

**Всероссийский конкурс лучших проектов региональных/муниципальных систем  
организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар средняя  
общеобразовательная школа №101 имени Героя Советского Союза  
Степана Андреевича Неустроева**



**Номинация  
«Лучшая практика организации питания в общеобразовательной  
организации»**

**Тема проекта:**

**«Система организации питания МАОУ СОШ №101 в рамках  
реализации программы  
«Школьное питание – здоровое питание.»**

**Краснодар 2019**

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА О ШКОЛЕ

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 101 имени Героя Советского Союза Степана Андреевича Неустроева.

Дата создания образовательного учреждения – 1 сентября 2007 года.

Учредитель муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования город Краснодар средней общеобразовательной школы №101 имени Героя Советского Союза Степана Андреевича Неустроева- администрация муниципального образования город Краснодар.

По итогам независимого анализа образовательных результатов образовательная организация включена в списки: 500 лучших образовательных организаций, продемонстрировавших высокие образовательные результаты. **ТОП – 500 лучших школ России -2017.**

По итогам краевого конкурса признана **«Лучшей образовательной организацией по подготовке к новому учебному году»** среди городских школ Краснодарского края.

### **Образовательная деятельность**

В соответствии с [Уставом MAOY COII № 101](http://school101.kubannet.ru/ustav.php) (<http://school101.kubannet.ru/ustav.php>), утвержденным Постановлением администрации муниципального образования город Краснодар от 18.05.2015 № 4047, и на основании [лицензии](http://school101.kubannet.ru/lizenz.php) (<http://school101.kubannet.ru/lizenz.php>) (№ 07387 от 04.12.2015) в MAOY COII № 101 реализуются следующие уровни образования:

начальное общее образование;

основное общее образование;

среднее общее образование;

также реализуется дополнительное образование для детей и взрослых.

Обучение в общеобразовательной организации проводится с учетом потребностей, возможностей личности, осуществляется в очной, очно – заочной и заочной форме. Допускается сочетание различных форм получения образования». Так же по заявлению родителей (законных представителей) в школе может осуществляться обучение в форме семейного образования для учащихся 1-11 классов и форме самообразования для учащихся 10-11 классов.

Определены следующие нормативные сроки обучения:

начальное общее образование – 4 года;

основное общее образование – 5 лет;

среднее общее образование – 2 года.

В МАОУ СОШ № 101 обучение осуществляется на государственном языке – русском языке.

#### **Численность обучающихся по реализуемым образовательным программам**

Всего по школе (1-11 классы): 63 класса, 2279 человек

Всего по 1-4 классам: 27 классов, 972 человек

Всего по 5-9 классам: 30 классов, 1116 человека

Всего по 10-11 классам: 6 классов 191 человек

#### **Инфраструктура**

**[МАОУ СОШ №101 \(http://school101.kubannet.ru/finans.php\)](http://school101.kubannet.ru/finans.php)**

**Сведения о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности.**

Здание школы построено по типовому проекту (три этажа) и введено в эксплуатацию в 2007 году. Общая площадь школы составляет 11 816,8 кв.м. Здания оснащены всеми видами благоустройства: отоплением, водоснабжением, канализацией. Во всех учебных кабинетах поддерживается оптимальный воздушно-тепловой режим. Учебные кабинеты в школе укомплектованы мебелью, соответствующей нормами СанПиН.

**Сведения о наличии оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий.**

В МАОУ СОШ № 101 следующие оборудованные учебные кабинеты: начальных классов - 14, информатики - 2, русского языка и литературы - 3, математики - 3, иностранного языка - 9, истории, обществознания, кубановедения - 3, географии - 1, биологии - 1, физики - 1, кабинет ОБЖ - 1, кабинет химии 1, лаборантская кабинета химии, лаборантская кабинета физики - 1, кабинеты технологии для девочек и мальчиков, кабинет музыки, ИЗО, спортивные залы - 2, а также кабинет социального педагога, педагога-психолога, учительская, бухгалтерия, библиотека, столовая, актовый зал, музей, гардероб, кабинет заместителя директора - 4, медицинский кабинет, процедурный кабинет, кабинет директора.

