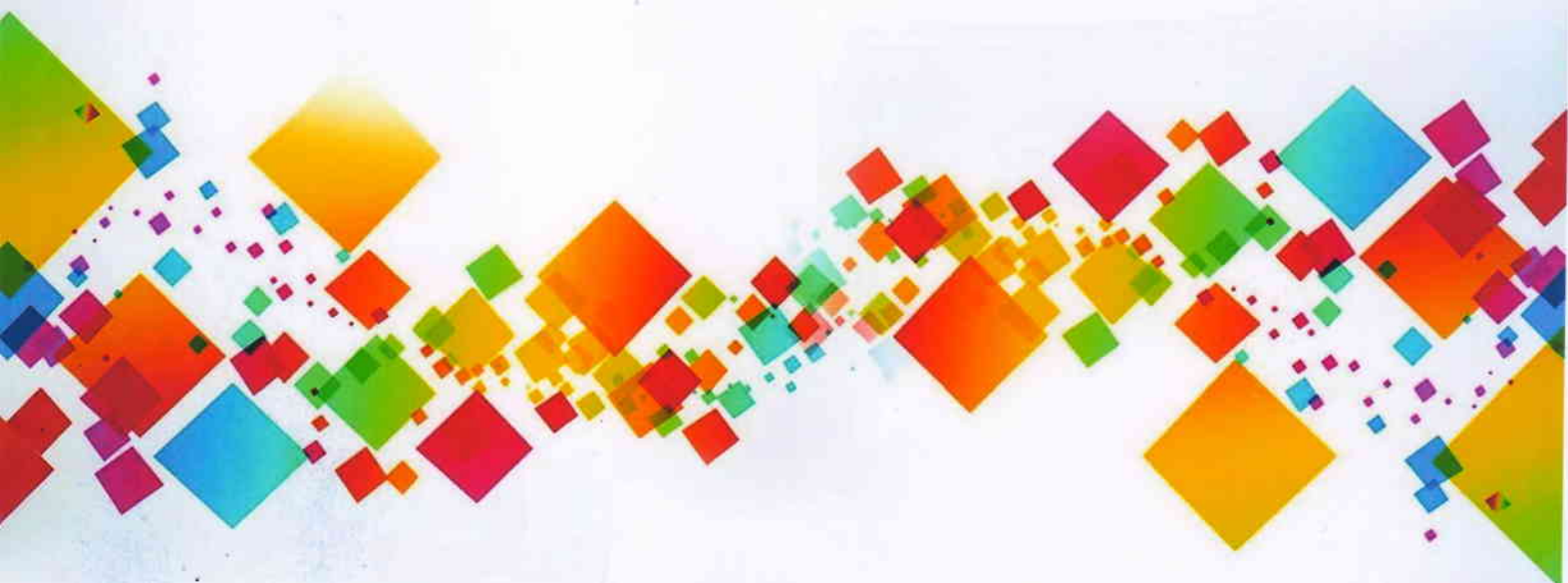


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №92 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»,
Республика Башкортостан, г.о. г. Уфа, 450065 ул. Дмитрия Донского, 65**

ПРОЕКТ

**стратегия развития
школьного питания**



ПАСПОРТ ПРОЕКТА

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОЕКТА	«Школьная столовая нового поколения – пространство здоровья, культуры и общения»
ПРЕДПОСЫЛКИ СОЗДАНИЯ ПРОЕКТА	Проект «Школьное питание в столовой нового поколения» (далее – Проект) разработан в соответствии с Планом мероприятий («дорожная карта») по совершенствованию организации питания.
КЛЮЧЕВЫЕ ПРОБЛЕМЫ ДАННОГО ПРОЕКТА	Стратегия питания детей должна предусматривать, как решить вопросы качества, безопасности, сбалансированности, организации питания, индивидуального подхода к ребенку, как внедрить современные рекомендации специалистов и как научить детей и взрослых питаться правильно. Проектирование пространства школьной столовой не только как точки комфортного приема пищи, но и места для общения и отдыха учащихся, способного удовлетворить весь спектр задач и потребностей, связанных с данной темой.
ЦЕЛЬ	Развитие современной модели школьного питания, которая сочетает высокое качество блюд, цифровые технологии, образовательные элементы и участие школьного сообщества, с целью формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни, создания комфортной, вовлекающей и воспитательной среды в столовой.
ЗАДАЧИ	1. Развить у учащихся культуру здорового питания. Через просветительские мероприятия, интеграцию тем ЗОЖ в школьную жизнь и вовлечение в проектную деятельность. 2. Создать визуально и психологически комфортное пространство в столовой. Обновление оформления, внедрение элементов брендинга, создание эстетичной среды приёма пищи. 3. Внедрить цифровые инструменты в систему питания. Электронное меню, QR-коды с составом блюд, онлайн-опросы, сбор обратной связи и аналитика. 4. Повысить вовлечённость школьников в процесс организации питания. Конкурсы, проектные работы, участие в создании меню и информационных материалов.

