

Комитет общего и профессионального образования
Ленинградской области
Государственное автономное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования «Ленинградский
областной институт развития образования»

ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

промежуточные итоги реализации
регионального проекта «Школьное кафе»

Методические рекомендации



Санкт-Петербург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1. Актуальность проблемы школьного питания в сохранении здоровья детей	8
2. Нормативно-правовая база, регулирующая организацию питания	11
3. Лучшие практики организации школьного питания	21
Заключение	54
Список использованной литературы	56
Приложение	57

**Губернатор Ленинградской области Александр Дрозденко
поручил усилить контроль за качеством питания
в школах региона.**

«Поручил усилить контроль за качеством школьного питания в Ленобласти. С начала 2025 года проиндексировали для районов стоимость бесплатного горячего питания на 8 %. В рабочих поездках по районам буду лично проверять, как местные власти и директора школ организовали питание учеников. Там, где будут жалобы от детей или родителей Роспотребнадзор и родительские комитеты проведут совместные проверки», – отметил губернатор.



ВВЕДЕНИЕ

Обеспечение качественным, безопасным и сбалансированным питанием обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области является важнейшей составляющей государственной политики в сфере образования и охраны здоровья подрастающего поколения. Питание – это не просто удовлетворение физиологических потребностей, это фундамент для полноценного роста, развития, успешного освоения образовательных программ и формирования здоровых привычек на всю жизнь.

В последние годы на федеральном и региональном уровне уделяется значительное внимание совершенствованию системы организации питания детей и подростков. Реализация таких инициатив, как проект «Укрепление общественного здоровья» (в части здорового питания), программа по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся начальных классов, а также внедрение современных стандартов, подчеркивает приоритетность данной задачи. Ленинградская область, обладая развитой сетью образовательных учреждений, стремится создать оптимальные условия для всех обучающихся.

В образовательных организациях Ленинградской области, продолжается реализация проекта по переходу на вариативные формы организации питания и создания современного облика столовой (школьное кафе). Цель данного проекта – определение состояния системы школьного питания в части перехода на вариативные формы организации питания по системе школьного кафе, а также эффективности создания и реализации организации современного облика школьной столовой (школьное кафе) в общеобразовательных организациях Ленинградской области.

Приоритетные задачи по системе организации питания в образовательных организациях региона:

1. Повышение качества и безопасности. Необходимость строгого соответствия установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям (СанПиН) на всех этапах – от закупки сырья до подачи блюд, а также постоянного контроля.

2. Оптимизация процессов и инфраструктуры. Модернизация пищеблоков и обеденных залов, внедрение эффективных логистических схем поставок, совершенствование технологических процессов.

3. Развитие меню и учет потребностей. Формирование разнообразного, сбалансированного, научно обоснованного меню, учитывающего возрастные особенности, региональную специфику, сезонность, а также потребности детей с ограничениями по здоровью (ОВЗ) и особыми диетическими потребностями.

4. Эффективное управление и финансирование. Поиск оптимальных моделей организации питания (школьные кафе, собственные столовые, комбинированные), обеспечение прозрачности закупок и эффективного использования бюджетных средств, включая родительскую плату.

5. Повышение культуры питания и вовлеченности. Формирование у обучающихся культуры здорового питания, организация эффективного родительского контроля, улучшение обратной связи со всеми участниками процесса (дети, родители, педагоги, операторы питания).

Настоящие методические рекомендации разработаны с целью систематизации передового опыта, нормативных требований и практических подходов к решению указанных задач. Они призваны стать практическим инструментом для руководителей и специалистов образовательных организаций Ленинградской области, органов управления образованием, операторов питания, медицинских работников, ответственных за организацию питания, а также представителей родительской общественности.

Цель рекомендаций – способствовать созданию в образовательных организациях Ленинградской области эффективной, прозрачной и современной системы питания, которая гарантирует:

- Безопасность. Полное соответствие санитарным нормам и правилам.
- Качество. Использование доброкачественных продуктов, приготовление вкусной и полезной пищи.
- Сбалансированность. Обеспечение физиологических потребностей детей в питательных веществах и энергии.
- Доступность. Своевременное предоставление питания всем категориям обучающихся, включая льготные.
- Удовлетворенность. Положительный отклик со стороны детей и родителей.

Реализация предложенных в рекомендациях мер будет способствовать укреплению здоровья обучающихся, повышению эффективности образовательного процесса и формированию ответственного отношения к питанию как к важнейшему элементу качества жизни в Ленинградской области.

Данные методические рекомендации адресованы директорам школ, руководителям школьных столовых и специалистам, ответственным за питание в школах и муниципальных органах управления образованием.

1. АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОБЛЕМЫ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В СОХРАНЕНИИ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ

Проблема организации качественного школьного питания является крайне актуальной в современном обществе по целому ряду взаимосвязанных причин, напрямую затрагивающих здоровье подрастающего поколения. Критический период развития. Школьный возраст (6-18 лет) – это период интенсивного роста, физического и умственного развития, формирования всех систем организма, включая костную, мышечную, нервную и эндокринную. Неадекватное питание в этот период может привести к необратимым последствиям: задержке роста и развития, нарушению формирования костной ткани (остеопороз в будущем), ослаблению иммунитета, сбоям в работе пищеварительной системы.

Эпидемия алиментарно-зависимых заболеваний. Рост детского ожирения. Несбалансированное, избыточное по калорийности, но бедное нутриентами питание (избыток простых углеводов, вредных жиров, соли, сахара) является главным фактором стремительного роста детского ожирения и избыточной массы тела. Это прямой путь к метаболическому синдрому, сахарному диабету 2 типа, сердечно-сосудистым заболеваниям уже в молодом возрасте.

Дефициты микронутриентов. Недостаточное потребление витаминов (особенно D, группы B), минералов (кальций, железо, йод, цинк), полноценного белка и пищевых волокон в школьном рационе ведет к авитаминозам, анемиям, снижению когнитивных функций, повышенной утомляемости, нарушению концентрации внимания.

Формирование пожизненных пищевых привычек. Школа – это не только место учебы, но и важнейшая среда для социализации и формирования поведенческих стереотипов, включая пищевые привычки. Регулярное потребление в школе полезной, разнообразной пищи закладывает основу здорового пищевого поведения на всю жизнь. И наоборот, доступ к нездоровым опциям (снеки, сладкие напитки) формирует неправильные вкусовые предпочтения.

Влияние на образовательный процесс. Качество питания напрямую влияет на успеваемость. Голод, дефицит нутриентов, избыток сахара (после которого наступает спад энергии) резко снижают концентрацию внимания, ухудшают память, повышают утомляемость

и раздражительность, негативно сказываются на познавательных способностях и поведении учеников.

Социальное значение и доступность. Социальная защита. Для многих детей, особенно из малообеспеченных или неблагополучных семей, школьное питание (особенно бесплатное или льготное) является основным или единственным гарантированным полноценным приемом пищи в течение дня. От его качества зависит их базовое здоровье.

Равенство возможностей: Качественное школьное питание – элемент обеспечения равных стартовых возможностей для всех детей, независимо от социально-экономического статуса семьи.

Высокие риски безопасности: Массовое производство и раздача пищи в условиях школы сопряжены с рисками пищевых отравлений и инфекций при нарушении санитарно-гигиенических норм, правил хранения, транспортировки и приготовления продуктов. Это прямая угроза здоровью большого числа детей одновременно.

Экономические последствия. Затраты на лечение элементарно-зависимых заболеваний (ожирение, диабет, сердечно-сосудистые патологии), вызванных в том числе неправильным питанием в детстве, ложатся тяжелым бременем на систему здравоохранения и экономику государства в долгосрочной перспективе. Инвестиции в здоровое школьное питание – это инвестиции в здоровье нации и ее будущее.

