



МАУ «Школьное Питание» стало лауреатами регионального конкурса «Лучшие товары и услуги Кузбасса 2015» в двух номинациях: организация питания школьников, и изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей. А также дипломантом Всероссийского конкурса программы «100 Лучших Товаров России» в номинации организация питания школьников, и лауреатом в номинации изготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей.

Кроме того, МАУ «Школьное Питание» выданы декларации качества, которые подтверждают высокий уровень обслуживания. Директор МАУ «Школьное Питание» Анастасия Панькова награждена почетным знаком «Отличник качества».

Напомним, блюда для школьников готовятся непосредственно перед подачей, на высокотехнологичном оборудовании, с использованием минимального количества жиров, исключая процесс жарки, с использованием полуфабрикатов высокого качества собственного производства. Питание осуществляется одновременно по пяти вариантам двадцатидневного циклического меню с учетом сезонности, пожеланий, материальных возможностей потребителей, в рамках допустимого ассортимента. Ежедневно школьник может выбрать любое из блюд, не выходя из дома через интернет в электронном журнале школы и оплатить питание через электронные системы.

А так же учреждение изготавливает широкий ассортимент кулинарной продукции от полуфабрикатов и хлебобулочных изделий до кондитерской продукции в сложном исполнении и с дополнительным оформлением. Изготовление продукции осуществляется по заявкам непосредственно перед реализацией потребителю, отличается свежестью и качеством, при этом ее стоимость находится в пределах и ниже рыночной.

Более подробную информацию о деятельности МАУ «Школьное Питание» вы можете узнать на сайте
мау-шп.рф

Памятка для родителей о правильном питании школьников

КАК ОБЕСПЕЧИТЬ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ СВОИМ ДЕТЯМ?

1. Разнообразьте рацион питания школьника.

Пирамида питания



Все продукты делятся на 5 основных групп:

- Хлеб, крупяные и макаронные изделия
- Овощи, фрукты, ягоды
- Мясо, птица, рыба, бобовые, яйца и орехи
- Молочные продукты, сыры
- Жиры, масла, сладости

В ежедневное меню ребёнка и подростка должны входить продукты из всех 5 основных групп. Только тогда питание растущий организм школьника получит полный набор необходимых пищевых веществ в достаточном количестве.

2. Сбалансируйте питание ребёнка.

Составляйте сбалансированное меню на каждый день. Ежедневно включайте в него продукты, богатые необходимыми питательными веществами. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания должно быть 1:1:4.



ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК БЕЛКОВ:

Мясо, рыба, яйца, молочные и кисломолочные продукты (кефир, творог, сыры), крупы.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ:

Мясные и молочные продукты.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ:

Подсолнечное, кукурузное и рыбьёкое масло, орехи (фундук, грецкий, кедровый и т.д.), семена подсолнечника.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ЛЕГКОУСВОИМЫХ УГЛЕВОДОВ:

Свежие плоды (фрукты) и ягоды, молочные продукты.

ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН (КЛЕТЧАТКИ):

Фрукты, ягоды и овощи, бобовые (фасоль, соя, чечевица), крупы (гречневая, овсяная, перловая и т.д.) и продукты, созданные на их основе (хлеб, зерновые хлопья, макароны и т.д.).

Меню школьника должно быть разнообразным. Если вы хотите, чтобы ребёнок ел с аппетитом, не увлекайтесь «супами на неделю»

3. Продумайте режим питания ребенка.

Для этого необходимо определить:

- время и количество приёмов пищи
- интервалы между приёмами пищи
- меню по энергетической ценности и продуктовому набору

Ежедневно, как в школе, так и дома, ребёнок должен питаться в одно и то же время с интервалами 3,5 — 4 часа.



ОБРАТИ ВНИМАНИЕ!

Важно, чтобы еда была вкусной, и ребёнок ел с удовольствием! «Нелюбимые» блюда можно заменить на равноценные, схожие по составу, но «любимые».

Попробуйте добавить «изюминку» в привычные блюда (например, орешки, сухофрукты, горсть ягод — в кашу или сухарики и свежую зелень в суп).

Трапеза должна проходить в спокойной обстановке. Выделите на каждый приём пищи достаточно времени, чтобы детям не приходилось торопиться. Важно, чтобы ребёнок тщательно пережевывал пищу. От этого зависит, насколько хорошо она переварится и усвоится.



ПАМЯТКА ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ

ПЯТЬ ПРАВИЛ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

1 ПИТАЙТЕСЬ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ВМЕСТЕ С ОДНОКЛАССНИКАМИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Помните, что ежедневное здоровое горячее питание, организованное в школе, способствует хорошему настроению, высокой умственной работоспособности, получению новых знаний, успешности, успеваемости, достижению новых свершений в физической культуре и спорте, защите организма от возбудителей инфекционных заболеваний, формированию привычки правильно питаться и здоровых пищевых предпочтений.