	- создание медиапроекта «Вкусная перемена» (видеообзоры); - создание кулинарного клуба; - организация участия школы во всероссийских проектах по культуре питания. 5.Наладить партнёрское взаимодействие с родителями. Информирование, консультации, привлечение к мероприятиям и поддержке инициатив. 6. Организация непрерывного повышения профессионального уровня и компетентности кадрового состава работников пищеблока, административного аппарата организатора питания в школе, Контроль за режимом организации питания в ОУ, качеством сырья и готовой продукции. 7. Обеспечить постоянный мониторинг удовлетворённости питанием. Систематический сбор отзывов, анкетирование и адаптация подходов на основе анализа данных.
НОВИЗНА, МАСШАБНОСТЬ, КРЕАТИВНОСТЬ ПРОЕКТА	Новизна проекта: Переход от базового обеспечения питанием к формированию культуры осознанного потребления пищи. Использование цифровых технологий (QR-меню, онлайн-опросы, цифровая аналитика мнений) в организации школьного питания. Вовлечение школьников как соавторов процесса — от составления меню до создания визуального контента и реализации инициатив. Интеграция пищевого воспитания в образовательную среду: мастер-классы, челленджи, кулинарные мероприятия. Масштабность проекта: В проект вовлечены все участники образовательного процесса: ученики, педагоги, родители, администрация, персонал столовой. Проект охватывает не только питание, но и воспитание, цифровую трансформацию и экологию. Модель проекта может быть тиражирована в другие школы региона или стать частью муниципальных/национальных инициатив.

	Продолжительность охватывает весь учебный год с возможностью дальнейшего устойчивого развития. Креативность проекта: Формат «столовая как образовательное и социальное пространство», а не просто место приёма пищи. Концепция "Меню глазами детей" и видеопроекты о школьном питании. Проведение дней кухни народов мира, ЗОЖ-фестивалей, дизайн-проектов от учеников. Использование геймификации (челленджи, баллы, интерактивы) для повышения интереса и мотивации.
ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА	Изменение подходов к школьному питанию: • повысить сопротивляемость 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); Повышение культуры питания учащихся и родителей: • Сформировать умение планировать питание и образ жизни; • Повысить информированность детей, родителей о здоровье и здоровом питании, о формировании принципов здоровья. • Формировать знания и установки на здоровый образ жизни и здоровое питание; Повышение вовлечённости учеников и родителей в школьную жизнь – через участие в проектных, творческих и кулинарных инициативах. Создание комфортной и привлекательной среды школьной столовой – оформление, визуальная навигация, тематические зоны, брендинг пространства. Внедрение современных цифровых инструментов в систему питания

	– электронное меню, QR-коды, аналитика отзывов, визуализация состава блюд. Рост интереса к национальным и культурным особенностям питания – через тематические дни и образовательные форматы, расширяющие кругозор школьников. Развитие проектной, исследовательской и медиакомпетентности учеников – при создании контента (видео, афиш, инфографики) и участии в разработке инициатив. -создание медиапроекта «Вкусная перемена» (видеообзоры); - создание кулинарного клуба; - организация участия школы во всероссийских проектах по культуре питания.
СРОКИ И ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА.	Первый этап (ноябрь 2025 – январь 2026 г.) – аналитико-диагностический. Цель: проведение аналитической и диагностической работы Второй этап (март 2026 – май 2028 г.) – деятельностный. Цель: модернизация школьной столовой Третий этап (июнь 2028 - август 2028 г.) – завершающий. Цель: подведение итогов реализации проекта.
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ	1) актуальность, нацеленность на решение ключевых проблем; 2) прогностичность, нацеленность на результат; 3) реалистичность и реализуемость; 4) полнота и системность; 5) стратегичность; 6) контролируемость; 7) информативность; 8) привлекательность.

