



КОМИТЕТ ОБЩЕГО И
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

47 #КОМАНДА
ЗНАНИЙ

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ
«ШКОЛЬНОЕ КАФЕ»





Уважаемые коллеги!

С 2023 года в Ленинградской области реализуется проект по совершенствованию системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области.

Задачи обеспечения школьников качественным питанием, совершенствование всех технологических цепочек приготовления пищи и моделей организации питания, модернизация инфраструктуры школьных пищеблоков и обеденных залов четко обозначены и контролируются Министерством просвещения Российской Федерации.

Разработав региональный стандарт школьного питания в 2022 году, обозначив необходимые правила и нормы организации питания, мы инициировали и целый комплекс мероприятий по совершенствованию моделей организации питания в ленинградских школах, базируясь на принципах «от единообразия к широкому выбору», «от «скучных» столовых к современным «школьным кафе», «от устаревшего оборудования к высокотехнологичным решениям», «от нейтральности к высокой востребованности среди школьников», «от недоверия к активному участию родителей в организации и контроле качества».

В апробационном режиме на старте проекта 7 школ Ленинградской области внедрили обновленные практики организации школьного питания. Еще 48 школ включились в проект в 2023 году, и планируем охват всех школ региона к 2026 году.

В данном сборнике представлены основные направления проекта, опыт апробации и реализации компонентов, отзывы руководителей школ и родителей, задачи на ближайшую перспективу.

Я приглашаю всех руководителей и работников школ и учреждений среднего профессионального образования к участию в проекте по совершенствованию моделей организации питания, и, уверена, ваши идеи будут формировать новые современные традиции организации питания в образовательных организациях Ленинградской области.

Реброва Вероника Ивановна,
председатель комитета общего и профессионального образования
Ленинградской области



Региональный проект «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области»

Основные задачи:

- обновление инфраструктуры школьных пищеблоков и обеденных залов столовых
- внедрение в систему организации питания новых моделей: «Школьное кафе», «Меню свободного выбора», «Шведский стол»
- внедрение единого 10-дневного меню для общеобразовательных организаций
- старт региональной и муниципальных программ «Ремонт школьных столовых» на 2023-2026 гг.
- расширение моделей организации питания: «комбинаты питания», сотрудники столовых в штате образовательных организаций и др.
- введение региональной информационной системы «Питание», в т.ч. «предзаказ»
- централизованное обучение персонала школьных столовых
- совершенствование системы контроля качества школьного питания, в том числе вариативных моделей общественного (родительского) контроля
- популяризация «здорового питания»

2023 год

2026 год

100% (374 школы)

май 6 школ – декабрь 48 школ



Охват горячим питанием школьников Ленинградской области – **97,8%**, в том числе бесплатно – **115000** детей (**60%**)

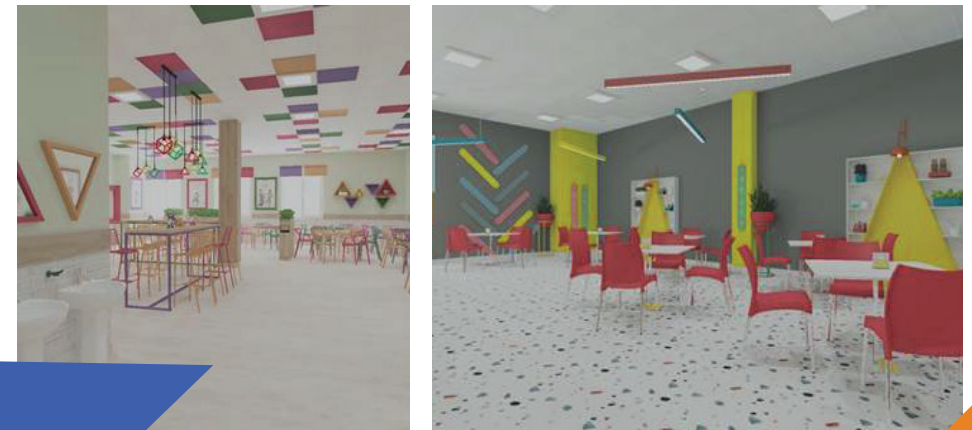


Современные инфраструктурные решения

- ▶ Дизайнерское оформление помещений обеденных залов
- ▶ Функциональные зоны
- ▶ Комфортная эргономичная мебель
- ▶ Современное технологическое оборудование
- ▶ Расширенные линии раздачи
- ▶ Максимальные условия для самообслуживания



