

*Организация
питания в
школах района*

Нормативные документы по организации питания в школе

- Закон об образовании (ст. 51)
- СанПиН 2.4.5.2409-08
- Положение об организации питания учащихся в ОУ Шелаболихинского района
- Закон Алтайского края «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по предоставлению компенсационных выплат на питание обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, нуждающихся в социальной поддержке»
- Методические рекомендации ТО УФС Роспотребнадзора по Алтайскому краю в Павловском, ребрихинском и Шелаболихинском районах по организации горячего питания
- Примерное 10-дневное меню, согласованное в Роспотребнадзоре

Ведомственная целевая программа
«Модернизация технологического
оборудования школьных столовых
в Алтайском крае»
на 2008-2010 годы

Районная целевая Программа
«Школьное питание»
на 2009-2010 годы

**Цель: создание условий для
обеспечения школьников
качественным и здоровым питанием**

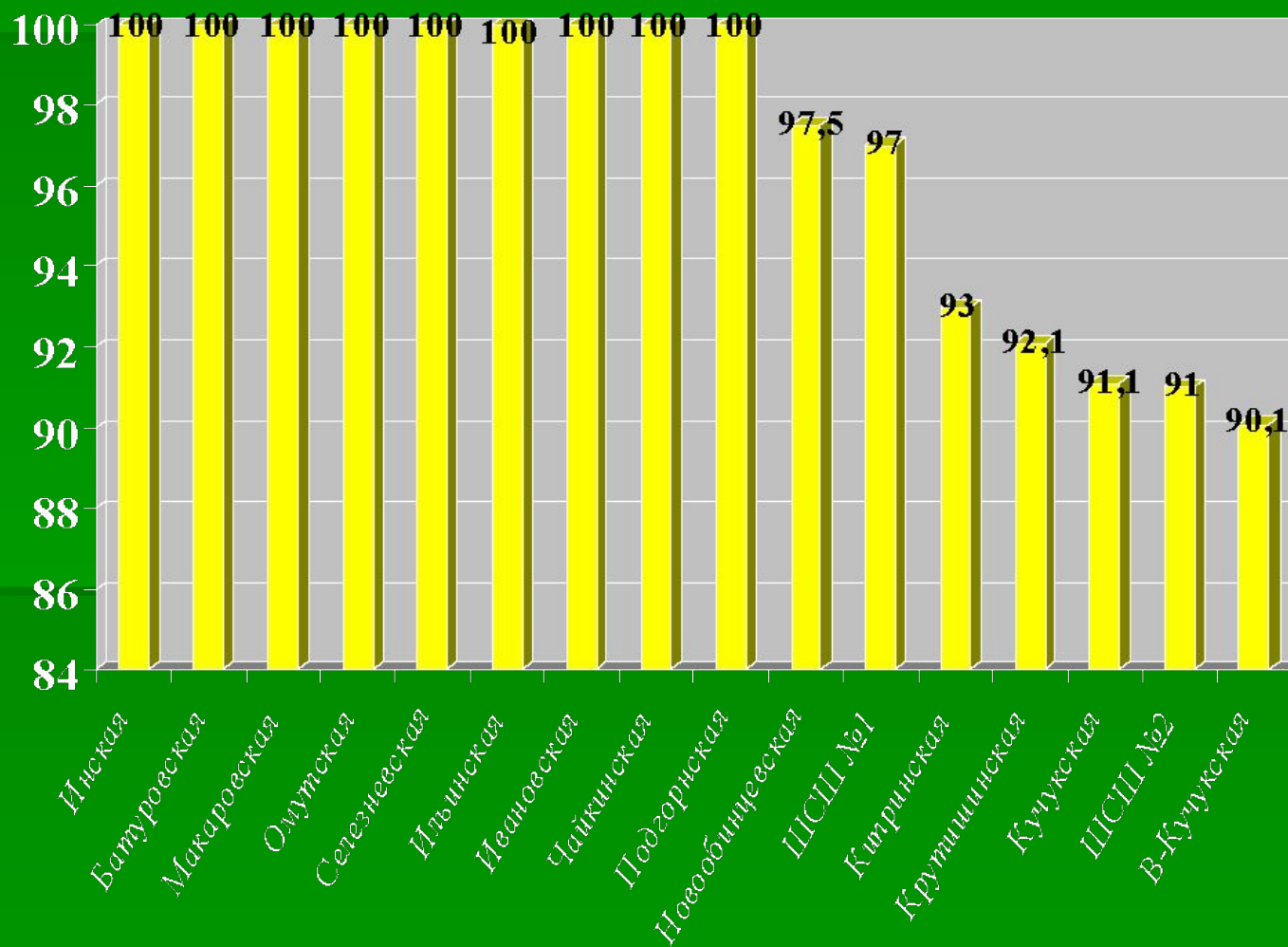
Задачи:

