

## **Забота о здоровье школьника**

*«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»*

**В.А.Сухомлинский**

Дети проводят в школе значительную часть дня и рациональное питание, как и сохранение, укрепление их здоровья - дело не только семьи, но и педагогов. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. В 2011 году муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Светогорска» стала участницей экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания в общеобразовательных учреждениях Российской Федерации. Финансирование мероприятий по совершенствованию организации школьного питания осуществляется из средств федерального и местного бюджетов. Из бюджета муниципального образования «Выборгский район» Ленинградской области на ремонт школьной столовой выделены средства в сумме 630 800 рублей. По итогам аукциона ремонтные работы будет производить ООО «ГТ-Строй-Выборг». Планируется косметический ремонт обеденного зала и моечной, замена оконных блоков на стеклопакеты. Объем средств, выделенных на реализацию экспериментального проекта из федерального бюджета в сумме 822 000 рублей направлен на техническое переоснащение пищеблока школы. В настоящее время проведены торги. К началу учебного года в школу поступит новое холодильное оборудование, посудомоечная машина, линия раздачи, электрическая сковородка, жарочный шкаф, картофелечистка, протирачно-резательная машина. Благодаря проекту в школе появится пароконвектомат. Его применение поможет расширить приготовление ряда блюд за счет задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечиваются не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. Достоинством пароконвектомата является то, что в нем могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры. Модернизация технологического оборудования позволит решить задачи повышения качества питания учащихся за счет расширения ассортимента блюд и сохранения полноценного состава минеральных веществ и витаминов в продуктах, приготовленных на новом оборудовании. Одна из главных задач школы сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Совершенствование системы питания в школе напрямую связано с сохранением здоровья. Обучение детей основам здорового питания – приоритетное направление работы педагогического коллектива школы на новый 2011-2012 учебный год.

Иванова И.В., директор школы