Соответствие современным вызовам. Необходимость адаптации меню к потребностям детей с различными заболеваниями (пищевые аллергии, непереносимости, диабет), а также к современным тенденциям здорового питания (снижение сахара, соли, вредных жиров, увеличение доли овощей, фруктов, цельнозерновых продуктов).

Актуальность проблемы школьного питания для сохранения здоровья детей невозможно переоценить. Это ключевой фактор в профилактике хронических неинфекционных заболеваний, формировании здорового поколения, обеспечении качественного образования и социального равенства. Неэффективное решение этой проблемы сегодня гарантированно приведет к ухудшению здоровья нации и росту социально-экономических издержек завтра. Поэтому совершенствование системы школьного питания, обеспечение его качества, безопасности, сбалансированности и доступности – это не

просто задача для системы образования и здравоохранения, а стратегическая государственная задача, требующая постоянного внимания, адекватного финансирования и комплексного межведомственного подхода.

2. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА, РЕГУЛИРУЮЩАЯ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ.

Повышение уровня организации и контроля качества горячего питания в образовательных организациях обусловлено требованием Федерального закона от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"». В связи с этим возрастает ответственность образовательных учреждений за организацию качественного питания, удовлетворяющего физиологические потребности детей в период пребывания в организованных коллективах.

Для реализации проекта школьного кафе в Ленинградской области необходимо соблюдать требования федерального и регионального законодательства, а также санитарно-эпидемиологические нормы. Ниже представлена комплексная нормативная база:

I. Федеральные документы (обязательны для всей РФ)

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (статья 37 редакция от 02.07.2021 г) "Об образовании в Российской Федерации"

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"».

Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу 08.04.2017

Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (если есть розничная продажа непродовольственных товаров).

Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Технический регламент ТС (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 880) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 10.06 2014 № 91 «О безопасности пищевой продукции»

Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011 г. № 881). ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16.08. 2011 г. № 769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11. 2016 №148 «О безопасности упаковки»

Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения».

Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».

Постановление Правительства Российской Федерации от 29.12.2021 г. № 2571 «О дополнительных требованиях к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, а также об информации и документах, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям, и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации».

Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

Налоговый кодекс РФ (особенно главы по УСН, ЕНВД/НПА, НДС).

Трудовой кодекс РФ (оформление персонала, медосмотры).

Кроме того, для организации и контроля качества горячего питания в образовательных организациях необходимо руководствоваться следующими нормативными документами:

ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 № 401-ст.

ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к 10 организации общественного питания населения».

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

II. Региональные документы (Ленинградская область)

Закон Ленинградской области от 03.11.2016 № 85-оз «Об образовании в Ленинградской области». Регулирует вопросы организации питания обучающихся в образовательных организациях области.

Выдержки из Социального кодекса №72-ОЗ с изменениями от 09.07.2024

Постановление Правительства Ленинградской области от 13 июля 2021 г. № 448 Об утверждении порядка исчисления среднедушевого денежного дохода члена семьи (среднего денежного дохода одиноко проживающего гражданина) для определения нуждаемости при подтверждении права на получение отдельных мер социальной поддержки в соответствии с областным законом от 17 ноября 2017 года № 72-оз "Социальный кодекс Ленинградской области"

Состав денежных доходов, учитываемых при исчислении среднедушевого денежного дохода членов семей, имеющих детей, в Ленинградской области

Постановление Правительства ЛО от 26.12.2018 № 533 (с последующими изменениями, например, от 05.02.2025 № 986) «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях Ленинградской области и муниципальных образовательных организациях»:

Постановление Правительства Ленинградской области от 28.06.2023 N 440 (ред. от 20.06.2024) Об установлении на территории Ленинградской области дополнительных мер социальной поддержки в сфере образования, воспитания, отдыха и оздоровления детей и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Ленинградской области

Постановление Правительство Ленинградской области от 01 ноября 2023 г. № 757 О внесении изменений в постановление Правительства Ленинградской от 28 июня 2023 г. № 440 «Об установлении на территории Ленинградской области дополнительных мер социальной поддержки в сфере образования, воспитания, отдыха и оздоровления детей и о признании утратившими силу отдельных постановлений Правительства Ленинградской области»

Постановление Правительства ЛО от 27.07.2016 № 266 (с изм.) «Об утверждении Порядка организации питания отдельных категорий обучающихся в образовательных организациях».

Постановление Правительства ЛО от 05.06.2014 № 223 (с изм.) «Об утверждении Положения о порядке предоставления в аренду имущества, находящегося в государственной собственности Ленинградской области».

Приказы Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области. Регулярно издаются приказы, регулирующие детали организации питания в школах области (требования к поставщикам, примерные меню и т.д.).

III. Муниципальные документы

1. Устав муниципального образования (района/городского округа).

2. Правила землепользования и застройки (ПЗЗ) муниципального образования: Для согласования размещения объекта, вывески, возможной перепланировки.

3. Положение об аренде муниципального имущества. Если помещение принадлежит муниципалитету (находится в оперативном управлении школы).

IV. Управление организацией питания в школьном кафе, вовлечённым в работу школьной столовой, на уровне образовательной организации:

Управление организацией питания обучающихся в школе на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

Перечень нормативных документов, которые разрабатываются в образовательной организации при включении работы кафе в работу школьной столовой

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьном кафе	один раз в три года, ежегодная актуализация	Ответственный за питание
2	Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Акт проверки готовности школьного кафе к началу учебного году	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством комиссия
4	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация ответственный за питание	ответственный за питание, классные руководители
5	Рабочая программа «Школьное кафе – территория социализации обучающихся»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
6	Приказ по утверждению графика работы кафе	ежегодно	руководитель образовательной организации,
7	Приказ об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством оказания услуг в школьном кафе с участием родителей	ежегодно	руководитель образовательной организации,

Управление организацией питания в кафе на уровне пищеблока

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	зав. производством
2	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	зав. производством
3	Ежедневное меню	ежедневно	зав. производством
4	Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, зав. производством
5	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
6	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
7	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание, зав. производством
8	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации работы кафе	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание

**Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания в кафе
на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока**

№ п\п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания в школьном кафе на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	зав. производством
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	зав. производством
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	зав. производством
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно	зав. производством
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	зав. производством
7	Ведомость контроля за рационом питания	периодически	ответственный за питание
8	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	ежегодно	ответственный за питание
9	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание

V. Основные этапы и согласования (Ключевые органы)

1. Концепция и Юридическое оформление:

- Определение статуса (школьный буфет/столовая или отдельное кафе).
- Регистрация ИП/юрлица (ФНС).
- Выбор системы налогообложения (ФНС).

2. Помещение и Санэпиднадзор:

Аренда/Разрешение. Согласование с Учредителем школы (чаще – Комитет образования ЛО или муниципалитет) и директором школы. Заключение договора аренды.

Роспотребнадзор (Управление по ЛО):

- Санитарно-эпидемиологическое заключение (СЭЗ) на проект (перепланировка, реконструкция).
- СЭЗ на вид деятельности после постройки/ремонта.
- Регистрация в качестве субъекта предпринимательства.
- Программа производственного контроля (ППК).
- Медкнижки персонала.

Пожарная инспекция (МЧС): Согласование проекта (при перепланировке), получение заключения о соответствии пожарным нормам.

Проектная документация и Ремонт: Строго по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (зонирование, отделка, вентиляция, водоснабжение, канализация, освещение).

3. Оборудование и Персонал:

Закупка оборудования, соответствующего СанПиН и ТР ТС.