**Система управления ОО <http://school101.kubannet.ru/admin.php>**

Органы управления образовательной организацией (согласно Уставу МАОУ СОШ №101):

- Управляющий Совет;
- Первичная профсоюзная организация МАОУ СОШ №101;
- Педагогический совет ОО;
- Методический совет;
- Комиссия по урегулированию споров между участниками ОО

[http://school101.kubannet.ru/images/offiz\\_doc/str\\_412.pdf](http://school101.kubannet.ru/images/offiz_doc/str_412.pdf)

**Организация питания [Школьное питание-здоровое питание!](http://school101.kubannet.ru/stol.php)**

**(<http://school101.kubannet.ru/stol.php>)**

**Победитель краевого конкурса «Лучшая школьная столовая» - 2015 год.**

**Призер I Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» - 2017 год.**

В МАОУ СОШ №101 осуществляет организацию питания обучающихся муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания № 1» муниципального образования город Краснодар. Школьная столовая – сырьевая, т.е. работает на качественном сырье кубанских производителей по полному технологическому циклу. Материально-техническая база пищеблока состоит из: горячего; мясо-рыбного; мучного; овощного цехов; цеха приготовления холодных блюд; холодильной комнаты; комнаты обработки яиц; склада сыпучих продуктов; моечных столовой и кухонной посуды, оборудованные в соответствии с требованиями СанПиН, обеденный зал на 190 посадочных мест. Численность работников пищеблока 12 человек.

Охват питанием - 97%.

Большое внимание уделяется формированию культуры питания и навыкам самообслуживания: в школе внедрена новая форма обслуживания – стол свободного выбора, которая позволила расширить ассортимент блюд, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность и дала возможность детям самостоятельно выбирать блюда.

Численность учащихся в школе каждый год растёт.

Ежедневно в столовой питается около двух тысяч человек. Работникам столовой необходимо постоянно совершенствовать своё мастерство и профессионализм, что бы учащиеся ежедневно получали качественное, вкусное, здоровое и эстетически привлекательное питание.

Одним из важнейших факторов сохранения и укрепления здоровья обучающихся является правильное сбалансированное питание.

Меню школьной столовой отличается большим разнообразием блюд. Оно составляется на основе циклического меню, рекомендованного для школьного питания.

Постоянное внедрение новых форм организации обслуживания обучающихся: стол свободного выбора блюд, салат-бар, буфет, кислородные коктейли, которые позволили повысить культуру питания, максимально привлечь к здоровому питанию учащихся школы.

Привлечение Управляющего Совета школы, для работы по направлениям: контроля качества питания школьников; совершенствования условий организации питания в школе; мониторинга удовлетворённости системой работы школьной столовой обучающихся, их родителей, педагогов школы.

Необходимость трансляции опыта организации питания в МАОУ СОШ №101 на различных уровнях.

Решение всех этих вопросов позволит продолжить и усовершенствовать систему организации питания в школе.

## **Цели проекта:**

Обеспечение обучающихся школы полноценным, сбалансированным школьным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов.

## **Задачи:**

создание условий для 100% охвата питанием обучающихся 1-11 классов; обеспечение 100% оснащенности технического состояния производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН;

проведение просветительской и информационно – разъяснительной работы среди учащихся и родителей о пользе школьного питания и формировании правильного отношения к приему пищи;

пропаганда здорового питания;

привлечение органов общественного управления к контролю качества питания школьников, совершенствованию условий организации питания в школе.

**Сроки реализации – 3 года.**

**2019–1 этап–аналитико-организационный** анализ результатов выполнения предыдущей программы, внесение корректив, прогноз развития на следующие 3 года, разработка и экспертиза новых подпрограмм развития школьного питания по приоритетным направлениям.

**2020-2 этап – внедренческий** – реализация проекта; промежуточный анализ реализации проекта, реализация всех направлений проекта.

**2021–3 этап–обобщающий** – анализ и обобщение результативности и эффективности реализации проекта, обозначение дальнейших перспектив развития МАОУ СОШ № 101 в данном направлении.

