или здоровому питанию через школьный буфет, предлагаются блюда предложенные учащимися в своих проектах, но приготовленные профессионалами (школьными поварами и соответствующими требованиям детского питания). Ребята узнают о тематическом дне по школьному радио, объявление делается перед началом смены, в столовой они могут ознакомиться с материалами учебного проекта и его автором на выставке, приобрести и попробовать блюдо рассматриваемое в проекте, а в подарок получить рецепт этого блюда. В нашей практике первый такой проект подготовила ученица 6 класса в рамках проекта по английскому языку со своей учительницей, посвященный английской кухне. Было рассказано и предложены гостям столовой такие блюда как булочка «Челси» и булочка «Скон».

- традиционными формами работы в школе являются флешмобы посвященные здоровому питанию, классные часы, серии родительских собраний и другие формы.

Опыт работы Марковской школы показывает, что повышение организации качества питания наших школьников во многом зависит от комплексного подхода всей команды специалистов задействованных в этом процессе, коллектива устремленного к единой цели. Детей можно по-разному одевать, у них могут быть разные результаты в учебе, но кормить ребят в столовых нужно одинаково вкусно и полезно. От качества детского питания зависит здоровье наших детей, а это значит здоровье всей России.

*С уважением авторский коллектив
Елена Ехлакова, директор Муниципального общеобразовательного учреждения
Иркутского районного муниципального образования
«Марковской средняя общеобразовательная школа»,
Екатерина Приходько, заведующая школьной столовой
ИП «Журавель Алексей Сергеевич»,
Надежда Кудреватых, председатель общешкольного родительского комитета.*