- Обеспечение 100% охвата детей школьным питанием
- Улучшение рациона школьного питания, расширение ассортимента блюд школьных завтраков
- Приведение материально-технической базы школьных столовых в соответствие с требованиями СанНиП

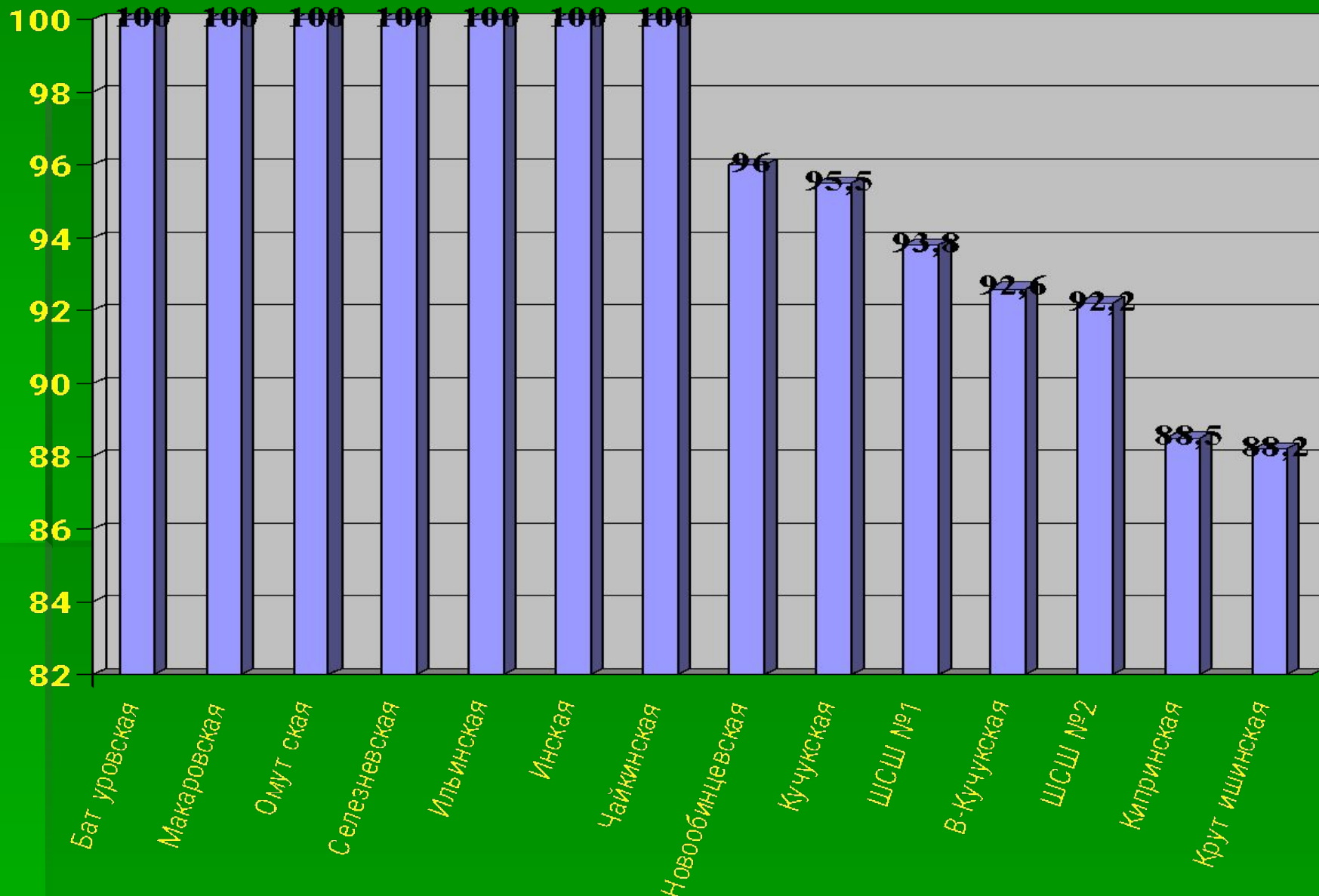
Количество детей охваченных питанием

Год	2003	2004	2005	2006	2007	2008	3 четвер ть 2008-2 009 уч. г.
% охвата питанием учащихся	91	93	95	95	91	91	94,9