2 СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ

- Время приема пищи должно быть каждый день одинаковое, это имеет большое значение и способствует заблаговременной подготовке организма к приему пищи.
- Принимайте пищу сидя за столом, не спеша, все тщательно пережевывая, не торопимся - продолжительность перемены для приема пищи достаточная (не менее 20 минут).



ПИТАЙТЕСЬ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ВМЕСТЕ С ОДНОКЛАССНИКАМИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ



СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ



НЕ ПРОПУСКАЙТЕ ПРИЕМЫ ПИЩИ



СЛЕДУЙТЕ ПРИНЦИПАМ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ВОСПИТЫВАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРИВЫЧКИ

- Исключите из рациона питания продукты с усилителями вкуса и красителями, продукты источники большого количества соли (колбасные изделия и консервы).
- Сократите до минимума потребление продуктов-источников сахара (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы). Замените их на фрукты и орехи.

5 МОЙТЕ РУКИ

- Мойте руки перед каждым приемом пищи.
- Мойте руки правильно. Тщательно не менее 30 секунд намыливайте ладони, пальцы, межпальцевые промежутки, тыльные поверхности кистей, мойте с теплой проточной водой, затем ополосните руки еще раз и вытрите насухо.

Подробнее на www.rosпотребnadzor.ru



МОЙТЕ РУКИ

РОДИТЕЛЯМ ВАЖНО ЗНАТЬ

**Бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов
в Кашарском районе с сентября 2020 года**



Горячее питание – прежде всего это здоровое питание, которое отвечает всем требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития ребенка

На сайте школы

В школьной столовой

БЕСПЛАТНО

Один раз в день горячее
блюдо

1-4 класс

**ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ
СРЕДСТВА**

По решению
родительского комитета
завтрак или обед

для детей с ОВЗ, посещающие школу

Двухразовое
питание

для детей с ОВЗ, обучающиеся на дому

Ежемесячная
компенсационная
денежная выплата

МЕНЮ
сбалансировано
по белкам,
витаминам,
углеводам

ЗАВТРАК 20-25%

калорийности от суточного
rationa

ОБЕД 30-35%

калорийности от суточного
rationa

Как правильно организовать питание школьника?

Питание школьника

Важно употреблять пищу, состоящую из различных групп с пищевыми волокнами.

Вода
Вода должна составлять 50% от общего количества пищи.

Мясо
Мясо надо готовить лучше на пароварке или сковороде.

Овощи
Овощи употреблять надо.



Всегда готовить пищу и пить воду.

- Стакан чистой воды
- Молочный напиток
- Булочки с кислой сметаной
- Салат из огурцов
- Яблоко

Информация о здоровье: Врачебные нормы для школьного питания (ГОСТ - 01-01-001).

Питание детей в школе

Каждое питание должно включать продукты животного происхождения, злаковую и макаронную пищу, овощи, фрукты, ягоды, зелень, бобовые, масличные культуры и зернобобовые, отварные и тушеные овощи, консервированную пищевую продукцию.

Важное «обстоятельство» этого питательного приема состоит в том, что питательные вещества должны пропорционально друг другам, а также в том, что питательные вещества должны быть легко усвоены организмом.

Калорийность в разном возрасте 7-14-летнего школьника должна составлять 1000 ккал в сутки в первом классе, 1100 ккал в сутки во втором и последующих классах, 1200 ккал в сутки в третьем классе, 1300 ккал в сутки в четвертом, 1400 ккал в сутки в пятом, 1500 ккал в сутки в шестом, 1600 ккал в сутки в седьмом и восьмом.

Обычно питание состоит из трех приемов пищи, когда питание первое (завтрак по утру), второй (обед в школе) и третий (ужин). В школьном питании отсутствуют завтраки из отварных овощей, супов, как правило, пюреобразные, салаты, супы из горохово-зеленых культур, зерновые блюда в сыром виде, кроме этого фрукты, ягоды, зернобобовые.

В школьном питании должны быть и такие блюда, какими являются, прежде всего, супы с фасолью или горохом, вареные яйца.

Блюда из яиц

Блюда из яиц, выпечка из яиц, яичные каша, яичные пирожные, яичные кремы.

- 1 Булочки с яичной смесью (сырые яйца)
- 2 Сырники из яичной смеси (сырые яйца)
- 3 Яичные омлеты (сырые яйца)
- 4 Мясо с яичной смесью (сырые яйца)
- 5 Сырники из яичной смеси (сырые яйца)
- 6 Каша из яиц (сырые яйца)
- 7 Пирожки из яичной смеси (сырые яйца)
- 8 Каша из яиц (сырые яйца)
- 9 Булочки из яичной смеси (сырые яйца)
- 10 Сырники из яичной смеси (сырые яйца)

Прием пищи в школе: Контрольный список проверки правильности приема пищи в школе. Проверка правильности приема пищи в школе.