Дизайн-проекты обеденных залов



* дизайн-проекты школьных столовых разработаны Лужским муниципальным районом в рамках реализации регионального проекта «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области»

Современные инфраструктурные решения – лучшие практики



МОУ «Толмачевская СОШ им. Героя Советского Союза И.И.Прохорова»



МОУ «Сельцовская СОШ»



МОУ «Киришская СОШ №2»

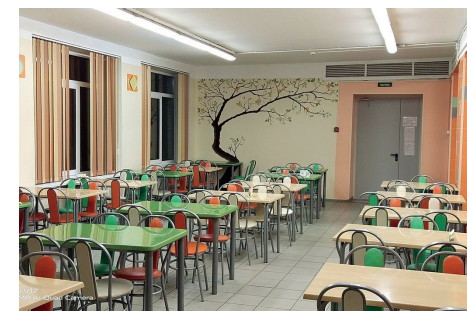


МОУ «Кузьмоловская средняя общеобразовательная школа №1»

МОУ «Оредежская СОШ им.Героя Советского Союза А. И. Семенова»



ГБОУ ЛО «Юкковская школа-интернат»

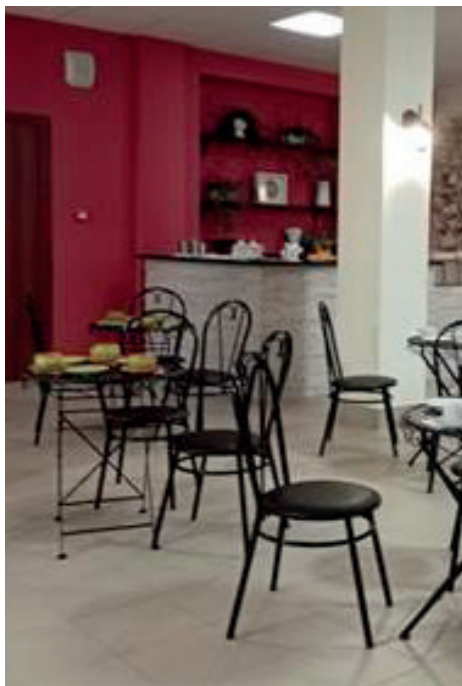


Школьные кафе – буфеты



Школьное кафе-буфет - это дополнительное современное, стильно оформленное школьное пространство, где можно приобрести буфетную продукцию и пообщаться на перемене в уютной обстановке.

Школьные кафе-буфеты возможно использовать и для проведения литературных, музыкальных, творческих встреч, для встреч с родителями за чашкой чая.



До открытия кафе «Новоселье» школьники реализовали историко-географический проект по изучению прошлого территории, на которой сегодня находится школа. Результатом проекта стало решение по стилю оформления нового школьного пространства.



МОУ «Толмачевская СОШ им. Героя Советского Союза И.И.Прохорова»



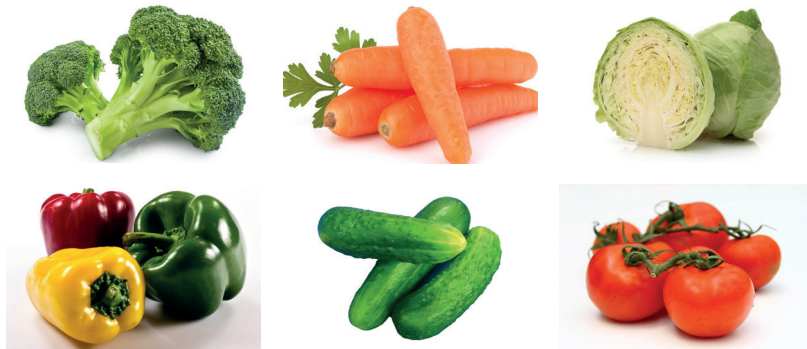
МОУ «Новосельская ОШ»

Вариативное меню

Для удовлетворения вкусовых предпочтений детей в меню школьной столовой могут предлагаться на выбор: комплексные варианты завтраков и обедов, первое или второе блюдо на выбор из нескольких вариантов. Вариативность в выборе блюд позволяет повысить интерес к горячему питанию, увеличить охват и коэффициент «съедаемости».