Найм персонала с необходимым образованием, опытом и прохождением медосмотров.

Обучение по санитарному минимуму.

4. Запуск и Работа. Разработка и согласование меню (с учетом требований СанПиН к питанию детей, если обслуживаются дети; с Роспотребнадзором для общепита). Организация поставок продуктов (требования к поставщикам, документация на продукты). Ежедневный контроль качества и безопасности. Взаимодействие с администрацией школы по графику работы, доступу учащихся.

Особенности нормативной базы для Ленинградской области:

1. Льготное питание: Если кафе будет кормить льготников, оно должно соответствовать требованиям региональных нормативов

(Постановления № 533 и № 266) и участвовать в соответствующем конкурсе/закупке у школы или муниципалитета.

2. Аренда школьного помещения. Процесс сложный, требует решения Учредителя (Комитет образования ЛО или муниципалитет), согласования с Росимуществом (если имущество федеральное, но обычно у школ региональное/муниц.), строгого соответствия СанПиН. Часто требуется отдельный вход.

3. «Чистота» ассортимента для школьников. Даже в буфете действуют жесткие ограничения СанПиН (запрет газировки, чипсов, жевательной резинки, кофе и т.д. – см. Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Контролирующие органы. Роспотребнадзор по ЛО, Комитет общего и профессионального образования ЛО, Прокуратура (особенно по питанию детей), ФАС (конкуренция), ФНС.

Данная база является основополагающей. В процессе реализации проекта потребуются детальное изучение каждого документа и получение конкретных разрешений и согласований в уполномоченных органах Ленинградской области.

3. ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

В рамках реализации регионального проекта по переходу на вариативные формы организации питания и создания современного облика школьной столовой, школьное кафе, была проанализирована эффективность комплекса мероприятий по популяризации здорового питания в образовательных организациях Ленинградской области.

С сентября (2024 г.) – по январь (2025 г.) кафедра управления образовательными системами ЛОИРО по заказу Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области провела мониторинговое исследование на базе образовательных организаций Ленинградской области, участвующих в реализации проекта по переходу на вариативные формы организации питания и создания современного облика столовой (школьное кафе).

Основной метод мониторинга – анкетирование.

Заполнение обучающимися анкет осуществлялось по следующим показателям:

- уровень осведомленности родителей обучающихся в сфере совершенствования организации питания в ОО;
- уровень удовлетворённости учащихся и их родителей организацией питания по системе школьное кафе;
- вариативность меню основного питания;
- предложения обучающихся и их родителей по улучшению организации питания в школьных столовых, школьных кафе, реализация которых будет способствовать популяризации «здорового питания», а также созданию нового школьного пространства для общения и развития культуры питания у школьников.

Всего в анкетировании приняли участие 3015 родителей обучающихся старших классов общеобразовательных организаций из 355 образовательных организаций 17 муниципальных районов и 1 городского округа Ленинградской области.

Мы хотим представить промежуточные результаты работы по совершенствованию системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области», с целью выявления и распространения лучших практик организации школьного питания, реализуемых в образовательных организациях Ленинградской области.

На вопрос об удовлетворении родителей обучающихся системой организации питания в школьном кафе, были получены следующие результаты:



Диаграмма 1. Доля ответов родителей, отражающих удовлетворённость организацией питания в школе

Всеволожский район

Школьные кафе становятся одним из мест социализации и коммуникации участников образовательных отношений, пропаганды здорового образа жизни и правильного питания, местом организации досуга. В них обучающиеся, педагоги и гости образовательных организаций могут в приятной неформальной обстановке перекусить, пообщаться, отдохнуть. В меню школьного кафе входят блюда, разрешенные в детском питании, но отличающиеся от ассортимента традиционного буфета. Также школьное кафе это место, где дети могут проводить свободное время, участвуя в организованных педагогами мастер-классах, тематических встречах, классных часах, исследовательских конференциях и интеллектуальных играх, а педагоги и родители в непринужденной обстановке за чашкой чая получить интересующую их информацию, советы, поделиться друг с другом своими методами образования и воспитания, выполнить предложенные интерактивные задания.

Забота о школьном кафе – это инвестиция в будущее. Создание комфортного, безопасного и вдохновляющего пространства, где ученики могут общаться, отдыхать, развиваться и питаться здоровой пищей, оказывает положительное влияние на их успеваемость, социальную адаптацию и общее благополучие. Школьное кафе – это больше, чем просто место для еды, это сердце школьного сообщества, которое способствует формированию здорового и счастливого поколения.



Школьное кафе «Перемена вкуса» Кудровской СОШ №3 Всеволожского района



Школьное кафе средней общеобразовательной школе с углублённым изучением отдельных предметов №2 Всеволожского района



Школьное кафе Кузьмоловской средней общеобразовательной школы №1 Всеволожского района

Гатчинский район

МБОУ «Гатчинская СОШ № 12 «Центр образования» в 2024 году стала активным участником пилотного проекта по внедрению в образовательных учреждениях новой модели организации питания. В сентябре 2024 учебного года для учащихся школы открылось школьное кафе «На Чехова». Школьное кафе стало местом притяжения ребят. Здесь они могут отдохнуть на перемене, пообщаться с друзьями и выбрать любимые блюда на завтрак и обед, а также почитать любимые книги.



*Школьное кафе «На Чехова»
«Гатчинская СОШ №12 «Центр образования»*

Рационально оформленный и функциональный интерьер школьного кафе «На Чехова» обеспечивает позитивное восприятие жизнедеятельности школьниками, эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха.

В школьном кафе «Минутка» Дружногорской средней общеобразовательной школы Гатчинского муниципального округа был реализован проект «Вкус истории», на котором ученики получили информацию об экономике, торговле и культурных связях древней Руси, узнали о лечебных свойствах и неочевидных функциях драгоценных пряностей, об истории самовара и профессии знаменщика, традициях Покрова и мистических взглядах наших предков на осенние дни, регулярно проходят мастер – классы по росписи пряников, для малышей - литературная гостиная «Сказки Пушкина за чашкой чая».



Мастер – класс по росписи пряников в школьном кафе «Минутка» Дружногорской средней общеобразовательной школы Гатчинского муниципального округа



*Школьное кафе «Союзмульткафе»
МБОУ «Войсковицкая СОШ №1»*

Результатами и достижениями от реализации модели проекта по совершенствованию системы организации питания школьной столовой как к месту, в котором можно полезно и приятно провести время, можно отнести такие как: повышение коэффициента съеденных порций среди учащихся, которым предоставлено бесплатное питание; внедрение и апробация различных способов осуществления родительского контроля, таких как проведение анкетирования и родительских дегустаций; изменение отношения школьников к нормам здорового питания и ведению здорового образа жизни.

В феврале 2024 года в Коммунарской школе №3 открыто школьное кафе «Переменка», где обучающиеся, педагоги и гости школы могут в приятной обстановке перекусить, пообщаться, отдохнуть. В меню школьного кафе входят блюда, разрешенные в детском питании, но отличающиеся от ассортимента традиционного

буфета. Пространство школьного кафе это место и для встреч ребят с интересными людьми, неформального общения с родителями и педагогами. Работа школьного кафе «Переменка» способствует созданию условий для обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием, увеличению охвата горячим питанием учащихся, повышению уровня культуры питания школьников. Все это способствует возникновению чувства ответственности за свое здоровье у обучающихся.



Школьное кафе «Переменка» Коммунарская школа №3

Ломоносовский район

Модель организации питания в МОУ «Ропшинская общеобразовательная школа» в рамках регионального проекта «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области»

Школьное кафе – «Александра»

Задача проекта: улучшение организации питания в школе за счет внедрения передовых методов и технологий, направленных на сохранение здоровья учащихся.

