



Организация питания обучающихся

«Забота о здоровье — это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости Детей зависит их Духовная ЖИЗНЬ, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в СВОИ СИЛЫ»

В.А. Сухомлинский

В школьном здании на первом этаже в удобном для посещения месте расположена столовая.

Помещение столовой включает:

- Обеденный зал с раздаточной;
- Производственные помещения (заготовочные цехи, моечная для столовой и кухонной посуды);
- Складские помещения (камера охлаждения для скоропортящихся продуктов, кладовые для сухих продуктов, овощей);
- Перед входом в помещение столовой оборудовано умывальниками и сушилками для рук.

Питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин и сонник.

Количество учащихся, питающихся в столовой: 276 человек.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы:

График питания обучающихся

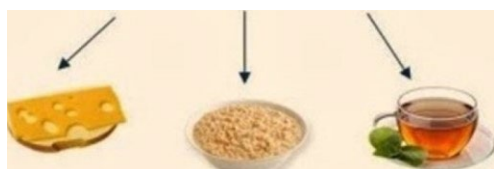
Классы	
1 доп. – 5 кл.	5(2)-11
Завтрак	
7:30-7:50	8:00-8:20
Второй завтрак	
10:50-11:00	10:50-11:00
Обед	
12:30-13:10	13:20-14:00
Полдник	
16:00-16:10	16:00-16:10
Ужин	
18:30-19:00	19:10-19:40
Сонник	
19:30-19:45	20:30-20:45

Рекомендации школьникам о здоровом питании.

Что такое здоровое питание?

ПОЛЕЗНЫЙ

ЗАВТРАК



Выражение «здоровое питание» по-разному понимается в разных странах людьми с разными культурными традициями. Вообще говоря, здоровое питание должно являться неотъемлемой частью повседневной жизни и способствовать крепкому физиологическому, психическому и социальному здоровью человека. В целом под выражением здоровое питание подразумевается совместное воздействие

потребляемой нами пищи, нашего состояния здоровья и предпринимаемых нами усилий для улучшения здоровья, как собственного, так и окружающих. Качественное питание обеспечивается путем потребления безопасных пищевых продуктов в рамках сбалансированной диеты, в результате чего полностью удовлетворяются потребности нашего организма в питательных веществах.

Недостаточность питательных веществ может быть связана с различными причинами, к которым относятся бедность, инфекции, ухудшающие аппетит, отсутствие доступа к пище, недостаточно развитые медико-санитарные услуги. Недостаточность питательных веществ негативно отражается на качестве жизни и учебе и может привести к болезни и смерти.

Почему именно в школах следует принимать меры по улучшению питания?

Качественное питание укрепляет способность к учению и здоровье детей. Поскольку питание влияет на интеллектуальное развитие и способность к учению, здоровое питание является необходимым условием хорошей успеваемости в школе. Как показывают исследования, дети, питающиеся более качественно, получают при тестировании более высокие оценки, невзирая на материальное положение их семей и уровень школы. Наоборот, недостаточность питательных веществ, имевшая место в раннем детстве, может влиять на способность к учению, длительность пребывания в школе, умение концентрироваться и на внимательность. Дети, имевшие серьезную недостаточность питательных веществ, получают при тестировании на IQ и знание фактической информации более низкие оценки, чем дети в специально выбранных группах сравнения.

Школы играют жизненно важную роль, содействуя качественному питанию детей и предоставляя возможность для оказания им помощи. Часто школы более эффективно, квалифицированно, беспристрастно содействуют охране здоровья и здоровому питанию, чем какое-либо другое учреждение. Они контактируют с детьми, когда те находятся в критическом возрасте, определяющем их будущий образ жизни, включая качество питания. Кроме того, школы могут влиять на соответствующее поведение персонала, учителей, родителей и членов местного сообщества.

Памятка для родителей: в каких продуктах «живут» витамины

Витамин А — содержится в рыбе, морепродуктах, абрикосах, печени. Он обеспечивает нормальное состояние кожи и слизистых оболочек, улучшает зрение, улучшает сопротивляемость организма в целом.

Витамин В 1 находится в рисе, овощах, птице. Он укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение.

Витамин В2 — находится в молоке, яйцах, брокколи. Он укрепляет волосы, ногти, положительно влияет на состояние нервов.

Витамин РР в хлебе из грубого помола, рыбе, орехах, овощах, мясе, сушеных грибах, регулирует кровообращение и уровень холестерина.

Витамин В6 в цельном зерне, яичном желтке, пивных дрожжах, фасоли. Благоприятно влияет на функции нервной системы, печени, кроветворение. Пантотеновая кислота в фасоли, цветной капусте, яичных желтках, мясе, регулирует функции нервной системы и двигательную функцию кишечника.

Витамин В12 — в мясе, сыре, продуктах моря, способствует кроветворению, стимулирует рост, благоприятно влияет на состояние центральной и периферической нервной системы.

Фолиевая кислота в савойской капусте, шпинате, зеленом горошке, необходима для роста и нормального кроветворения.

Биотин — в яичном желтке, помидорах, неочищенном рисе, соевых бобах, влияет на состояние кожи, волос, ногтей и регулирует уровень сахара в крови. Витамин С — в шиповнике, сладком перце, черной смородине, облепихе, полезен для иммунной системы, соединительной ткани, костей, способствует заживлению ран.

Витамин D — в печени рыб, икре, яйцах, укрепляет кости и зубы.

Витамин Е — в орехах и растительных маслах, защищает клетки от свободных радикалов, влияет на функции половых и эндокринных желез, замедляет старение.

Витамин К — в шпинате, салате, кабачках и белокочанной капусте, регулирует свертываемость крови.

Полезные советы:

Аппетит у тех бывает, кто на воздухе гуляет!

Чистота - залог здоровья. Руки мойте перед едой!

Едва ли мы болезней избежим, не соблюдая правильный режим.

Не забывай в числе других продуктов побольше есть и овощей, и фруктов.

Пища — строительный материал. Человек голодный — ни на что не годный.

Молочная пища зубы лечит. Молоко — оружие против яда.

Рыба — богатейший дар природы. Рыба на столе — здоровье в семье.

Хлеб — всему голова! Беречь хлеб — значит беречь жизнь!

Приятного Аппетита!

