Организация питания в 2016-2017 учебном году

Казакова
Алевтина Анатольевна
социальный педагог
Аничкова лицея
кабинет № 104
тел: 314-32-00

По результатам конкурсного отбора **ОАО «Смак»** предоставляет услуги по организации питания в образовательном учреждении Аничков лице ГБНОУ «СПБ ГДТЮ».

Талоны на льготное питание выдаются организатором школьного питания. Льготное питание предоставляется детям из многодетных и малообеспеченных семей, опекаемым и детям-инвалидам, детям, страдающим хроническим заболеванием согласно перечню, установленному Правительством Санкт-Петербурга в соответствии с Законом Санкт-Петербурга «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в части представления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга» при наличии заявления от родителей. Выплачивается денежная компенсация вместо предоставляемого льготного питания в соответствии с Законом Санкт-Петербурга «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в части представления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга» (см нормативные документы ниже).

Питание производится по двум направлениям: **по безналичному расчету** из средств бюджета и за **наличный расчет** из средств родителей.

Администрация Аничкова лицея ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» информирует о принятии Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 19 декабря 2014 г. N 1194 «О внесении изменений в постановление Правительства Санкт-Петербурга от 30.12.2013 № 1104 **"О стоимости питания отдельных категорий обучающихся государственных образовательных учреждений".**

Установлена стоимость предоставляемого на льготной основе питания школьникам, указанным в статье 81 Закона Санкт-Петербурга:
обед в размере **146 руб.** в день - для школьников 5-11-х классов школы.

ОАО «Смак» для организации питания учащихся за **наличный расчёт** предлагается горячее питание по талонам (цены на 01.01.2016 г):

обеды – стоимостью 146 рублей

Талоны на неделю можно приобрести в кафе ОАО «Смак» (УОО)

Все виды питания согласованы с территориальным отделом Роспотребнадзора района. Абонементное питание предоставляется на выбор учащихся и их родителей. Для учащихся, кому не подходит льготное питание, и питание по абонементным талонам, предоставляется выбор буфетной продукции, согласно рекомендуемого ассортиментного перечня, по дням недели (салаты, бутерброды, сладкие блюда, напитки собственного производства, а так же соки, минеральные воды, фрукты, молоко и молочнокислая продукция, и кондитерские изделия).

Нас обслуживает
ОАО «Смак»

Генеральный директор **ОАО «Смак» -** Калиновская Анна Владимировна тел. 312-26-35

Документы к ознакомлению.

1. Закон Санкт-Петербурга от 24.02.2009 № 32-13 (редакция от 16.12.2010) «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в части представления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга» (принят ЗС СПб 04.02.2009;

2. Постановление Правительства Санкт-Петербуга от 04.06.2009 № 655 (редакция от 23.03.2011) «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в части предоставления на льготной основе питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга»;

3.. Распоряжение Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 08.06.2009 № 1139-р (редакция от 30.11.2009) "О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 04.06.09 № 655"

4. Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 19 декабря 2014 г. N 1194 «О внесении изменений в постановление Правительства Санкт-Петербурга от 30 декабря 2013 г. N 1104 "О стоимости питания отдельных категорий обучающихся государственных образовательных учреждений".

5.Закон Санкт-Петербурга от 09.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»

График работы кафе

11.00-18.00

ОБЕД для учащихся Аничкова лицея – 11.10-11.40, 12.05-12.35

Организация питания в 2016-2017 учебном году

Просим Вас ознакомиться с **Законом СПБ о льготном питании и другими нормативными документами** (см выше), по которому школы Санкт-Петербурга кормят обучающихся. Вам необходимо определить, к какой категории относится ваш ребенок и представить в школу документы, подтверждающие данный вид льготы.

Общеизвестно, что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах, школах, то и полноценно питаться они должны здесь же. От того, насколько правильно и качественно организовано питание в школе, зависит их здоровье, настроение, трудоспособность и качество учебной деятельности. Поэтому приоритетными направлениями организации системы питания учащихся нашего лицея являются:
- обеспечение учащихся горячим питанием;
- контроль за качеством, калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечение питьевого режима;
- привитие учащимся навыков здорового образа жизни;
- развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни;
- формирование культуры питания и навыков самообслуживания.