Целевая аудитория: ученики с 1 по 11 классы, родители (опекуны), учителя.

В 2023 году МОУ «Ропшинская школа» вошла в областную программу «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области», было введено новое меню с возможностью выбора салатов и гарниров.

2 сентября 2024 года после косметического обновления обеденного зала состоялось открытие школьного кафе "Александра". В выборе названия приняло участие все школьное сообщество. В результате тайного голосования победу одержало именно это название. И не удивительно, ведь это имя основательницы школы – императрицы Александры Федоровны Романовой.

Яркие краски, современная мебель и дизайн сразу привлекли внимание посетителей. Кафе отделено от столовой легкой перегородкой, но оба пространства объединены общим стилем. Мебель в кафе подходит для учеников всех возрастов, это позволяет им разместиться в непринужденной и комфортной обстановке.

Школьное кафе стало центром энергии, здоровья, привлекательности и позитивного настроения. Оно используется не только для приема пищи, но и для неформального общения с родителями и учителями, проведения тематических дискуссий и различных мероприятий, в качестве дополнительно информационной площадки. На медиа-экране кафе к важным историческим событиям демонстрируются тематические ролики. Так, например, к 80-летию Победы в Великой Отечественной Войне был запущен проект «Бесмертный полк».

Традиционными и популярными мероприятиями в кафе стали:

- «день чая», где все посетители могут насладиться вкусом и ароматом чаев из различных уголков мира. Черный чай, зеленый, белый, Иван-чай, различные травяные чаи – это только малый список всего, что ребята могут продегустировать в этот день;
- встречи родительского актива с директором за чашечкой чая, что способствовало созданию приятной атмосферы для обсуждения самых важных и актуальных тем из жизни школы;

— дни здорового питания, в которые учащиеся принимают участие в голосовании за самое любимое блюдо в школьном кафе, волонтеры школы рассказывают о полезном и правильном питании, а в зале кафе проходит конкурс тематических плакатов.

Такие мероприятия помогают сформировать позитивное отношение к школе у обучающихся и их родителей, способствуют улучшению качества питания.

Ключевые итоги проекта: обновление пространства столовой, увеличение охвата горячим питанием, повышение культуры питания, развитие коммуникативных навыков обучающихся.



*Школьное кафе «Александра»
Ротинской школы Ломоносовского района*

Экокафе «Место силы» учреждение Лопухинского образовательного центра имени Героя Советского Союза Васильева Алексея Александровича Ломоносовского района стало местом проведения тематических бесед и множества мероприятий участников «Движения первых». Традиционными в школьном кафе стали встречи с руководителем центра в формате «Завтрак с директором». Такие завтраки создают позитивное восприятие образовательного учреждения обучающимися и их родителями, способствуют повышению качества питания.



Экокафе «Место силы» учреждение Лопухинского образовательного центра имени Героя Советского Союза Васильева Алексея Александровича Ломоносовского района

МОУ «Копорская школа» включилась в данный проект с 01 сентября 2024 года. Задачи, которые поставил педагогический коллектив при реализации проекта, направлены на обеспечение качества питания, на безопасность, сбалансированность питания, индивидуальный подход к ребенку, внедрение современных технологий, проведение необходимых занятий по развитию культуры питания у школьников.

При реализации школьного проекта большое внимание уделялось оформлению дизайнерского пространства, конкурсному выбору названия кафе, совершенствованию модели организации питания для разных категорий обучающихся.

Название школьного кафе выбирали сами ученики. «Кипрей» – неслучайное название, оно связано с малой Родиной учеников, родившихся и проживающих в селе Копорье. С древних времен в Копорье изготавливали Копорский чай из листиков кипрея, растения, растущего около знаменитой Копорской крепости.

Зона школьного кафе по оформлению и наполнению удачно вписалась в уже имеющуюся цветовую палитру школьной столовой. В школьной столовой появилось новое дизайнерское пространство,

рассчитанное не только на питание, но и на отдых, общение между собой, как обучающихся, так и педагогов. Пространство школьного кафе – это платформа для социализации всех участников образовательного процесса, коммуникативной, социальной деятельности. Удобная современная мебель, яркий интерьер, вкусная еда на выбор располагают посетителей школьной столовой к приятному и полезному времяпрепровождению.



Школьное кафе «Кипрей» МОУ «Копорская школа»

В 2024/2025 учебном году повысилась удовлетворенность организацией питания обучающимися, а вместе с этим и увеличение количества обучающихся, питающихся в школьной столовой. Несомненно, этому способствовало внедрение новых форм организации питания: переход к системе выбора меню, расширение ассортимента школьного буфета, ежедневная возможность приобретения свежей выпечки, появление зоны школьного кафе «Кипрей».

Школьное кафе «Вкусная перемена», за последние два года и в Яльгелевском образовательном центре проведен ремонт всех помещений школьной столовой, обновлена мебель и технологическое оборудование.



*Школьное кафе «Вкусная перемена»
«Яльгелевский образовательный центр»*

Элементы дизайна школьного кафе «Вкусная перемена», тщательно подбирались для того, чтобы создать для посетителей максимально комфортную среду. Переход в формат «Школьное кафе» происходит поэтапно, ассортимент полностью соответствует требованиям санитарных правил и норм, у обучающихся есть возможность фотографировать свои обеды и публиковать в социальных сетях под определенным хештегом (#школьнаяеда). В период проведения «Недели родительского контроля за организацией школьного питания» в феврале 2025 года родители посетили школьное кафе «Вкусная перемена», провели контроль организации школьного питания и смогли погрузиться в процесс: проверили качество приготовления блюд, обсудили меню, участвовали в мастер-классах, дегустировали завтраки и обеды, обменялись впечатлениями и заполнили чек-листы.

Результатом плодотворной работы мы считаем увеличение процента съедаемости блюд и повышение уровня удовлетворенности качеством питания в школьной столовой обучающихся и их родителей (законных представителей).

Сланцы

Оформление пространства столовой – Школьное кафе Сланцевской школы №3 – это проект школьного учителя ИЗО Внуковой Евгении Николаевны. Роспись ручная самого учителя, которому помогала обучающаяся 9 класса Меньшикова Екатерина. Интерьер приближен к интерьеру кафе: удобная мебель, красивая современная посуда, оформление визуальной среды.



МОУ «Сланцевская СОШ №3»

К региональному проекту «Школьное кафе» присоединилась МОУ «Загрявская СОШ» в 2023-2024 учебном году. Пространство школьного кафе – это зона, где проходят встречи ребят с интересными людьми, неформальное общение с родителями и педагогами. Кафе «Минутка» стало важной частью школьной жизни и местом, где

происходят запоминающиеся встречи и интересные события. Каждый ребенок может здесь перекусить и провести время с друзьями.



Школьное кафе «Минутка» МОУ «Загивская СОШ»



В МОУ «Загрявская СОШ» Сланцевского района школьное кафе «Минутка» создано на базе кабинета домоводства, приобретена современная мебель, посуда, микроволновая печь, чайники и электроплита, также созданы условия для мытья посуды. Помещение кафе отделено современными стеллажами. На каждый стол продумано освещение и использования ноутбуков, которые используются учащимися для индивидуальной работы.

Тосно

Территория кафе «Кот ученый» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 1 г. Никольское» Тосненского района разделена на две зоны: зону высоких столов в формате «Барная стойка» и зону для встреч «За чашкой чая».

Удобная мебель «природного» и «пищевого» цвета закуплена в соответствии с дизайн-проектом. В кафе используется теплый рассеянный свет и естественное освещение.

Расположение мебели легко трансформируется в зависимости от мероприятия и количества людей, задействованных в нем.

