

Государственное Казенное Образовательное Учреждение  
Республики Дагестан «Щедринская СОШ Тляртинского  
района»



# *Портфолио*

*По обеспечению  
горячим питанием*

*Всех учащихся*

*1-4 классов*

*«Щедринской СОШ»*



Зам директора по ВВР  
Гаджиева Е. С.

## **Краткая характеристика школьной столовой**

### **Месторасположение и производственные площади.**

ГКОУ РД «Щедринская СОШ Тляратинского района» расположена в одноэтажном здании

Количество зданий -1

Школа построена в 1968 году с пристройками

Общая площадь помещения составляет 127 кв м

Школьная столовая находится в отдельном здании школы, запроектирована на сырье.

К столовой относятся:

- Обеденный зал на 40 чел, площадью—46 кв. м
- кухня с технологическим оборудованием площадью - 21 кв м,
- мойка с необходимым оборудованием горячей и холодной водой,
- холодильная камера с фреоновой установкой,
- кладовая овощей и сыпучих продуктов,

**Горячим питанием обеспечены все дети начальных классов**

Директор -----Г. Г. Магомедов

# Основными задачами школы по организации питания учащихся являются:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся по необходимости горячего питания;
- повышение профессионального мастерства работников школьной



# Вид школы



## НЕОБХОДИМОСТЬ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ



- ✘ Установлено, что во время пребывания в школе суточные энергозатраты школьников младших классов в среднем составляют 2095-2510Дж (500-600ккал), среднего и старшего школьного возраста 2510-2929 Дж (600-700 ккал), что ровно примерно  $\frac{1}{4}$  суточной потребности в энергии и основных пищевых веществах.
- ✘ Эти энергозатраты необходимо восполнять горячими школьными завтраками.

## Продукты которые должны присутствовать в рационе питания

- морепродукты и рыбопродукты;
- молочные продукты;
- фрукты и овощи;
- хлебобулочные изделия;
- крупы, макаронные изделия, бобовые
- мясо
- яйца





Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков, обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.



### Хранение продуктов питания



**Кухня.  
Кухонное оборудование.**



# Обеденный зал

