

**Конкурс на получение гранта
«Лучшие школьные столовые»**

**КОНЦЕПЦИЯ ОФОРМЛЕНИЯ
ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ СОШ № 18**

Артемовского городского округа

Школьное питание – правильное, здоровое питание



Концепция организации здорового питания в школьной столовой предполагает комплексный подход, направленный на улучшение качества, доступности и привлекательности питания учащихся. Оформление школьной столовой по принципам здорового питания включает в себя не только правильное меню, но и создание благоприятной атмосферы, стимулирующей здоровый выбор пищи и прививающей культуру правильного питания. Столовая занимает одно из важнейших мест среди помещений школы. Это и место для приема пищи, и территория отдыха, где должны царить комфорт, позитивная атмосфера и должны председательствовать санитарно-гигиенические нормы. Цветовая гамма помещения, общий дизайн, современное техническое оборудование – все это является залогом создания настоящей зоны комфорта школьной среды, гарантией сохранения здоровья детей. Качественная еда, эстетика и рациональность дизайна школьной столовой положительно влияет как на повышение аппетита, улучшение настроения школьников, так и на восстановление эмоциональных и физических сил, что увеличит учащихся работоспособность во время учебно-воспитательного процесса. Школа – улей добрых пчёл – функционирует как единое целое. Успех школы зависит от слаженной работы всех ее членов. Ученики зависят от учителей, учителя – от учеников, а вся школа – от слаженной работы всех ее сотрудников. Столовая – это место не только для приема пищи, но и для коммуникации. Стиль оформления обеденного зала – пчелиный улей. Пчёлы – это дети и все сотрудники школы. Мёд – это здоровье!



Основные элементы концепции:

Цветовое решение. Для создания спокойной и уютной атмосферы стены перекрасить в теплые бежевые, желтые тона.

Модернизация столовой. Ремонт обеденного зала, замена светильников на светодиодные лампы, замена устаревшего оборудования на современное.

Зонирование: необходимо четко разделить зоны выдачи, приема пищи и буфета;

Создание образовательного пространства путем размещения красочных плакатов, баннеров, рассказывающих о пользе здорового питания, правилах гигиены и принципах правильного выбора блюд. В обеденном зале размещение информации: популяризация мёда, молока и кисломолочной продукции, значимости овощей и фруктов, обучение детей гигиене, правилам поведения в столовой.

Совершенствование меню и рационов. Внедрение новых продуктов и рецептов, разработка сбалансированного меню с учётом предпочтений детей.

Обучение персонала. Повышение квалификации поваров и других работников, обучение современным технологиям приготовления пищи, обучение принципам здорового и правильного питания для детей.



ДО



После



Польза меда

Витамины С, В1, В2, В6, К, Е



Аминокислоты



Детям 30-50 грамм в день, взрослым 100 грамм



Употреблять в любое время дня, растворив в теплом молоке и
ли чае, но главное убедиться в отсутствии аллергии



Буфет До



После



До



После



До



Стало



До

После



До



После



До



До



После



Необходимое оборудование

Тепловое оборудование



Посудомоечное оборудование



Механическое оборудование



Стулья для школьной столовой



Срок реализации
проекта
31.12.2025г

Планируемый объем финансовых средств для реализации проекта

№ п/п	Наименование статьи затрат	Общая стоимость	Со-финансирование (если имеется)	За счет средств гранта	Обоснование (тип, вид, количество, стоимость назначение)
		(руб.)	(руб.)	(руб.)	
1	2	3	4	5	6
1	ремонт помещения	1 039729		1 039729	в обеденном зале необходимо заменить светильники, двери, окно, покрасить стены, отремонтировать буфетную стойку, в складских помещениях необходим косметический ремонт.
2	дизайн –проект, оформление обеденного зала	300000		300000	
3	Приобретение оборудования	3660271		3660271	все имеющееся оборудование устаревшее, подлежит замене
		5000000		50000000	

Ожидаемые эффекты

Уверены! что если школьники будут употреблять вкусную и полезную пищу в школьной столовой, то у них будет меньше проблем со здоровьем и успеваемостью. А изменения комплексного подхода к организации питания учащихся, его сбалансированности и разнообразии, а также изменения внешнего облика школьной столовой смогут положительно повлиять и на сам образовательный процесс школы!