




Вашему ребенку нужно  
качественное школьное питание!



 ПРОФЕССИОНАЛЫ  
 СОЦИАЛЬНОГО  
 ПИТАНИЯ

## Обеспечение волгоградских школьников

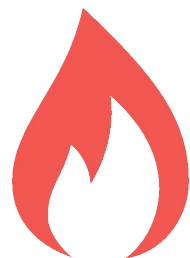
здоровым



горячим



организованным питанием



- разнообразное
- полноценное
- учитывает
  - возрастные особенности организма
  - учитывает умственные и физические нагрузки
  - учитывает климатические условия региона

- не в киоске
- не буфетной продукцией

- предварительный заказ
- меню согласовано Роспотребнадзором
- многообразии блюд
- строгое соблюдение утвержденных выходов порций и их калорийности

# ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ

---

## Неорганизованное питание



- ▣ ограниченная пропускная способность
- ▣ очередь за продукцией
- ▣ короткие перемены
- ▣ перекусы «на ходу»
- ▣ это **НЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ**

## Организованное питание

- ✓ возможность большего охвата питающихся
- ✓ своевременно
- ✓ без очередей
- ✓ накрытые столы
- ✓ это **ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ**



# ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

**«горячее питание»** - это супы, каши, вторые блюда (мясные, рыбные) с гарнирами, запеканки (мясные, рыбные, творожные), имеющие температуру не ниже 65 -75 °С, согласно норм СанПиНа.

*К горячему питанию не относятся мучные изделия в виде пирожков, пицц и других мучных изделий с различными начинками».*