ОБЪЕМ И ИСТОЧНИКИ ФИНАНСИРОВАНИЯ ПРОЕКТА	• Федеральный бюджет • Муниципальный бюджет
ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО, КОНТАКТЫ	Баев Булат Редмирович – директор ГБОУ «УКШИ №92 для обучающихся с ОВЗ», г. Уфа, Республика Башкортостан». Адрес: 450065, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Дмитрия Донского, 65. тел. +7 (347) 240-12-30 E-mail: internat92@bk.ru

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. No 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. No 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
3. Федеральный закон от 01 марта 2020 г. No 47-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. No 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. No 2300-I «О защите прав потребителей».
6. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. No 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».
7. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. No 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

8. Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. No 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

10. ГОСТ Р 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

11. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.

12. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1 Отбор проб и подготовка к физико - химическим испытаниям.

13. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.

14. ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3 Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

Примерное десятидневное меню для общеобразовательных организаций Ртищевского муниципального района 2020г.

Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах.

Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5.docx.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ГБОУ Уфимская коррекционная школа-интернат № 92 для обучающихся с ОВЗ г. Уфы Республики Башкортостан. Проектная мощность 250 человек. Усилия администрации, педагогического коллектива и обслуживающего персонала школы направлены на формирование духовно-богатой, физически здоровой, творчески мыслящей личности, ориентированной на высокие нравственные и гражданские ценности. Решать поставленные задачи помогает, кроме всего прочего, и система организации питания обучающихся.

Ключевые проблемы данного проекта.

Стратегия питания детей должна предусматривать как решить вопросы качества, безопасности, сбалансированности, организации питания, индивидуального подхода к ребенку, как внедрить современные рекомендации специалистов и как научить детей и взрослых питаться правильно.

Проектирование пространства школьной столовой не только как точки комфортного приема пищи, но и места для общения и отдыха учащихся, способного удовлетворить весь спектр задач и потребностей, связанных с данной темой.

Участники проекта.

Администрация школы:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса.

Педагогический коллектив:

- совещания;

- семинары;
- приобщение в кружки и секции;
- пропаганда здорового образа жизни.

Семья: организация контроля питания:

- родительский комитет;

Бракеражная комиссия

Медицинский работник:

- уроки здоровья;
- индивидуальные беседы;
- контроль за здоровьем обучающихся;
- контроль за состоянием столовой и пищеблока.

Педагог – психолог, социальный педагог:

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому;
- помощь в выборе занятий по интересам;
- санитарно-гигиеническое просвещение.

Сроки и этапы реализации проекта.

Первый этап (ноябрь 2025 – январь 2026 г.) – аналитико-диагностический.

Цель: проведение аналитической и диагностической работы

Второй этап (март 2026 – май 2028 г.) – деятельностный.

Цель: модернизация школьной столовой

Третий этап (июнь 2028- август 2028 г.) – завершающий.

Цель: подведение итогов реализации проекта.

Цель: Развитие современной модели школьного питания, которая сочетает высокое качество блюд, цифровые технологии, образовательные элементы и участие школьного сообщества, с целью формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни, создания комфортной, вовлекающей и воспитательной среды в столовой.

Задачи:

1. Развить у учащихся культуру здорового питания.

Через просветительские мероприятия, интеграцию тем ЗОЖ в школьную жизнь и вовлечение в проектную деятельность.

2. Создать визуально и психологически комфортное пространство в столовой.

Обновление оформления, внедрение элементов брендинга, создание эстетичной среды приёма пищи.

3. Внедрить цифровые инструменты в систему питания.

Электронное меню, QR-коды с составом блюд, онлайн-опросы, сбор обратной связи и аналитика.

4. Повысить вовлечённость школьников в процесс организации питания.

