

26 января состоялся День открытых дверей в средней школе № 40 г.Петропавловска-Камчатского



Одним из основных условий гармоничного роста, физического развития, устойчивости к воздействию неблагоприятных факторов внешней среды, работоспособности и успешного обучения во все возрастные периоды детского и подросткового организма, является рациональное и полноценное питание. Обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, является одной из первоочередных задач в решении проблемы сбережения и укрепления здоровья учащихся края.

С 2010 года в Камчатском крае реализуется экспериментальный проект по совершенствованию организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.



В рамках проекта по модернизации материально-технической базы школьного питания в г. Петропавловске-Камчатском, за 8 лет полностью модернизированы столовые в 17 образовательных учреждениях, что составляет 45% от общего числа школ города.



На пищеблоках школ проведены капитальные ремонты и реконструкции, полная замена устаревшего технологического и холодильного оборудования на современное, приобретены современные обеденные зоны, столовая и кухонная посуда. В результате проведенной работы улучшено качество питания и обслуживание более чем для 10 000 школьников. На пищеблоках появилась возможность разнообразить ассортимент меню, улучшились вкусовые качества приготовленных блюд, их внешний вид и др.

26 января в средней школе № 40 г. Петропавловска-Камчатского после проведения модернизации столовой состоялся День открытых дверей, в котором приняли участие вице-губернатор Камчатского края И.Л.Унтилова, руководитель Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю Н.И.Жданова, администрация управления образования города, представители общественности, СМИ, родители.

В рамках дня открытых дверей, администрацией школы была представлена интересная программа о правильном и здоровом питании. С участием учащихся, родителей, приглашенных проведена викторина «Что? Где? Когда?» на тему здорового питания, показаны сцены и др. театральные номера.

В заключительной части праздника проведена экскурсия в столовую, дегустация приготовленных блюд на установленном оборудовании.

Присутствующим было продемонстрировано новейшее технологическое оборудование: параконвектоматы, позволяющие применять разные технологии приготовления (запекание, тушение, варку на пару) значительно снижающие потери сырья при тепловой обработке и multifunctional аппараты «VarioCookingCenter», гарантирующие безупречный результат за счет встроенной системы контроля и распознавания, оптимизирующие процесс приготовления, обладает встроенной системой охлаждения, температурного и антипригарного контроля, экономящим воду и энергию.

В своем выступлении главный государственный санитарный врач по Камчатскому краю Жданова Н.И. отметила важность совместных усилий педагогов и родителей в воспитании и привитии потребности учащихся в горячем питании в школьных столовых.