**Основные разработчики проекта** - рабочая группа, состоящая из администрации образовательного учреждения и педагогических работников, представителей Управляющего совета школы; представители

муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания № 1» муниципального образования город Краснодар.

№	Направления	
1	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом.	муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа № 101 имени Героя Советского Союза Степана Андреевича Неустроева
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	2279 97% 11, 0,5%
	График работы	<a href="http://school101.kubannet.ru/stol.php">http://school101.kubannet.ru/stol.php</a>
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	Завтрак: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-5 классы – 69,5 рублей;</li> <li>• 6-11 классы- 80,5 рублей</li> </ul> <b>Порядок предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде частичной компенсации стоимости питания</b>



		<p><b>обучающихся по очной форме обучения</b> в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар регулируется Решением городской Думы Краснодара от 28.02.2019 № 69 п.9 «О внесении изменений в решение городской Думы Краснодара от 28.01.2010 г. № 69 п.5 « О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан» (приложение № 1)</p> <p>Порядок предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде частичной компенсации стоимости питания детей <b>из малоимущих семей</b>, обучающихся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар регулируется Решением городской Думы Краснодара от 28.02.2019 № 69 п.9 «О внесении изменений в решение городской Думы Краснодара от 28.01.2010 г. № 69 п.5 « О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан» (приложение № 2)</p>
	<p>Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд).</p>	<p>Большое внимание уделяется формированию культуры питания и навыкам самообслуживания: в школе внедрена <b>новая форма обслуживания – стол свободного выбора блюд</b>, которая позволила расширить ассортимент блюд, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность и дала возможность детям самостоятельно выбирать блюда.</p> <p>Дополнительно учащиеся 1-4 классов получают <b>кислородные коктейли.</b></p>
	<p>Безналичный расчет за питание учащихся.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оплата по квитанциям через банк «Кубань - кредит» (заключен договор);</li> <li>• через личный кабинет Сбербанк Онлайн;</li> <li>• через платежный терминал.</li> </ul>
	<p>Использование</p>	<p>Информационно-программный комплекс для</p>

	современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	управления организацией школьного питания «КУБНЕТ»
<b>2</b>	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%  <b>Приложение 1 к п. 2</b>
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	190  <b>Приложение 2 к п. 2</b>
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Имеются: <ul style="list-style-type: none"> <li>• раковины,</li> <li>• дозаторы для мыла,</li> <li>• сушки для рук</li> </ul> <b>Приложение 3 к п. 2</b>
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	«Школьное питание - здоровое питание! Быть здоровым - это модно!»  «Уголок потребителя»

		<b>Приложение 4 к п. 2</b>
	Выполнение норм хранения и реализации продуктов	<b>Приложение 5 к п. 2</b>
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока.	12 (двенадцать) человек
	Уровень профессионализма работников школьной столовой.	<p>1. Абраменко (Соколова) Оксана Александровна заведующая производством Кубанский государственный технологический университет, в 1995 г. специальность «технология продукции общественного питания» квалификация «инженер-технолог»</p> <p>2. Петропавловских (Черникова) Дарья Дмитриевна повар 4 разряда ГАОУ НПО профессиональный лицей № 75 Краснодарского края г. Краснодар, 2014 г. специальность «повар, кондитер» квалификация: повар 4 разряда</p> <p>3. Жане Нафисет Заурбечевна повар 4 разряда Краснодарский техникум советской торговли, 1986 г. специальность</p>

«технология приготовления пищи»

квалификация: техник-технолог

4. Албул Наталья Михайловна

повар 4 разряда

Краснодарский государственный гуманитарно-технологический колледж в 2004 г. специальность «повар, кондитер»

квалификация: повар-кондитер 4 разряда

5. Дрокина (Ефремова) Валентина Георгиевна

повар 4 разряда

Краснодарский техникум советской торговли, 1975 г. специальность

«технология приготовления пищи»

квалификация: техник-технолог

8. Пантюхова (Евтенко) Любовь Ивановна

повар 4 разряда

Профессиональное торгово-кулинарное училище управления торговли Краснодарского крайисполкома в 1977 г.