**это - ПЕРЕКУС**

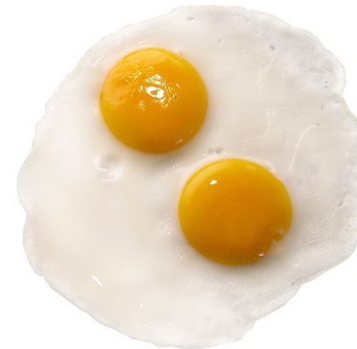


**это - ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ**

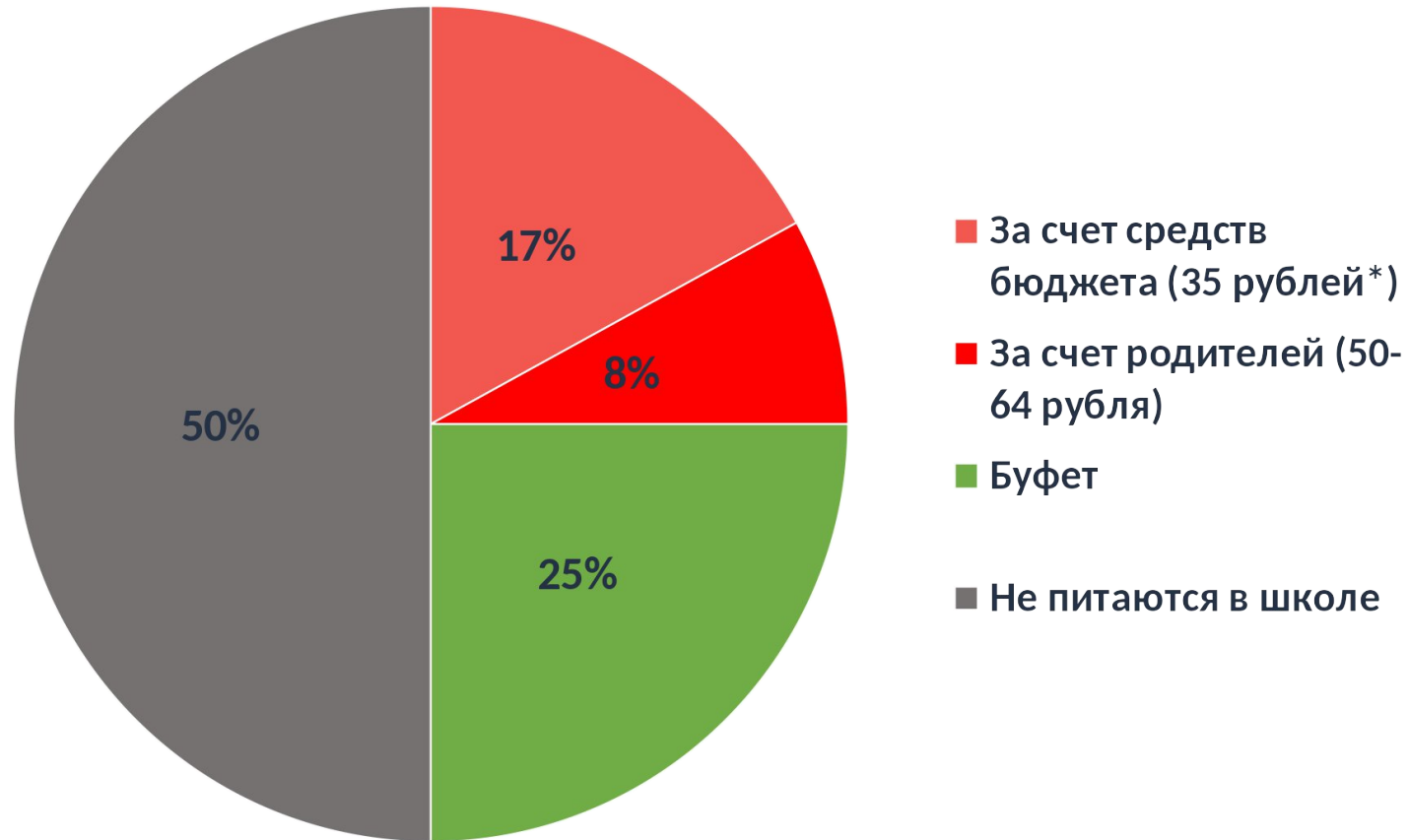


# Какие продукты или блюда запрещены для организации питания в школах?

- Яичница-глазунья;
- Жареные во фритюре блюда;
- Уксус, горчица, хрен;
- Кетчупы и майонез;
- Газированные напитки;
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы



## Количество питающихся. Завтрак

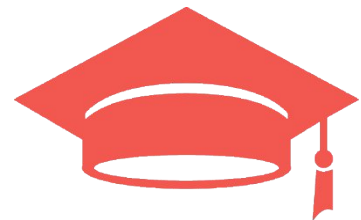


\* Цена завтрака не менялась с 2005 года

**134 школы**



**93183  
учеников**



# Сколько калорий должен получать растущий организм ребенка в сутки?

7-11 лет = 2'350 ккал

11-18 лет = 2'700 ккал



## Что такое правильное распределение процентов калорий между приемами пищи?

завтрак	20-25%
2й завтрак	10%
обед	30-35%
полдник	10%
ужин	25-30%

# Проводятся постоянные мониторинги организации питания

## Цель мониторингов:

- Контроль качества оказываемых операторами питания услуг
- Сбор обратной связи от школьников

В 2017-2018 гг проведено около 600 мониторингов в сфере организации питания в социальных учреждениях.



## Результаты проведенных мониторингов:

- 1 Устранение нарушений норм приготовления блюд
- 2 Контроль качества сырья и сопроводительных документов
- 3 Контроль вкусовых качеств блюд
- 4 Контроль за соответствием меню
- 5 Контроль температурного режима блюд

**Любимые блюда:** котлеты, картофельное пюре, макароны, гречка, ленивые голубцы, сосиски

**Нелюбимые блюда:** геркулесовая каша, гороховое пюре, лапшевник





Мастер-классы и конкурсы



КОНКУРС



СПАСИБО  
НАШИМ  
ПОВАРАМ

Выложи фото с любимым поваром  
Добавь хэштеги **#повар\_хочудобавки**  
**#спасибонашимповарам**

Подпишись на **@hochudobavki** и выиграй:



Планшет «Samsung  
Galaxy Tab A»



Наушники «Sony»






Фитнес-браслет  
«Xiaomi»

# Общественно - полезная деятельность

- Согласование и изменение меню
- Совместные проверки с общественными организациями
- Встречи с представителями городской и Государственной Думы
- Проведение дегустаций для родителей и детей
- Общегородские мероприятия

Участие в общешкольных и общерайонных собраниях

 **ПРОФЕССИОНАЛЫ**  
 **СОЦИАЛЬНОГО**  
 **ПИТАНИЯ**



**pspion.ru**



**vk.com/xochudobavki**



**instagram.com/xochudobavki**



**8-909-377-30-43**