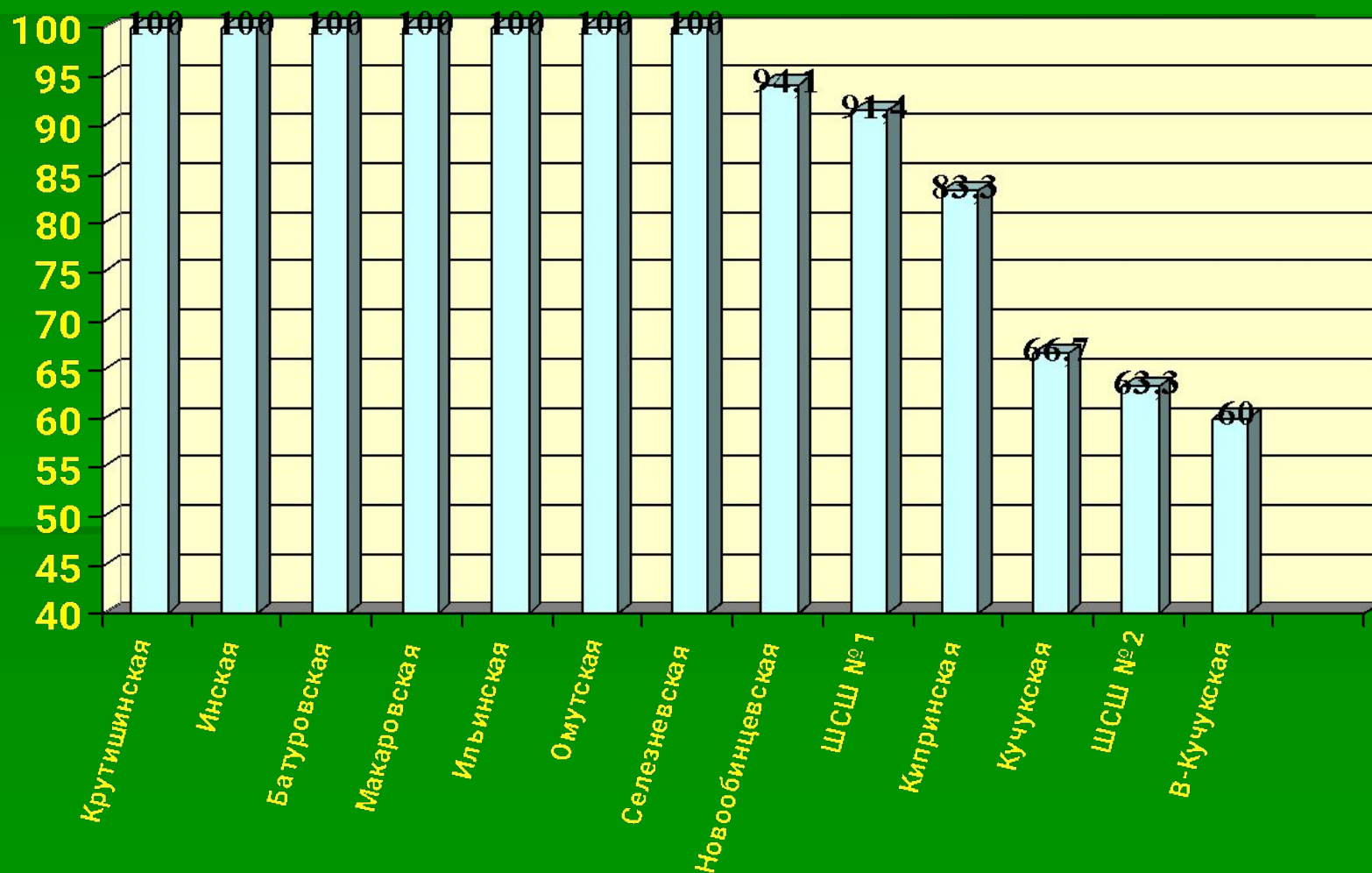
Охват учащихся горячим питанием в 2008-2009 учебном году



Охват учащихся **5-9** классов горячим питанием



Охват учащихся **10-11** классов горячим питанием



Средняя стоимость школьного завтрака в 1 полугодии 2008-2009 учебного года

Средняя стоимость школьного
завтрака-12,4 руб.

из них:

средства краевого бюджета-3,5руб.

средства районного бюджета-3,0 руб.

выращенная сельхозпродукция-1,8 руб.

родительская доля-4,1 руб.

Основные принципы рационального питания школьников

- Сбалансированность рациона
- Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд
- Учет индивидуальных особенностей детей
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания
- Максимальное разнообразие пищевых рационов

1 блюдо

- суп гороховый
- щи
- суп рыбный
- борщ
- суп вермишелевый
- рассольник
- суп картофельный
- свекольник
- суп крестьянский
- суп полевой
- суп фасолевый
- суп с клецками
- вегетарианский

Мясные блюда

- котлета
- тефтели
- бефстроганов из отварного мяса
- ежики мясные
- шницель
- зразы картофельные с мясом
- жаркое по-домашнему
- голубцы ленивые
- суфле мясное, куриное, рыбное
- биточки, тефтели, котлеты рыбные

3 блюдо

- кофейный напиток
- компот из сухофруктов или свежих фруктов и ягод
- чай
- чай с лимоном
- фито-чай
- какао
- кисель
- натуральный сок