В интерьере используются два телевизора для изображения меню и фото блюд, для демонстрации видеороликов Роспотребнадзора «Здоровое питание», снятых в рамках национального проекта «Демография». С успехом транслируются фильмы, созданные детьми в детском молодежном медицентре «Вместе». Визуальная информация содержит простые правила ЗОЖ и подается дозированно с элементами юмора. Дети могут свободно выражать свое мнение.

Благодаря единому стилю, пространство приобрело целостность, атмосферность и индивидуальность.

Название школьного кафе было выбрано путем опроса всех участников образовательного процесса на официальной страничке организации ВКонтакте. Поскольку в оформлении школьной столовой использованы блекауты с историческими достопримечательностями Санкт-Петербурга, сразу вспомнились эрмитажные коты и сказки А. С. Пушкина, которые и продиктовали название: «Кот ученый».

Внешний вид качественных и полезных блюд может испортить некрасивая посуда, и наоборот: стандартные блюда из рецептурных сборников могут быть яркими, интересными, вкусными и полез-

ными в правильной тарелке. Было уделено внимание не только пространству кафе, но и выбору столовых приборов, посуды, сервировке еды. Приобретено современное оборудование для хранения теплых и холодных блюд.



Территория кафе «Кот ученый» МБОУ «Гимназия № 1 г. Никольское»

Выборгский район

На базе Первомайского центра образования Выборгского района при поддержке комбината социального питания появилось «АгроКафе 1-й Май». Его деятельность связано с агроклассами, открывшимися в центре образования в прошлом году при поддержке местной птицефабрики «Роскар» и правительства Ленинградской области. Этот проект направлен на профориентацию учащихся, помогая им определиться с будущей профессией в сфере агропромышленного комплекса. Главная цель – подготовка специалистов, которые будут работать на предприятиях региона.



*«АгроКафе 1-й Май»
Первомайский центр образования Выборгского района*

Идея создания кафе у ребят и педагогов Возрожденской СОШ Выборгского района возникла после знакомства с проектом «Киноуроки в школах России». Этот проект разработан на основе системного подхода и включает в себя 99 короткометражных фильмов, каждый из которых раскрывает качество личности. Почему 99 фильмов? Все просто. Именно столько месяцев наши дети обучаются в общеобразовательных учреждениях с 1 по 11 классы. Следует отметить, что уровень сложности вводимых понятий (принципов, ценностей) увеличивается от месяца к месяцу, от одного учебного года к другому, с учетом взросления школьников, их готовности к восприятию более сложного и глубокого материала. Каждое понятие (качество) раскрывается в идее профессионального короткометражного детского игрового фильма предназначенного для проведения киноурока. За время работы школьного кафе ребята просмотрели и обсудили уже немало фильмов. Важный результат киноурока это возникшая у школьников потребность подражанию героям, которая реализуется в ходе социальной практики, общественно-полезного

дела инициированного детьми и позволяющего проявить рассматриваемое качество личности на практике.



Школьное кафе «Киноуроки» Возрожденской СОШ Выборгского района

Волосовский район

Школьное кафе «Переменка» МОУ «Большеврудская средняя общеобразовательная школа» справились с задачами по реализации модели проекта по совершенствованию системы организации питания школьной столовой достигли следующих результатов: представлены и активно используются обучающимися места для неформального общения участников образовательных отношений (встречи в кафе); повысился уровень мотивации обучающихся к формированию здорового образа жизни, к результатам собственной образовательной деятельности.

Отзывы родителей муниципального общеобразовательного учреждения «Большеврудская средняя общеобразовательная школа» на сайте bus.gov.ru:

– «12 марта родителям удалось побывать в школьной столовой-кафе «Переменка», посмотреть, как готовят, где готовят и даже попробовать еду, которой кормят наших детей. Хочу отметить, что кухня чистая! Повара все показали, обо всем рассказали! После чего нам предложили продегустировать обед. Могу сказать, что учащиеся нашей школы получают сбалансированное и горячее питание в

соответствии с утвержденным меню на день. Замечаний нет!! Но самое главное – вкусно, это заслуга поваров. Спасибо, что есть возможность не только присутствовать, но и попробовать то, чем питаются наши дети».



Школьное кафе «Переменка»

МОУ «Большеврудская средняя общеобразовательная школа»

– «В нашей школе систематически проводится контроль питания в столовой-кафе родителями. Мы пришли на обед, и самое приятное – это дегустация блюд. В первую очередь хочу отметить, насколько вкусная еда. Суп как дома, много мяса, чему я была очень удивлена, второе без каких-либо нареканий, бесподобно вкусно. Повара чистые, приветливые, и главное для них – чтобы дети были сыты. Школьное кафе настолько уютное, что дети с удовольствием бегут за выпечкой собственного производства, которая горячая и та-

кая же по-домашнему вкусная. Из раза в раз мы замечаем, что директор нашей школы тщательно контролирует процесс питания. Можно быть уверенными, что наши дети всегда сыты. По всем показателям я, как мама, благодарю руководство. Питание – неотъемлемая часть школьной жизни».

Бокситогорский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1» города Пикалёво. В школьном кафе учащиеся 5-11 классов, педагоги и гости школы могут в приятной неформальной обстановке перекусить, пообщаться, отдохнуть. Также школьное кафе – это место, где дети могут проводить свободное время, проводить внеклассные мероприятия.



Школьное кафе МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 1» города Пикалёво

Модернизация интерьера столовой-кафе представляет собой выделение специальной зоны в обеденном зале школьной столовой, которая отделена от основного зала с помощью напольных кашпо. В

зоне кафе используется современная красивая мебель: высокие приотконные столы с барными табуретами, диван, современные обеденные столы с удобными стульями. Пространство школьного кафе рассчитано не только на питание, но и на отдых. Ученики школы и педагоги уже смогли оценить необычную и уютную обстановку.

Пространство школьного кафе – это платформа для социализации обучающихся, а также образовательная возможность в профориентации, в развитии личностных компетентностей в процессе образовательной, общественно полезной, творческой и других видов деятельности и актуализация умения применить их в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Кингисеппский район

Школьное кафе МБОУ «Кингисеппская средняя общеобразовательная школа № 1» было открыто в январе 2025 года. С января по июнь месяц сотрудникам образовательной организации удалось:

1. Создать комфортную среду для питания и отдыха. Ученики и учителя отмечают, что обновлённое пространство столовой становится привлекательным местом.

2. Способствовать формированию культуры здорового питания. Проект помогает привлечь внимание к правильному питанию через оформление интерьера и мероприятия.

3. Повысился рост посещаемости школьного кафе. Ученики и родители отмечают, что школьное кафе – место, где можно не только поесть, но и полезно провести время.

4. Произошло расширение образовательных возможностей. Пространство школьного кафе используется для внеурочной деятельности: кулинарных мастер-классов, творческих занятий, встреч с интересными людьми.

Модель организации школьного питания Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Кингисеппская гимназия».

14 сентября 2024 года в День рождения гимназии состоялось торжественное открытие школьного кафе «Классно – точка!» в присутствии главы администрации МО «Кингисеппский муниципальный район Западатского Ю. И., заместителя главы по социальным вопросам Свиридовой С. Г.



*Школьное кафе МБОУ «Кингисеппская
средняя общеобразовательная школа № 1»*

Название кафе было выбрано по итогам проведения конкурса среди обучающихся гимназии. На базе столовой, включая школьное кафе в уютной атмосфере с участием обучающихся и их родителей (законных представителей), педагогов, работников столовой проводятся традиционные мероприятия: «Семейный обед», День именинника по классам, «С вкусными шарлоткой и яблочными пирогами» в День рождения гимназии, «Посиделки с блинами» на Масленицу, «Завтрак с директором» (с членами Совета гимназистов, родительских комитетов гимназии и классов, ответственными за питание).

