

# ***Совершенствование системы организации питания детей в образовательных учреждениях***

***Цель проекта: создание оптимальной системы способной  
обеспечить учащихся рациональным питанием***


***Механизм реализации:***

- обеспечение научно-методического сопровождения проекта;***
- модернизация пищеблоков образовательных учреждений;***
- организация работы по организации рационального здорового питания;***
- организация работы по формированию навыков здорового питания***

# *Здоровые дети – здоровое будущее!*


*«Если приоритет  
здорового образа жизни  
будет в полной мере  
реализован в школе,  
то мы гораздо легче  
справимся и с  
формированием  
современной системы  
образования в целом»*





**Социальные  
факторы**

**Биологические  
факторы**



**Семейные  
факторы**

**Санитарно-  
гигиенического  
условия**

**Здоровье  
детей**

**Материально-  
техническое  
оснащение**

**Физическая  
активность**

**Организация  
медицинского  
обеспечения**

**Организация  
здорового  
питания**

# ***МОДЕРНИЗАЦИЯ ПИЩЕБЛОКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ***



# Полный цикл введения оборудования в эксплуатацию

СОГЛАСОВАНО

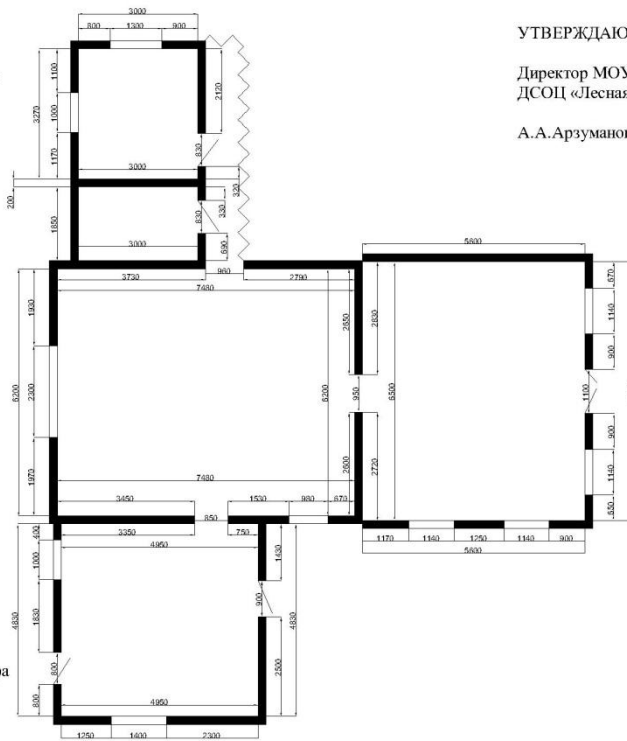
Руководитель управления  
образования

К.И.Корякин

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ДОД  
ДСОЦ «Лесная поляна»

А.А.Арзуманов



СОГЛАСОВАНО

Начальник ОНУВО  
Управления Роспотребнадзора  
по Ставропольскому краю

М.И. Сорокина

СОГЛАСОВАНО

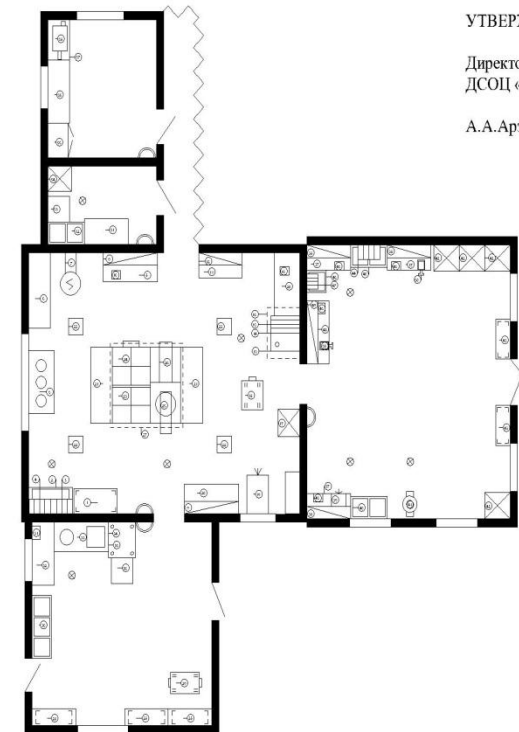
Руководитель управления  
образования

К.И.Корякин

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ДОД  
ДСОЦ «Лесная поляна»

А.А.Арзуманов



СОГЛАСОВАНО

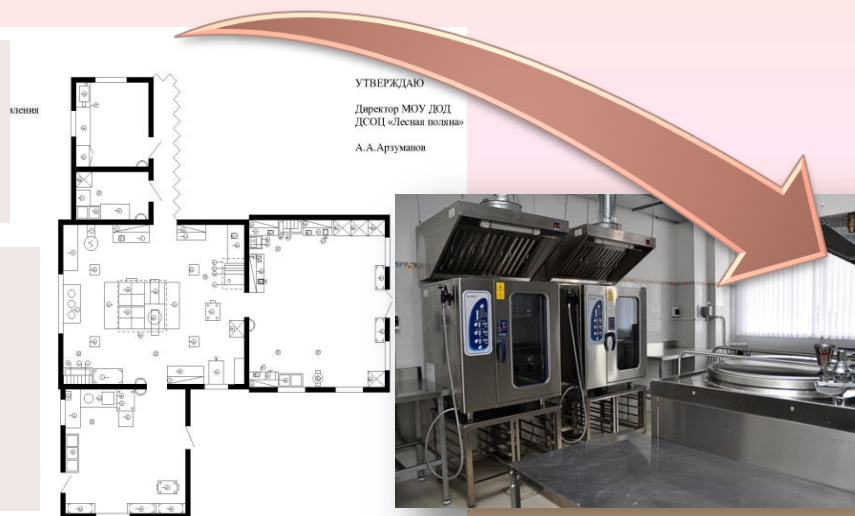
Начальник ОНУВО  
Управления Роспотребнадзора  
по Ставропольскому краю

М.И. Сорокина

# *Полный цикл введения оборудования в эксплуатацию*

**Схема расстановки  
оборудования**

**Подбор  
товаропроизводител  
я и моделей**



**Монтаж систем и оборудования**

**Ввод в эксплуатацию**

**Обучение  
сотрудников**

**Техническое  
обслуживание**

# *Пароконвектоматы*



- ✓ **Сохранение питательных свойств продукта**
- ✓ **Сохранение внешнего вида продуктов**
- ✓ **Сокращение времени приготовления**
- ✓ **Сокращение времени разморозки**
- ✓ **Отсутствие смешения запахов**
- ✓ **Сохранение влагосодержания продуктов**
- ✓ **Многофункциональность**
- ✓ **Повышение безопасности**

# *Проведение обучающих семинаров*







# СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ СанПиН



# *СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ*



# *СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ*



# *СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ*



# СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

