

# Особенности обслуживания в школьных столовых

Пичугина Полина Ивановна



- Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени.



◦ В Законе Российской Федерации «Об образовании» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности. Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе.





**Главная задача школьной столовой - обслужить определенное количество учащихся в очень короткие промежутки времени. В связи с этим дежурные учащиеся под руководством дежурного преподавателя осуществляют предварительное накрытие столов. Столы и места в зале закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.**

- Каждое утро классный руководитель сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, в связи, с чем в столовой делается корректировка количества приготавливаемых завтраков и схемы накрытия столов дежурными.
- В настоящее время наиболее распространенными формами обслуживания школьников являются: предварительное накрытие столов, и самообслуживание с получением пищи с раздаточных линий.
- Для дополнительного обслуживания применяются буфеты, столы само расчета, десертные бары, бары-дискотеки, кафе в вечернее время с потреблением пищи в зале или вне зала.



- Учащимся в школах, где нет условий для организации горячего питания, можно выдавать разовые индивидуальные талоны на сумму компенсации для приобретения продукции в буфете. Индивидуальные талоны могут выдаваться старшеклассниками для приобретения продукции, как в буфетах, так и через линии раздачи горячей пищи.



## *Правила посещения школьной столовой*

1. Школьная столовая обеспечивает горячее, разнообразное и своевременное питание учащихся и работников школы.
2. Время работы столовой ( завтраки-обеда) с 10.00 до 15.00
3. Организованное питание учащихся 1-11 классов осуществляется на переменах по отдельному расписанию.
4. Питание ГПД осуществляется в соответствии с отдельным расписанием.
5. Учащиеся имеют возможность питаться индивидуально.



## Правила поведения за столом

- 1) Сидя за столом, следует только запястьем опираться на его край.
- 2) В процессе принятия пищи не следует расставлять локти и низко склонять голову над тарелкой.
- 3) Неэтично доливать из бутылки только себе. Взяв бутылку или графин, сначала предлагают соседу по столу.
- 4) Сидя за столом, хлеб ножом не режут, а отламывают маленькие кусочки, также нельзя макать хлеб в соус.



- 6) Зеленый салат не принято резать ножом; если листья слишком велики, то разрезают их вилкой или аккуратно наматывают на нее листья.
- 7) Птицу едят с помощью ножа и вилки. При этом необязательно очищать все косточки, на них должно остаться немного мяса.
- 8) Если картофель подан целиком, его не следует раздавливать на тарелке.
- 9) Спагетти едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке.



# Правила пользования столовыми приборами

Столовые приборы делятся на индивидуальные (основные) и общие (вспомогательные).

- 1) Индивидуальные приборы предназначены для приема блюд, общие - для раскладывания их. К индивидуальным приборам относятся закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.
- 2) Закусочный прибор - вилка и нож. Он немного меньше размером, чем обычный столовый.
- 3) Рыбный прибор - вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки - подается к горячим рыбным блюдам.



- 6) Фруктовый прибор - состоит из вилки и ножа.
- 7) Для мороженого используется специальная плоская ложка в виде лопаточки с едва изогнутыми краями.
- 8) К чаю подается ложка (чайная), щипцы для сахара, нож и вилка для лимона.
- 9) К кофе подается ложка (кофейная), такая же, как и чайная, только поменьше размером.



- 10) К приборам общего пользования относят также ножи для разрезания торта, ложки-ситечки для процеживания чая, ложки для специй и др.
- 11) Приборы и посуду перед использованием необходимо протереть полотенцем.
- 12) Требуют определенной подготовки и приборы для специй. Их необходимо протереть, солонку наполнить на  $\frac{3}{4}$  объема солью, перечницу - молотым перцем.



- Горячее питания в образовательных учреждениях должно быть полноценным и сбалансированным, а также полезным, чтобы как можно меньшее количество школьников получало такие серьезные заболевания, как гастрит, панкреатит, гастродуоденит, хеликобактериоз или даже язва.