Конкурсы, проектные работы, участие в создании меню и информационных материалов.

5. Наладить партнёрское взаимодействие с родителями.

Информирование, консультации, привлечение к мероприятиям и поддержке инициатив.

6. Организация непрерывного повышения профессионального уровня и компетентности кадрового состава работников пищеблока,

административного аппарата организатора питания в школе, Контроль за режимом организации питания в ОУ, качеством сырья и готовой продукции.

7. Обеспечить постоянный мониторинг удовлетворённости питанием.

Систематический сбор отзывов, анкетирование и адаптация подходов на основе анализа данных.

Новизна, масштабность, креативность проекта.

Переход от базового обеспечения питанием к формированию культуры осознанного потребления пищи.

Использование цифровых технологий (QR-меню, онлайн-опросы, цифровая аналитика мнений) в организации школьного питания.

Вовлечение школьников как соавторов процесса — от составления меню до создания визуального контента и реализации инициатив.

Интеграция пищевого воспитания в образовательную среду: мастер-классы, челленджи, кулинарные мероприятия.

Масштабность проекта:

- В проект вовлечены все участники образовательного процесса: ученики, педагоги, родители, администрация, персонал столовой.
- Проект охватывает не только питание, но и воспитание, цифровую трансформацию и экологию.
- Модель проекта может быть тиражирована в другие школы региона или стать частью муниципальных/национальных инициатив.
- Продолжительность охватывает весь учебный год с возможностью дальнейшего устойчивого развития.

Креативность проекта:

- Формат «столовая как образовательное и социальное пространство», а не просто место приёма пищи.
- Концепция "Меню глазами детей" и видеопроекты о школьном питании.
- Проведение дней кухни народов мира, ЗОЖ-фестивалей, дизайн-проектов от учеников.
- Использование геймификации (челленджи, баллы, интерактивы) для повышения интереса и мотивации.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта.

Изменение подходов к школьному питанию:

- повысить сопротивляемость 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);

Повышение культуры питания учащихся и родителей:

- Сформировать умение планировать питание и образ жизни;

- Повысить информированность детей, родителей о здоровье и здоровом питании, о формировании принципов здоровья.
- Формировать знания и установки на здоровый образ жизни и здоровое питание;

Повышение вовлечённости учеников и родителей в школьную жизнь

– через участие в проектных, творческих и кулинарных инициативах.

Создание комфортной и привлекательной среды школьной столовой

– оформление, визуальная навигация, тематические зоны, брендинг пространства.

Внедрение современных цифровых инструментов в систему питания

– электронное меню, QR-коды, аналитика отзывов, визуализация состава блюд.

Рост интереса к национальным и культурным особенностям питания

– через тематические дни и образовательные форматы, расширяющие кругозор школьников.

Развитие проектной, исследовательской и медиакомпетентности учеников

– при создании контента (видео, афиш, инфографики) и участии в разработке инициатив.

Механизм реализации проекта

Проект реализуется через работу школьных и муниципальных служб, связанных с организацией питания, непрерывное образование и самообразование всех сотрудников, связанных с организацией питания, работников школьной столовой, через создание базы данных передового опыта и ее пополнение, через тесное взаимодействие всех участников реализации системы питания школьников.

Основные принципы

- 1) актуальность, нацеленность на решение ключевых проблем;
- 2) прогностичность, нацеленность на результат;
- 3) реалистичность и реализуемость;
- 4) креативность, современность; стратегичность; контролируемость;
- 5) информативность; привлекательность.

ВВЕДЕНИЕ

Школьное питание — важнейший элемент образовательной среды. В условиях, когда школа уже располагает новым оборудованием и обеспечивает высокое качество блюд, возникает необходимость перейти от удовлетворения базовых потребностей к развитию пищевой культуры, цифровизации процессов и вовлечению обучающихся.

В данном случае модернизация системы питания должна быть направлена на создание образовательной, воспитательной и цифровой инфраструктуры вокруг школьной столовой.

Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране. Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

Сегодня проблема питания актуальна для любой страны. Борьба с нездоровым питанием и ожирением как его следствием захлестнула весь цивилизованный мир. Увеличение в рационе питания продуктов с повышенным содержанием жира, холестерина и консервантов - один из факторов заболеваемости населения.