Перед входом в столовую организовано специальное помещение для мытья рук учащихся, оборудованное раковинами и сушилками для рук. Проводятся разъяснительные беседы по этикету приема пищи, о рациональном и здоровом питании и др.

Полноценное горячее питание

Одной из важнейших задач школы сегодня является формирование у детей ответственного отношения к своему здоровью. Школьники должны узнать и принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате совместной работы родителей, педагогов и самого ребенка.

В условиях школы питание наравне с оздоровительным фактором, имеет большое воспитательное значение. Именно в школьном возрасте, когда активно формируются привычки, наибольшее значение имеет воспитание навыков рационального питания.

Сбалансированный горячий завтрак приносит растущему организму наибольшую пользу, в отличие от «Фаст-фудов» и прочей продукции, богатой «пустыми» калориями. Отмечено, что учащиеся, получающие горячий завтрак, лучше воспринимают учебный материал и остаются до конца учебных занятий бодрыми и работоспособными.
Замена полноценного горячего питания в школьной столовой чипсами, сухариками, шоколадными батончиками и газированными напитками наносит урон здоровью наших детей. Ведь для правильного роста и развития каждый ребенок должен получать определенный суточный набор продуктов, который должен включать в себя: молоко и кисломолочные продукты, творог, сыр, мясо, рыбу, яйца, крупы и макаронные изделия, растительные и животные жиры, овощи, свежие фрукты, натуральные соки, хлеб и хлебобулочные изделия. Одни продукты, входящие в суточный набор продуктов, должны быть включены в рацион ребенка ежедневно, другие же дети могут получать через день или 2-3 раза в неделю, в увеличенных соответствующим образом дозировках. Но необходимо, чтобы каждые 10 дней все продукты были израсходованы в полном объеме. К числу ежедневно употребляемых продуктов относятся: молоко, мясо, сахар, хлеб, фрукты и овощи. Творог, сыр, яйцо, рыба используются несколько раз в неделю.

При составлении меню для школьников учитывается разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическая ценность, возможность сочетания, масса и объем пищи, а так же ассигнования на питание. Причем чем больше денежных средств будет выделятся на питание наших детей, тем интереснее и привлекательнее будут становиться школьные завтраки и обеды.

С одной стороны, в школьном питании существует ряд запретов и ограничений, относительно приготовляемых блюд, но с другой стороны вполне реально при наличии достаточного количества выделяемых на питание денежных средств, дать ребенку отбивную из куриного филе в сухарях, лангет или эскалоп из говядины, бифштекс, поджарку из судака, пудинг и сырники из творога, и другие полезные и вкусные блюда.

Питьевой режим ребенка

Вода - важнейшая составная часть организма. В ее присутствии происходят все процессы обмена веществ. Общее содержание воды в организме и ее количество в секторах и тканях организма с возрастом изменяется. Чем меньше возраст, тем больше в организме относительное содержание воды. У новорожденных оно составляет 80% от их массы тела, в возрасте одного года - 66%, у взрослого человека - 60% массы.

Вода - универсальный растворитель. Необходима для нормального здорового функционирования всех органов и систем. Тело взрослого состоит из воды на 60%, детей и подростков – на 70-90%.В связи с естественными потерями воды через почки, кожу и выдыхаемый воздух, для поддержки баланса воды в организме необходимо постоянно пополнять его за счет жидкости, которая содержится в еде, питьевой воде или напитках.

В обычных условиях организм теряет воду с мочой, калом, потом и через легкие. В зависимости от возраста, температуры, климата, состояния здоровья и деятельности суточная потребность в свободной жидкости может колебаться от 1.5-2 до 5-6 литров в сутки.

Для утоления жажды может быть предложена минеральная вода, фруктовые и овощные соки и напитки, морсы, чай, тонизирующие напитки, свежие фрукты и овощи. Следует быть крайне осторожными при употреблении холодных напитков в жару и после интенсивных тренировок.

У детей важно обращать внимание на пользование индивидуальными стаканами или бутылками.