По результатам деятельности школьного кафе произошло увеличение охвата обучающихся горячим питанием с 89% до 98%, повышение уровня удовлетворенности качеством питания обучающимися и их родителями (законными представителями).



Школьное кафе «Классно – точка!» МБОУ «Кингисеппская гимназия»

Лужский район представлен Толмачевской средней общеобразовательной школой имени Героя Советского Союза И. И. Прохорова.



Школьное кафе «Этюд» Подпорожский район

Школьное кафе «Точка притяжения» МБОУ «Никольская ООШ № 9». Модернизация интерьера столовой-кафе школы «Точка притяжения» - это новое образовательное пространство: дизайнерское оформление, помещение, разделенное на несколько зон и рассчитанное не только на питание, но и на отдых, где мобильные столы и стулья, диваны, барные столы, сеть Wi-Fi. На одной из стен – это пазл-карта Подпорожского района с его достопримечательностями, что способствует привлечение внимания к родному краю, любви к малой родине.



*Школьное кафе «Точка притяжения»
МБОУ «Никольская ООШ №9»*

Кафе оформлено в стиле «Лофт-пространства», что создает творческую атмосферу, в которой главную роль играет коммуникация между людьми. Эффект достигается за счет открытости пространства, наличия разнообразных зон, умеренного применения материала «естественной» текстурой, грамотно расставленных цветовых акцентов и преобладании зеленых тонов.

Пространство школьного кафе – это платформа для социализации обучающихся, а также образовательная возможность в профориентации, в развитии личностных и метапредметных компетентностей в процессе образовательной, общественно полезной, творческой и других видов деятельности и актуализация умения применить их в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Сосновоборский городской округ

В МБОУ «Гимназия № 5» открыто школьное кафе «Большая перемена». На данный момент времени произошли изменения к подходу школьного питания, что способствуют грамотному составлению рациона питания детей и подростков. При приготовлении пищи соблюдаются основные принципы рационального, сбалансированного питания повышению сопротивляемости организма к различным заболеваниям и воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды (через витаминизацию школьного питания, пропаганду здорового образа жизни, который обеспечивает формирование, сохранение и укрепление здоровья, содействует профилактике заболеваний, соблюдение гигиенических норм).



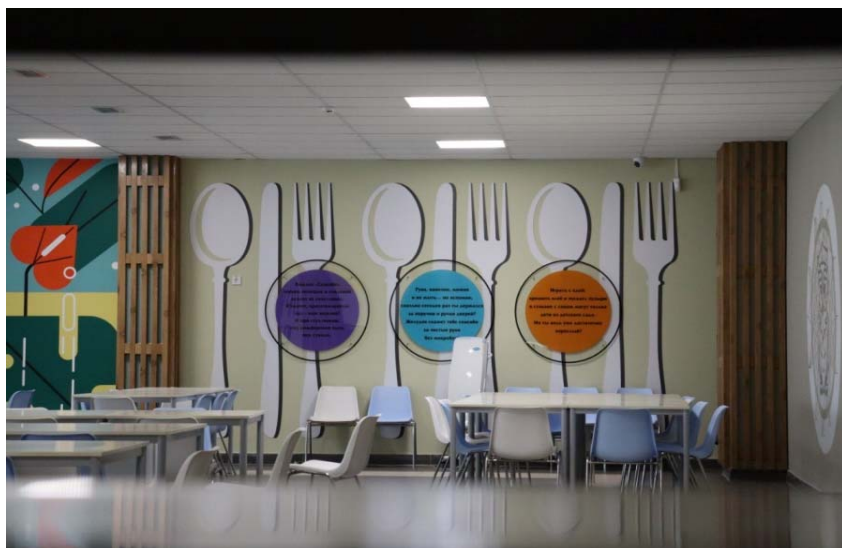
*Школьное кафе «Большая перемена» МБОУ «Гимназия № 5»
Сосновоборский городской округ*

Проводится учет вкусовых предпочтений обучающихся, когда меню предполагает вместо одного блюда несколько блюд на выбор либо несколько комплексных вариантов завтрака или обеда. И как следствие более эффективная организация питания, повышения «коэффициента съедаемости».

Уютный, рационально оформленный интерьер и дружелюбный персонал создают комфортную обстановку для отдыха и общения во время перемен, а также позитивное восприятие жизнедеятельности школьниками, эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха. Это способствует формированию позитивного эмоционального фона и улучшению психологического состояния учащихся.

Волховский район

«МОБУ Волховская городская гимназия № 3 имени Героя Советского Союза Александра Лукьянова»



*Модель организации питания «Модель свободного выбора»
«МОБУ Волховская городская гимназия № 3 имени героя Советского
Союза Александра Лукьянова»*

В целях выполнения Распоряжения КО и ПО Ленинградской области №831-р от 30.03.2023 г. Об утверждении Плана Мероприятий

тий («Дорожной карты») Проекта «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области» в образовательном учреждении введена в действие модель «Модель свободного выбора». В 2023 году была принята на апробацию модель «Меню свободного выбора». Охват горячим питанием обучающихся вырос. Десяти дневное меню выбора дает обучающимся в первую очередь разнообразие и гарантию сбалансированности набора завтрак-обед по соотношению белки\ жиры\углеводы. Гимназия № 3 в 2024 году участвовала в региональном конкурсе «Лучшая столовая Ленинградской области» и стала дипломантом на очном этапе отбора в г. Выборг.

Кировский район

Муниципальное казенное образовательное учреждение «Павловская основная общеобразовательная школа». Открытие школьного кафе "Пчелка": на базе школьной столовой позволило создать дополнительное пространство для организации досуга и питания учащихся, где ученики могут попробовать новые блюда, отдохнуть и пообщаться друг с другом.

Основная концепция школы предусматривает предоставление учащимся возможности самостоятельного выбора блюд из предложенных вариантов. Обеденное меню представлено первыми блюдами (два на выбор), горячее блюдо так же имеет два варианта гарнира, что помогает формировать привычки правильного питания, с учетом предпочтений детей. Ученики имеют свободу выбора и получают необходимые витамины и микроэлементы для поддержания энергии и концентрации в течение учебного дня.

Подобная модель и изменения структуры способствуют развитию позитивного отношения учащихся к процессу питания, формируют здоровые пищевые привычки и создают благоприятную атмосферу для качественного отдыха между уроками.

Реализация данной модели питания привела к существенному улучшению качества предоставления услуг питания, развитию социального взаимодействия школьников и укреплению позиций учебного заведения в сфере общественного питания.



Школьное кафе «Пчелка» МКОУ «Павловская основная общеобразовательная школа» Кировский район

В «Шлиссельбургской средней общеобразовательной школе № 1 с углубленным изучением отдельных предметов» открыто Школьное кафе «Счастье».

Школьное кафе «Счастье». – место, где каждый ученик может не только перекусить, но и приятно провести время в перерыве между уроками. Система «Меню по выбору» позволяет значительно расширить ассортимент блюд и увеличить охват учащихся питанием.

Особое внимание в школьном кафе уделено созданию уютной атмосферы. Просторное помещение оснащено отдельными столиками, где можно комфортно разместиться как одному, так и в компании друзей. Мягкое освещение и продуманная планировка создают домашнюю обстановку, что особенно важно во время школьных будней.

Действует система регулярного родительского контроля. Представители родительской общественности имеют возможность лично ознакомиться с условиями работы заведения, качеством продуктов и соблюдением санитарных норм. Родители могут участвовать в дегустации блюд и лично оценивать качество школьного питания. Такой подход обеспечивает дополнительный уровень доверия и уверенности в высоком стандарте обслуживания.

