

ПУТИ УВЕЛИЧЕНИЯ ОХВАТА ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

Полноценное сбалансированное питание является существенным фактором в формировании здоровья подрастающего поколения. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создает условия для их адаптации к современной жизни. Социальная значимость организации питания, повышение доступности школьных обедов для более широкого контингента учащихся, увеличение охвата питанием требуют комплексного решения [1].

Для увеличения охвата питанием большего количества обучающихся с целью популяризации правильного питания необходимы:

- улучшение качества обслуживания в школьных столовых (за счет повышения квалификации работников);
- внедрение нового современного оборудования и прогрессивной организации производства, что предоставит возможность существенно поднять экономическую эффективность работы школьных столовых за счет повышения производительности труда, сокращения расходов сырья и энергии и обеспечит повышение качества выпускаемой продукции [1];
- оснащение обеденных залов телевизорами и музыкальным оборудованием, что особенно актуально для учащихся младшего возраста (1–5 классы);
- оформление печатных вариантов меню с изображением блюд;
- повсеместное внедрение системы умного буфета для увеличения скорости обслуживания. Умный буфет предусматривает безналичный расчет за буфетную продукцию по карте учащегося или же со счета за питание, который пополняют родители в системе ЕРИП. Для этого они должны создать для своего ребенка индивидуальный QR-код. Эта система позволяет ограничить детей от наличных денег и возможности их утери, а также дает родителям доступ к расходам ребенка;
- оформление предварительных заказов для педагогического состава во время уроков, чтобы сократить число питающихся на перекуре;
- организация и проведение в учреждениях образования на базе школьных столовых тематических, праздничных дней по питанию по следующим направлениям: например, дни национальных кухонь, день овощей и фруктов и др.;

- проведение дней открытых дверей для учащихся и их законных представителей для дегустации новых блюд с целью ознакомления с меню;

- включение в меню вегетарианских блюд, свежевыжатых соков и т.д.

Питание представляет собой один из ключевых показателей, определяющих условия нормального роста и развития детей. Именно поэтому необходимо постоянно совершенствовать систему мер, направленных на качество организации рационального, сбалансированного, безопасного питания, увеличение охвата горячим питанием учащихся, эффективное функционирование школьных столовых [1].

Источник

1. *Уриш, И. В.* Совершенствование организации питания в учреждениях среднего образования Республики Беларусь / И. В. Уриш, С. В. Стасюкевич // Организационно-правовые аспекты инновационного развития агробизнеса : сб. науч. тр. / Белорус. гос. с.-х. акад., Западнопомор. технол. ун-т в Щецине. — Горки ; Щецин, 2017. — Вып. 14. — С. 334–349.