Разговор о правильном питании

Особое место в рационе питания занимают белковые продукты. На завтрак и ужин ребенку лучше предложить молочные блюда (сырники, вареники, омлет), каши, сваренные на молоке. Они обеспечивают потребность малыша в белке, легко усваиваются организмом.

Мясная пища тоже нужна детям. Но лучше, если блюда из мяса ребенок съест во время обеда. Избыток мясной пищи в рационе столь же вреден, как и ее недостаток.

Жиры служат источником энергии и «строительным материалом» для организма, поэтому их присутствие в дневном рационе ребенка обязательно. Особое место среди жировых продуктов занимает сливочное и растительные масла. В них, помимо жира, содержатся витамины D, E, K, а также полезные минеральные вещества. Сливочное и растительные масла лучше использовать в натуральном виде (бутерброды, добавка к готовым блюдам, заправка для салатов). Дело в том, что при тепловой обработке разрушаются витамины, и масло теряет свои ценные качества. Сливочные масла с различными пищевыми добавками (шоколадное, фруктовое, сырное, селедочное) имеют пониженное количество жира, поэтому их можно рекомендовать для детей с избыточной массой тела.

Как должны родители организовать питание ребенка-школьника?

В первую очередь, необходимо следить за тем, чтобы питание было сбалансированным и полноценным. Обязателен завтрак. Если ребенок не завтракает в школе, непременно накормите его дома. Завтрак должен быть сытным и калорийным. Идеальное решение – каша.

Всем известно, что правильное питание обеспечивает не только здоровье ребенка, но и его успеваемость. В рационе ребенка ежедневно должны присутствовать блюда, содержащие глюкозу и йод. Именно эти компоненты оказывают положительное воздействие на деятельность головного мозга.

Однако необходимо помнить, что глюкоза в виде сахара или в чистом виде не рекомендуется детям, так как существует риск развития диабета. Самый оптимальный вариант - самостоятельный синтез глюкозы организмом из овощей и фруктов. Поэтому яблоко – самый лучший друг школьника. Старайтесь каждый день давать с собой ребенку пару яблок или груш.

Самый лучший источник йода – это рыба и морепродукты. Таблетки с содержанием йода лучше употреблять только после консультации с врачом. Готовьте не менее двух-трех раз в неделю блюда из рыбы, желательно морской. Она служит источником ценных белков и омега-3 жирных кислот. Все эти компоненты улучшают способность концентрировать внимание, а значит, и усваивать учебный материал.

Медики обращают внимание родителей и на питьевой режим школьника. Дело в том, что мозг человека на 80% состоит из воды. Поэтому даже незаметный на первый взгляд дефицит воды в организме рассеивает внимание, вызывает усталость и головную боль. В связи с этим необходимо давать ребенку с собой бутылочку минеральной воды или сок. В Великобритании, например, детям не возбраняется пить воду прямо на уроке.

Врачи рекомендуют также пять раз в день давать ребенку свежие фрукты и овощи. Перед сном очень полезно выпить стакан кефира, ряженки или йогурта.

Что такое правильное питание? Говорит ЭКСПЕРТ

Блюда из круп: каши, запеканки - основные источники углеводов. Каши легко усваиваются и обладают обволакивающим действием. Последнее очень важно для предупреждения заболеваний желудочно-кишечного тракта (к сожалению, распространенных среди детей). К тому же каши легки в приготовлении и... очень дешевы.

Много углеводов и витаминов содержится в растительной пище. Овощи и фрукты необходимы ребенку каждый день. Но вот беда, зачастую при их выращивании используются химические вещества, способные накапливаться в растении. Если Вы не уверены в «экологической безопасности» овощей, перед варкой нарежьте их кусочками и на 30-40 минут залейте холодной водой.

Следует помнить, что для полноценного усвоения веществ, содержащихся в овощах и фруктах, часто требуются жиры. Вот почему овощные или фруктовые салаты заправляют растительным маслом, майонезом или сметаной, сливками.

Меню 2016- 2017

Учащиеся и работники школы имеют возможность получать горячее питание в школьной столовой. В соответствии с п. 7.1 Сан ПиН 2.4.5.1409-08 горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведённых до кулинарной готовности, порционных и оформленных.