



# Организация горячего питания в МБОУ «СОШ №8»



# Полноценное горячее питание помогает учащимся

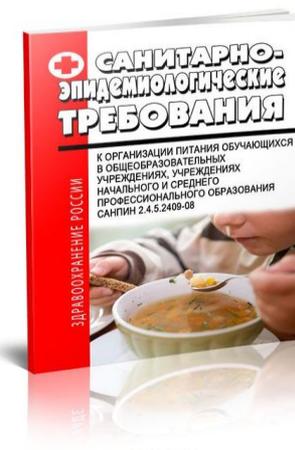
- **Бороться с хронической усталостью, которая часто возникает у детей.**
- **Сопrotивляться стрессам, возникающим ввиду повышенных умственных и физических нагрузок.**
- **Повышает сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.**
- **Положительно влияет на успеваемость.**

# Нормативные документы

**Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ**

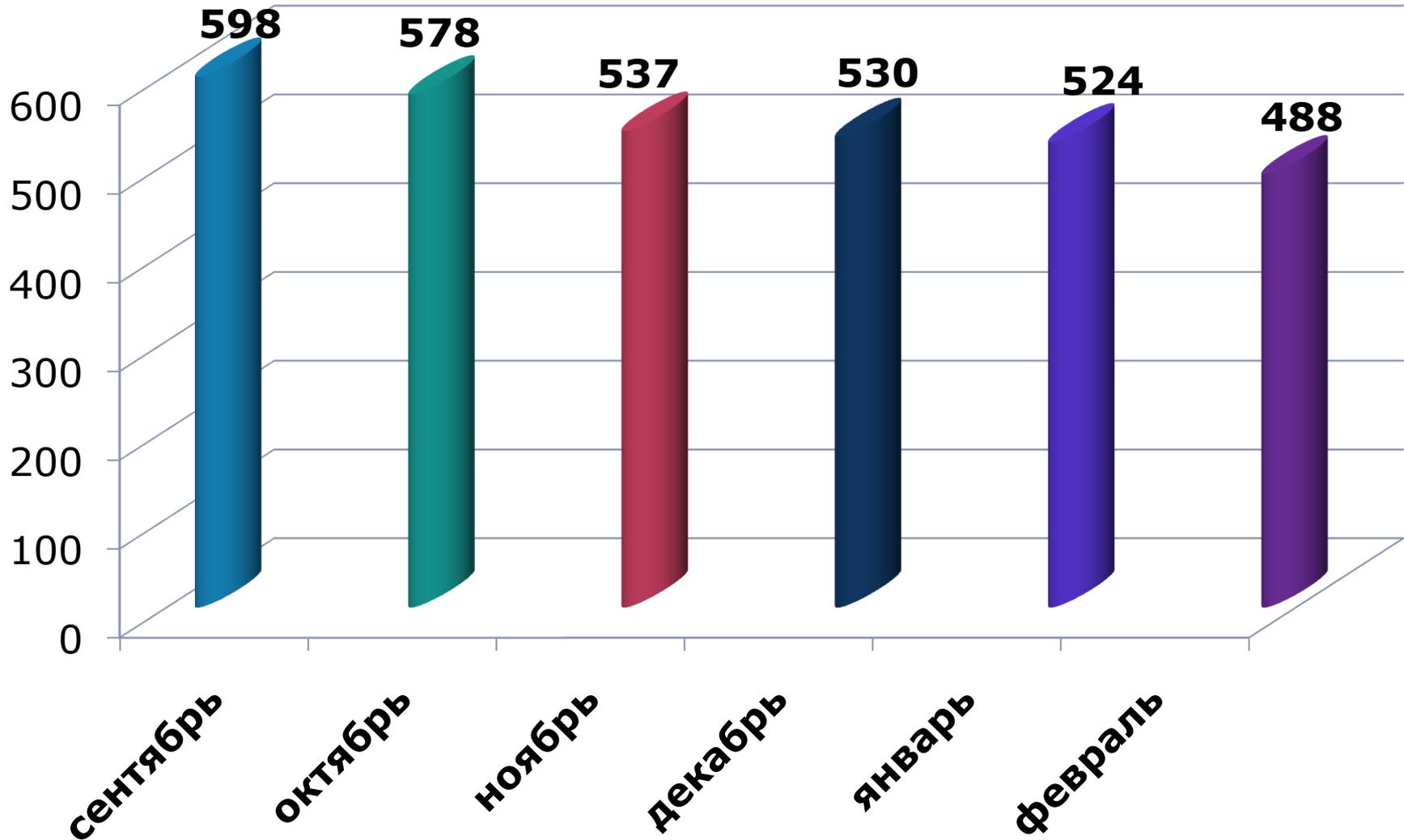


**СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"**



# Питание обучающихся за счет средств родителей

Процент охвата горячим питанием – 63%



# Стоимость горячего питания



**100 рублей**  
**первое блюдо**  
**+ напиток**

**250 рублей**  
**первое блюдо**  
**+ второе блюдо**  
**+ напиток**

**180 рублей**  
**второе блюдо**  
**+ напиток**

# Питание обучающихся льготных категорий



**многодетные**



**опекаемые**



**трудная жизненная ситуация**

# Питание обучающихся льготных категорий

## многодетные семьи

69 семей  
(117 учащихся)

38 семей  
(67 учащихся)

Пользуются мерой  
социальной поддержки  
(Закон Кемеровской обл.  
№123 от 14.11.2005 г)

31 семья  
(50 учащихся)

не могут воспользоваться  
льготой

34  
учащихся

за счет родительской платы

16  
учащихся

приносят из  
дома

# Питание обучающихся льготных категорий



# Меню

## понедельник



- Суп с сайрой (250 г)
- Сосиска отварная (50/5)
- Макароны отварные (100)
- Хлеб (50 г)
- Сок (200 г)

# Меню

## ВТОРНИК



- Щи с фаршем(250 / 25)
- Котлета мясная(70/50)
- Капуста тушеная(100)
- Хлеб (50 г)
- Чай (200 г)

# Меню

среда



- Борщ со свежей капустой (250 г)
- Рагу из свинины
- Хлеб (50 г)
- Чай (200 г)

# Меню

## четверг



- Суп с вермишелью и тушенкой (250 / 50 г)
- Котлета рыбная(70/50)
- Рис отварной (100)
- Хлеб (50 г)
- Чай (200 г)

# Меню

пятница



- Суп рисовый с мясом  
(250/25 г)
- Творожная запеканка  
(150/25)
- Хлеб (50 г)
- Сок (200 г)

# Предложения по улучшению организации питания

1. Ввести в состав бракеражной комиссии представителей родительской общественности.
2. Организовать выпечку буфетной продукции для увеличения охвата питанием обучающихся школы.
3. Ваши предложения.....  
(анкета «Питание глазами родителей»)

**ОСТАВЬТЕ  
СВОЙ  
ОТЗЫВ**

**Мы ценим  
ваше мнение!**