В рамках региональной акции «Неделя родительского контроля за школьным питанием» #ПРОпитание47 прошел конкурс по приготовлению блюд из школьного меню. Обучающиеся совместно с ро-

дителями приготовили свои любимые блюда из меню нашей столовой, не только вкусные, полезные блюда, а также придали им новый вид и уникальные акценты.

Школьное кафе «Счастье» стало не просто точкой питания, а настоящим центром общения для школьников. Здесь можно не только перекусить, но и встретиться с друзьями, обсудить домашние задания или просто отдохнуть в перерыве. Уютная атмосфера и приветливый персонал создают особую атмосферу, которая делает школьные будни приятнее и комфортнее.

Школьное кафе «Счастье» успешно сочетает в себе функциональность точки питания, роль социального пространства и образовательный компонент. Это отличный пример того, как можно создать современную и комфортную среду прямо в стенах образовательного учреждения, где каждый ученик может найти что-то полезное и интересное для себя.



Школьное кафе «Счастье» Шлиссельбургская средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным изучением отдельных предметов»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей г. Отрадное» является участником проекта «Совершенствование системы организации питания в образовательных организациях Ленинградской области». В данном учреждении реализуется модель «Школьного кафе» «Меню свободного выбора».

В 2024 году провели модернизацию современного технологического оборудования, позволяющего готовить разнообразные и полезные блюда в соответствии с санитарными нормами и требованиями. Приобрели новый пароконвектомат, холодильную установку, посудомоечную машину и другое оборудование, что уже позволило значительно расширить ассортимент и повысить качество предлагаемой продукции.

В 2024 году было внедрено единое 10-дневное меню, в котором предусматривается выбор блюд (на выбор два первых блюда и два вторых).



*«Школьное кафе» «Меню свободного выбора»
МБОУ «Лицей г. Отрадное»*

Реализация проекта школьного кафе не ограничивается только обновлением кухни. В планах на 2025-2026 год обучение персонала столовой.

Планируется проведение мастер-классов и тренингов для поваров и обслуживающего персонала, направленных на повышение квалификации и ознакомление с новыми технологиями приготовления пищи.

Регулярно проводится «Родительский контроль» за организацией питания, приготовлением блюд.

Киришский район

В МОУ «КСОШ» №3 города Кириши Ленинградской области организовано обеспечение двухразового горячего питания обучающихся начальных классов и обучающихся всех льготных категорий 5-11 классов.

Организатором школьного питания является районный оператор – Муниципальное автономное учреждение «Киришский центр питания «Здоровое детство». 12-дневное меню, разработанное оператором в соответствии с действующим СанПин3590-20, является сбалансированным и разнообразным. Оператором совместно со школой организован пересмотр школьного меню не менее 1 раза в полгода, при этом происходит введение более интересных для детей блюд, состоящих из новых ингредиентов. Проводятся опросы обучающихся и родителей с целью анализа вкусовых предпочтений детей, по результатам которого блюда с наименьшим рейтингом заменяются на блюда с более высоким рейтингом.

Школа является участником регионального проекта "Школьное кафе". С 27 декабря 2023 г. в образовательной организации функционирует школьное кафе "Переменка", где обучающиеся и педагоги могут приобрести вкуснейшую школьную выпечку, салаты, Био-мороженое, кондитерские изделия и в непринужденной обстановке отдохнуть от учебных вопросов.

За прошедшие полтора года с момента открытия кафе оно стало местом встреч всех гостей, которые посещали школу, отправной точкой или центром для проведения образовательных мероприятий как школьного, муниципального, так и регионального уровней.

Встречи с родительской общественностью, семинар для руководителей образовательных организаций Киришского района, круглые столы с руководителями области, заседания депутатов Киришского

района, вечера встреч выпускников, тематические дни питания – не-большой список мероприятий, площадкой для проведения которых стало кафе.

В качестве обратной связи в кафе имеется Книга отзывов и предложений.

В 2024 году школа стала победителем областного конкурса «Лучшая школьная столовая Ленинградской области» в номинации «Лучшая городская школьная столовая» и победителями Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая-2024».

Заключение

Исследование представленных материалов образовательных организаций, принимавших участие в региональном проекте, позволило определить эффективность перехода на вариативные формы организации питания и создание современного облика столовой (школьное кафе), с целью эффективности создания и реализации организации современного облика школьной столовой (школьное кафе) в общеобразовательных организациях Ленинградской области.

Переход на вариативные формы организации питания и создания современного облика столовой (школьное кафе) является особым. Школа должна опережать время и вести за собой и своих учеников, и родительское сообщество, показывая правильные жизненные практики. В образовательных отношениях важны все моменты - не только обучение, но и приятное и полезное времяпрепровождение, правильное питание, общение и т. д.

Интерьер школьного кафе с идеей, интерьер, меняющий не просто обстановку, а менталитет образовательной организации. Интерьер должен быть не только приятным для ребенка, но и развивающим, обучающим, и воспитывающим. Возможность сделать школьное кафе одним из центров жизни на территории образовательной организации, превратив его в современное кафе, создать зону, где можно не только с комфортом вкусно поесть, но и отвлечься от школьной обстановки, подготовиться к урокам, заняться творчеством, пообщаться и отдохнуть.

В представленных материалах образовательных учреждений Ленинградской области неоднократно отмечалась эффективность деятельности по реализации проекта по организации современного облика школьной столовой (школьное кафе), а именно:

- во-первых, система мотивирования обучающихся, ориентированная на здоровое, рациональное питание, которые признаются в окружающем его обществе ценностями – здорового образа жизни. Этому способствуют включение учащихся в практикумы, игровые формы, дискуссии, круглые столы, конкурсы, ярмарки, мастер-классы, шеф-баттлы, научные мероприятия, с соответствующей тематикой для обучающихся;
- во-вторых, приобретение родителями школьников социально значимого опыта, в том числе – опыта проведения мастер-

классов по правильному питанию, участия в дегустационных днях работы школьного кафе, которые способствуют организации контроля за качеством питания школьников.

Уютное и современное пространство школьного кафе с различными интерактивными зонами – для принятия пищи, для общения, для проведения досуга, встреч с интересными людьми и другой внеурочной активности обучающихся с расширением возможностей посредством элементов мебели-трансформера, позволяют сделать приём пищи не только вкусным, но комфортным и приятным.

Представленные аналитические материалы могут являться содержательной основой для разработки методических рекомендаций в школах, расширения спектра проводимых мероприятий, а также дополнительных профессиональных программ повышения квалификации педагогов по организации здорового питания обучающихся по системе школьного кафе.

Список используемой литературы

1. Ивановская Р. От школьной «столовки» – к уютному кафе: М., 2022.

URL: <https://pedsovet.org/article/ot-skolnoj-stolovki-k-uutnomu-kafe>
(Дата обращения: 15.02.2024).

2. Стандарт оказания услуги по организации питания обучающихся города Москвы, Москва, 2022 г.

3. Статистический отчет по результатам мониторинга участия муниципальных и государственных общеобразовательных организаций Ленинградской области в региональном проекте «Совершенствование системы школьного питания» в части перехода на вариативные формы организации питания и создания современного облика школьной столовой (школьное кафе). (ГЗ., п. 4.3.3).-ЛОИРО.-2024г.

**АНКЕТА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ
УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
ПО СИСТЕМЕ ШКОЛЬНОЕ КАФЕ**

В целях организации питания обучающихся по системе школьное кафе просим Вас ответить на следующие вопросы. Ответьте на вопросы даже, если вы уже на них отвечали. Нужный ответ нужно подчеркнуть, обвести или отметить галочкой. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

Анкетирование анонимное. Ваше мнение очень важно для нас!