Комплексы на выбор



Конструктор салатов

Меню свободного выбора

«Шведский стол»

Салат, фрукты или первое блюдо

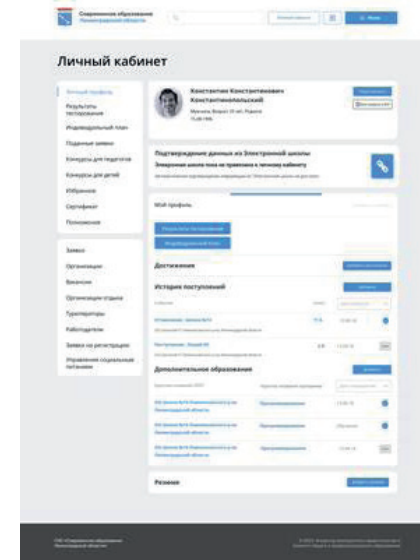
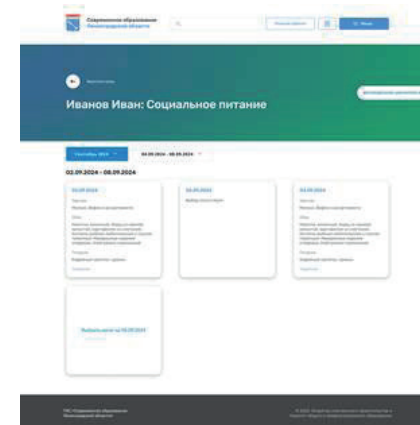
Горячее и гарниры

Напитки

Хлеб



Государственная информационная система «Современное образование Ленинградской области» (ГИС СОЛО). Модуль «Социальное питание»



В 2024 году в ГИС СОЛО появится новый модуль. Родители смогут заранее выбрать блюда из вариативного меню, а образовательная организация сможет формировать отчеты по выбранным блюдам и использовать данную информацию для оптимизации организации питания и работы с родителями.

Меню на 01.09.2024

Наименование Блюда	Масса тарелки	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калор.	№ рецептурного образца
Завтрак						
Молоко	200	8,0	8,0	30	104,0	434
Пшеница в виде муки	40	5	4,5	10,66	110,6	4/4
Обед						
Суп картофельный с вермишелью	200	2,5	2,5	16	107,27	100
Пюре из тыквы (фрукт)	250	20,5	22,8	56,9	300,2	311
Котлет из свинины обжаренной	200	0,2	0,2	219	111	394
Хлеб ржаной-пшеничный общепитовый мелкопорционный	50	5,25	0,42	10,75	618	1
Ужин						
Каша с маслом	200	3	2,6	24,8	134,5	433
Пшеница	40	2,5	2,5	2184	117,6	4/4

! Обучающиеся начальной школы должны иметь возможность выбора блюд в рамках бесплатного питания

Вариативное меню – лучшие практики

МОУ «Киришский лицей»



«Меню свободного выбора при организации бесплатного питания – одно из важных и полезных нововведений в сфере питания в регионе. С января 2023 года в школе ввели выбор второго блюда в обед. Обучающиеся довольны, повысился процент съеденных порций – ведь ребята сами решают, какое именно блюдо они хотят съесть».



Павлова Светлана Анатольевна,
директор МОУ «Киришский лицей»

Вариативное меню – лучшие практики



МОУ «Толмачевская СОШ им. Героя Советского Союза И.И.Прохорова»



Ребятам нравится, завтраки и обеды стали разнообразнее. И поварам приятно, что школьники едят с аппетитом. Важно отметить, что вариативное меню в нашей школе доступно для всех категорий – и тех, кто питается бесплатно, и тех, кто за родительскую плату».



«С января 2023 года в столовой нашей школы действует вариативное меню. Дети могут как на завтрак, так и на обед выбирать из двух или нескольких блюд.»

Шевцова Юлия Игоревна,
директор МОУ «Толмачевская СОШ им. Героя Советского Союза И.И.Прохорова»

Региональный стандарт школьного питания

Реализация единых подходов
к организации питания школьников

Включает:

- нормативно-правовое регулирование организации питания
- требования к технологическому оборудованию
- типовое десятидневное меню по сезонам и возрастам детей
- рекомендации по организации родительского контроля
- критерии эффективности организации питания в школе



! С 2024 года будет разработано
единое меню для школьников
Ленинградской области

Мониторинг качества питания



Федеральная платформа
«Федеральный Центр мониторинга питания обучающихся»



- Школьная бракеражная комиссия
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Мониторинг «индекса съедаемости»
- Мобильные родительские группы

