

Вашему ребенку нужно
качественное школьное питание!



 ПРОФЕССИОНАЛЫ
 СОЦИАЛЬНОГО
 ПИТАНИЯ

Обеспечение волгоградских школьников

здоровым



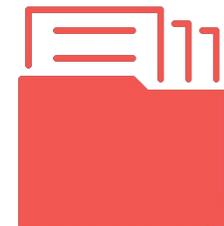
- разнообразное
- полноценное
- учитывает
 - возрастные особенности организма
 - учитывает умственные и физические нагрузки
 - учитывает климатические условия региона

горячим



- не в киоске
- не буфетной продукцией

организованным питанием



- 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

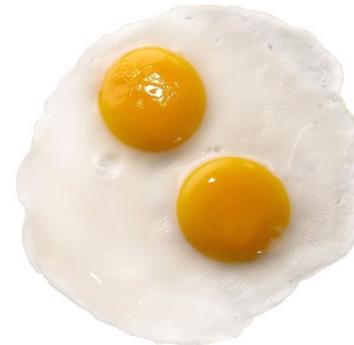


это - ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

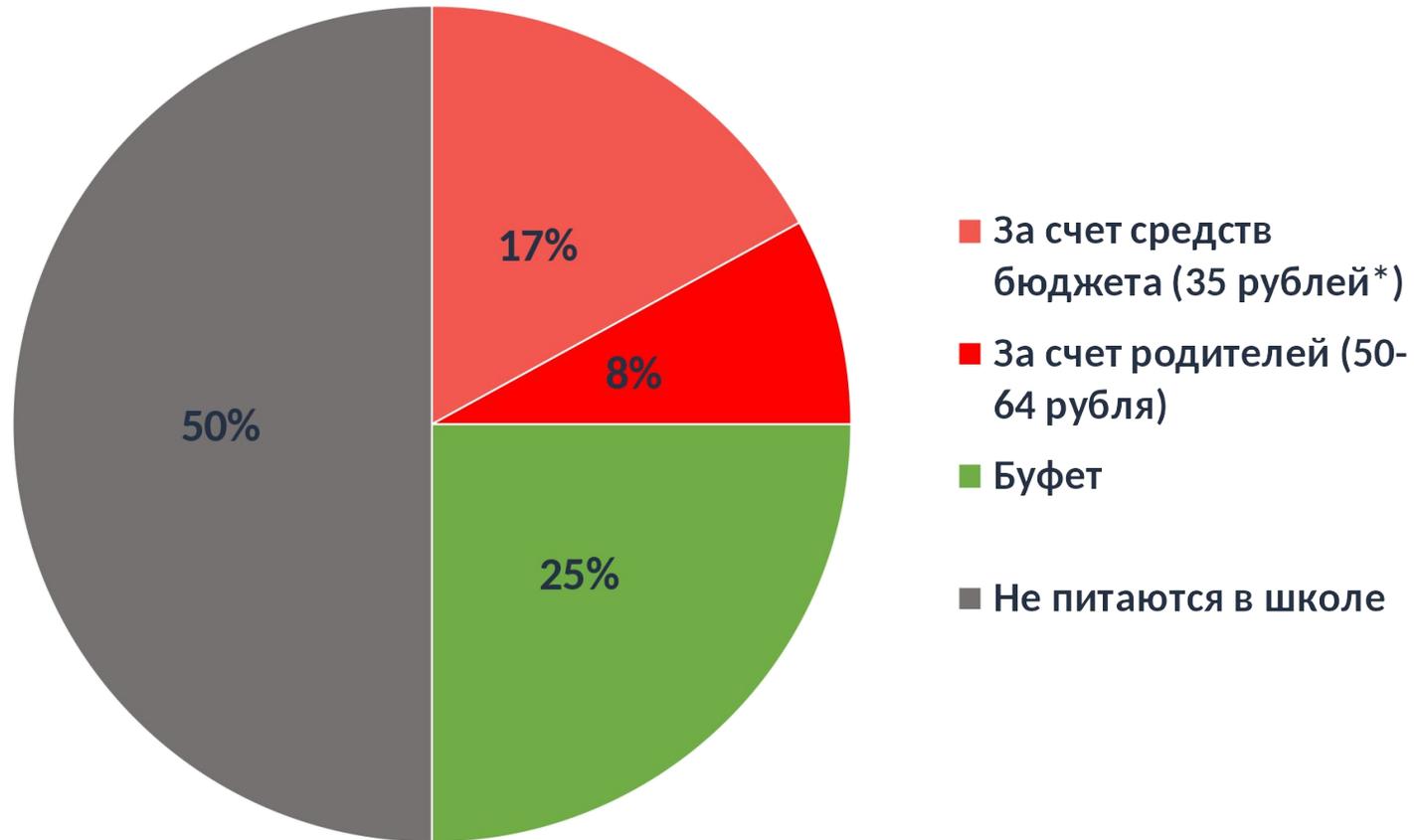


Какие продукты или блюда запрещены для организации питания в школах?

- 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

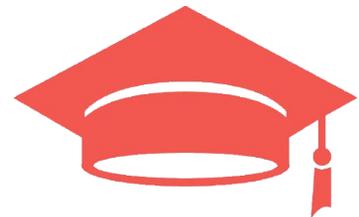


* Цена завтрака не менялась с 2005 года

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?

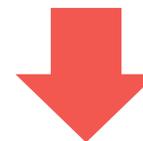
завтрак	20-25%
2й завтрак	10%
обед	30-35%
полдник	10%
ужин	25-30%

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