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школьном кафе? Если нет, то Ваши замечания

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Затрудняюсь ответить

2. Как Вы оцениваете соотношение цены и качества питания в школьном кафе?

- ☐ Отлично
- ☐ Хорошо
- ☐ Удовлетворительно
- ☐ Неудовлетворительно

3. Удовлетворены ли вы режимом питания в школьном кафе? Если нет, то Ваши замечания

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Затрудняюсь ответить

4. Нравится вашему ребенку питание в школьном кафе?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Не всегда

Если нет, то почему?

- ☐ Невкусно готовят
- ☐ Однообразное питание
- ☐ Готовят нелюбимую пищу

- ☐ Остывшая еда
 - ☐ Маленькие порции
 - ☐ Иное
5. Оцените уровень доведения до Вас информации о системе организации питания в школьном кафе:
- ☐ Отлично
 - ☐ Хорошо
 - ☐ Удовлетворительно
 - ☐ Неудовлетворительно
6. Как вы оцениваете соответствие оформления школьного кафе современным требованиям по следующие аспектам:
Цветовая гамма; Освещение; Зонирование пространства; Единый стиль
- ☐ Отлично
 - ☐ Хорошо
 - ☐ Удовлетворительно
 - ☐ Неудовлетворительно
7. Увеличился ли охват и коэффициент «съедемости» в школьном кафе?
- ☐ Да
 - ☐ Нет
8. Считаете ли вы питание в школьном кафе здоровым и полноценным?
- ☐ Да
 - ☐ Нет
9. Существуют ли дегустационные дни для родителей учащихся в школьном кафе?
- ☐ Да
 - ☐ Нет
10. Проводятся ли в школьном кафе соревнования и мастер-классы для родителей и обучающихся?
- ☐ Да
 - ☐ Нет

11. Организованы ли места для неформального общения участников образовательных отношений в школьном кафе?

- ☐ Да
- ☐ Нет

12. Создано ли уютное и современное пространство школьного кафе с различными интерактивными зонами – для общения, для проведения досуга:

- ☐ Да
- ☐ Нет

13. Способствуют ли условия школьного кафе развитию и усвоению правил культуры питания и ЗОЖ:

- ☐ Да
- ☐ Нет

14. Оцените меню школьного кафе в рамках профилактики поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием:

- ☐ Отлично
- ☐ Хорошо
- ☐ Удовлетворительно
- ☐ Неудовлетворительно

15. Возможно ли вовлечение обучающихся в общешкольные события в пространстве школьного кафе:

- ☐ Да
- ☐ Нет

16. Необходима ли модернизации пространства школьного кафе в образовательной организации:

- ☐ Да
- ☐ Нет

17. Присутствует ли неповторимость и сочетаемость блюд школьного кафе в составе одного дня или смежных дней:

- ☐ Да
- ☐ Нет

18. Приобретает ли ребенок ассортимент продукции, реализуемой в школьном кафе:

- ☐ Выпечные изделия собственного приготовления
- ☐ Фрукты, готовые к употреблению

- ☐ Соки фруктовые и фруктово-овощные
- ☐ Вода
- ☐ Сладкие батончики

19. Ваши предложения по изменению меню основного питания обучающихся?

- ☐ Все нравится, устраивает
- ☐ Добавить больше фруктов
- ☐ Добавить рыбные блюда
- ☐ Другое: (напишите)

Анкета для обучающихся

**УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
ПО СИСТЕМЕ ШКОЛЬНОЕ КАФЕ**

В целях организации питания обучающихся по системе школьное кафе просим Вас ответить на следующие вопросы. Ответьте на вопросы даже, если вы уже на них отвечали. Нужный ответ нужно подчеркнуть, обвести или отметить галочкой. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

Анкетирование анонимное. Ваше мнение очень важно для нас!

1. В каком классе Вы учитесь?
 - ☐ 9 класс
 - ☐ 10 класс
 - ☐ 11 класс
2. Питаетесь ли Вы в школьном кафе? Если нет, то почему?
 - ☐ Да
 - ☐ Нет денег (дорого)
 - ☐ Невкусно
 - ☐ Не успевает
 - ☐ Потому, что готовят нелюбимую мной пищу
 - ☐ Другие причины:
3. Питаясь в школьном кафе Вы обычно:
 - ☐ Завтракаете
 - ☐ Завтракаете и обедаете
 - ☐ Обедаете
4. Удовлетворяет ли Вас система организации горячего питания в школьном кафе? Если нет, то Ваши замечания
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
 - ☐ Затрудняюсь ответить
5. Как Вы оцениваете соотношение цены и качества питания в школе?
 - ☐ Отлично
 - ☐ Хорошо

- ☐ Удовлетворительно
 - ☐ Неудовлетворительно
- 6. Нравится ли Вам питание в школьном кафе?
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
 - ☐ Не всегда
- 7. Если нет, то почему?
 - ☐ Невкусно готовят
 - ☐ Однообразное питание
 - ☐ Готовят нелюбимую пищу
 - ☐ Остывшая еда
 - ☐ Маленькие порции
 - ☐ Иное
- 8. Необходима ли модернизации пространства школьного кафе в образовательной организации, если да, то какие:
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
 - ☐ Почему ...
- 9. Как Вы считаете, организованы ли места для неформального общения, проведения досуга в школьном кафе?
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
- 10. Считаете ли Вы питание в школьном кафе здоровым и полноценным?
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
- 11. Присутствует ли неповторимость и сочетаемость блюд школьного кафе в составе одного дня или смежных дней:
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
- 12. Рассказывают ли в Вашей школе про здоровую и правильную еду?
 - ☐ Да
 - ☐ Нет

13. Рассказывают ли Вам родители дома о том какая еда правильная и здоровая?

- ☐ Да
- ☐ Нет

14. Покупаете ли Вы еду в школьном буфете?

- ☐ Да
- ☐ Нет

15. Если покупаете, то чаще всего это: (можно выбрать несколько вариантов):

- ☐ Выпечные изделия собственного приготовления
- ☐ Фрукты, готовые к употреблению
- ☐ Соки фруктовые и фруктово-овощные
- ☐ Вода
- ☐ Сладкие батончики

16. После приема пищи в школьном кафе (стандартная порция), есть ли у Вас ощущение чувства голода?

- ☐ Да
- ☐ Нет

17. Проводите ли Вы свободное время в школьном кафе, просто общаясь с друзьями?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Нет возможности для неформального общения в школьном кафе

18. Принимаете ли Вы участие в соревнованиях и мастер-классах, которые организуются для родителей и обучающихся в школьном кафе?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Никакие мероприятия не проводятся

19. Проводятся ли в школе мероприятия, в рамках которых Вы можете осваивать правила здорового питания?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Не знаю

20. Если Вы участвуете в таких мероприятиях, что отметьте, что это (можно выбрать несколько вариантов):

- ☐ конкурс
- ☐ шеф-баттл
- ☐ ярмарка
- ☐ конференция
- ☐ открытая лекция
- ☐ акция
- ☐ Другое _____

ЛУЧШИЕ ПРАКТИКИ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

промежуточные итоги реализации
регионального проекта «Школьное кафе»

Методические рекомендации

Отпечатано с готового оригинал-макета

Подписано в печать 24.02.2026. Формат 60×84 ¹/₁₆
Усл. печ. л. 4,13. Гарнитура Times New Roman.
Печать офсетная. Тираж 200 экз. Заказ 172

197136, Санкт-Петербург, Чкаловский пр., 25-а