Опросы и анкетирование
детей и родителей

Анкетирование
на сайтах школ

Выездные мониторинги
органов управления
образованием

Журнал родительского
контроля

Родительский контроль, дежурство
родителей в обеденных залах,
«родительские дегустации»



Пропаганда
здорового образа
жизни + Формирование
культуры здорового
питания

=

Основа воспитания
здорового поколения



Всероссийские конкурсы «Лучшая школьная столовая» «Лучший школьный повар»



Федеральный этап
Всероссийского конкурса 2022

Победитель в номинации
«Лучшая сельская школьная столовая» - МБОУ «Сельцовская средняя общеобразовательная школа имени Е.М.Мелашенко»

Лауреат в номинации
«Лучшая городская школьная столовая» - МОУ «Толмачевская СОШ им. Героя Советского Союза И.И.Прохорова»



Региональный
этап проводится
ежегодно с мая по
сентябрь

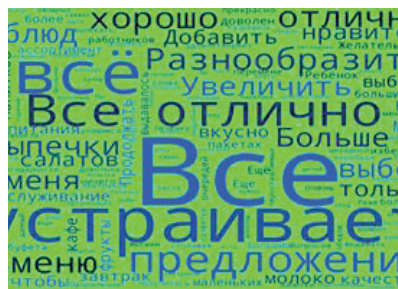
Отзывы родителей

«Сын в 8 классе, в школе проводит много времени. Раньше я переживала, что он голоден, но побывала в школьной столовой и стало спокойно. Приятные повара, свежая и привлекательная еда и буфет работает после уроков»
(МОУ «Киришский лицей»)



«После введения меню свободного выбора сын с удовольствием завтракает и обедает в школе»
(МОУ «Киришский лицей»)

«Столовая в нашей школе теперь выглядит как кафе – и внешне красиво, и блюда стали вкуснее и разнообразнее. Ребенок доволен»
(МОУ «Толмачевская СОШ им. Героя Советского Союза И.И.Прохорова»)

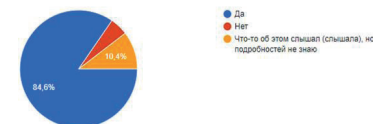


Опрос родителей (законных представителей) обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Ленинградской области - участников регионального проекта «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области» в 2023 г.



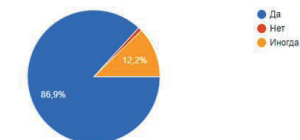
Известно ли Вам, что школа, в которой обучается Ваш ребенок, является участником регионального проекта «Школьное кафе» и в рамках бесплатного питания детям предлагаются отдельные блюда из меню на выбор?

221 ответ



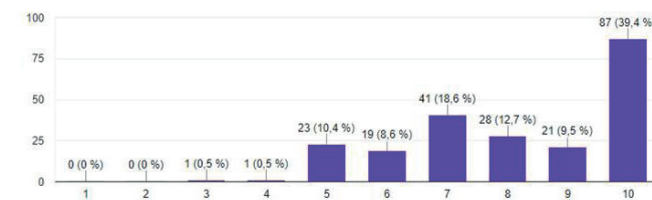
Интересуетесь ли Вы вопросами организации питания в школе, в которой обучается Ваш ребенок?

221 ответ



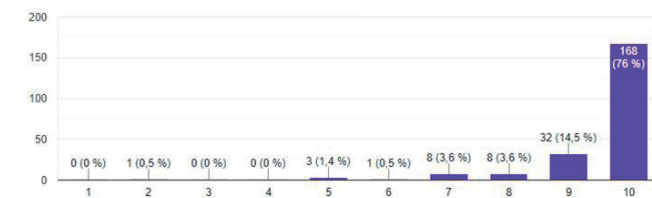
Оцените по 10-бальной шкале качество организации питания в школе, в которой учится Ваш ребенок, ДО участия школы в региональном проекте

221 ответ



Оцените по 10-бальной шкале качество организации питания в школе, в которой учится Ваш ребенок, в настоящее время (ПОСЛЕ подключения школы к участию в региональном проекте)

221 ответ





РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ
ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПРОСТО ВКУСНО!



На сайте ЛОИРО разработан информационный блок по сопровождению проекта совершенствования организации школьного питания.

Вся актуальная информация размещена в четырех тематических разделах:

1. Методические рекомендации
2. Мероприятия (документация, видеоматериалы)
3. Инфраструктура школьных столовых
4. Конкурсы (отчеты с прошедших и будущих конкурсов)