специальность «кондитер»

квалификация «кондитер 4 разряда»

6. Щетинко (Белькевич) Ольга Николаевна

кондитер 3 разряда

ГОУ НПО профессиональный лицей № 3 Краснодарского края в 2009 г.

специальность «повар, кондитер»

квалификация «повар 3 разряда, кондитер 3 разряда»

<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	<a href="http://school101.kubannet.ru/doc/pitanie/263.pdf">http://school101.kubannet.ru/doc/pitanie/263.pdf</a>
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2017-2018 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические дни;</li> <li>- школы кулинарного мастерства;</li> <li>- выставки-дегустации.</li> </ul>	<p>Выставки- дегустации</p> <p>Масленица на Кубани!, Каша – мать наша!</p> <p>Здоровье - это здорово! Тематические лектории для родителей и учащихся.</p> <p>Мастер классы</p> <p>Это чудо-Печенье 1 д Класс</p> <p>Булочки красоты, здоровья и веселья 2 в класс.</p> <p><a href="http://school101.kubannet.ru/stol.php">http://school101.kubannet.ru/stol.php</a></p> <p><b>Приложение 1 к п.4</b></p>
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	<p><a href="http://school101.kubannet.ru/stol.php">http://school101.kubannet.ru/stol.php</a></p> <p><b>Приложение 2 к п.4</b></p>
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видео - ролик флешмоб «Мой друг витамин»	<p>Видеоролик «Мой друг витамин», авторы: Дегтярева Мария, Полдомасов Никита</p> <p><a href="http://school101.kubannet.ru/stol.php">http://school101.kubannet.ru/stol.php</a></p>
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта работы</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой	<p><b>Сайт ДО МО г.Краснодар</b></p> <p>Встречай праздник весело!!!! Масленица</p> <p><a href="http://olddo.centerstart.ru/node?page=7">http://olddo.centerstart.ru/node?page=7</a></p> <p>Внеклассное мероприятие Каша-мать наша</p>

	<a href="http://olddo.centerstart.ru/node?page=13">http://olddo.centerstart.ru/node?page=13</a> Беседа с учащимися о школьном питании <a href="http://olddo.centerstart.ru/node?page=15">http://olddo.centerstart.ru/node?page=15</a> Миллион тонн кубанского риса <a href="http://olddo.centerstart.ru/node?page=16">http://olddo.centerstart.ru/node?page=16</a>
Отражение работы школьной столовой на образовательном информационном портале образовательного учреждения.	<a href="http://school101.kubannet.ru/stol.php">http://school101.kubannet.ru/stol.php</a>

Совершенствование технологического оборудования, мебели и ремонт осуществляются за счет субсидий, выделенных в рамках комплекса мер по развитию системы организации школьного питания, депутатских средств и средств от реализации платных дополнительных образовательных услуг.

#### УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТОМ

Управление проектом предполагает выполнение следующих управленческих функций:

- анализ проблем развития образовательного учреждения и определение перспектив их решения;
- руководство участниками образовательных отношений, задействованными в реализации различных направлений программы;
- мониторинг процесса и результатов выполнения проекта.

Проект разработан рабочей группой из членов администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения. Он принят на заседании педагогического совета школы и утверждена приказом директора. Оперативное управление ходом реализации проекта осуществляется администрацией школы и педагогическим советом. Система контроля реализации направлений развития, представленных в данном проекте, включает в себя:

-мониторинговые исследования и аналитические отчеты о динамике реализации;

-самообследования образовательной организации и отдельных ее структурных подразделений;

-распространение опыта выполнения проекта путем презентаций на различных мероприятиях;

-разработку методических рекомендаций, представленных в социальных сервисах;

-инновационные проекты и их презентация на различных уровнях управления образованием;

-организацию и проведение семинаров, круглых столов с участием педагогов и других участников образовательных отношений;

-мониторинг сайта школы,

информации об образовательной организации в печатных СМИ и в сети Интернет. В ходе контрольных процедур выявляется динамика изменения качественных показателей состояния образовательного учреждения и вносятся необходимые коррективы в проект и различные планы, ориентированные на его реализацию. Отчетность о реализации проекта представляется ежегодно Управляющему совету.