Так как рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы — совершенствования системы школьного питания просто необходимо в

общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране.

Организация школьного питания является неотъемлемой частью в сбережении здоровья учащихся. Культура здорового питания подростков и детей является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности. Питание оказывает непосредственное влияние на формирование здоровья. Дефекты в питании отражаются на здоровье и проявляются в процессе жизнедеятельности, при неблагоприятных внешних условиях, заболеваниях.

Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

Сегодня необходима организация мероприятий по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания, развитию материально-технической базы предприятий, улучшению координации и контроля в сфере школьного питания.

Куда в первую очередь бежит школьник, услышав звонок на перемену? Конечно, в столовую, ведь это неотъемлемая часть любого учебного заведения.

К специфике школьной столовой, как и большинства других подобных, относится то, что рацион питания школьников целиком определяется меню столовой. В отличие от других предприятий общественного питания, где посетителю предлагается на выбор множество различных блюд, и из которых тот выбирает себе желаемые, в школьной столовой учащиеся получают комплексный завтрак и обед с заранее определённым набором блюд.

Следовательно, особенно важно подобрать состав продуктов таким образом, чтобы он удовлетворял всем условиям правильного, рационального питания. Также рассматривается возможность внедрения в систему организации питания новых моделей: «Меню свободного выбора», «Шведский стол».

Процесс приема пищи в столовой, спроектированной в соответствии с современными требованиями функции и эстетики, обеспечит положительный психоэмоциональный настрой детей.

Рационально оформленный интерьер столовой обеспечивает как сохранение здоровья детей, так и позитивное восприятие жизнедеятельности школьниками, эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха. Все эти факторы способствуют эффективности учебно-воспитательного процесса.

Именно поэтому проект предусматривает цифровизацию и модернизацию помещения столовой учреждения: оптимизацию определенных зон столовой и компоновка современного оборудования, что позволит создать комфортные условия для организации правильного и рационального питания школьников и работников учреждения.

Перспективные направления совершенствования организации питания школьников.

Мы часто говорим: «В здоровом теле – здоровый дух». В школе значимым направлением в учебно-воспитательном процессе является воспитание здорового человека.

Школьник – это бурно растущий и постоянно развивающийся организм. Для детей школьного возраста основополагающим фактором здоровья является питание.

При составлении меню школьника следует в первую очередь позаботиться о достаточном содержании в нем белкового компонента – главного строительного материала для растущего детского организма. Правильно организованное рациональное питание в детском возрасте служит существенным оздоровительным фактором.

Растёт число учеников с нарушениями зрения, заболеваниями органов пищеварения, с психоневрологическими отклонениями, более половины школьников – дети с ослабленным здоровьем. Причины тому не только

неправильный режим дня, слабый медицинский контроль, но и плохое питание. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков.

Основная проблема современного человека — это неправильное питание, ведущее к нарушениям обмена веществ. Для повышения качества, сбалансированности и доступности школьного питания реализуется комплекс мер по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

Кадровое обеспечение школьной столовой

Повара и кухонный работник столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока снабжаются спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно — гигиенические нормы. Повара школьной столовой должны проходить курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности в условиях современной модели питания, направленной на сохранение и укрепления здоровья учащихся; курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

МОДЕРНИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

Как говорится в пословице — аппетит приходит во время еды. Повышению аппетита, также способствует оформление столовой, ведь красивый дизайн интерьера школьной столовой обеспечивает положительный эмоциональный настрой учащихся, и собственно повышает аппетит. Процесс приема пищи в столовой, спроектированной в соответствии с современными требованиями функции и эстетики, обеспечит положительный психоэмоциональный настрой детей.

Актуальность данного проекта заключается в том, что одним из важнейших факторов формирования здорового образа жизни школьников является организация питания. Рационально оформленный интерьер столовой обеспечивает как сохранение здоровья детей, так и позитивное восприятие жизнедеятельности школьниками, эстетическое наслаждение и комфорт детей в зоне отдыха. Все эти факторы способствуют эффективности учебно-воспитательного процесса.

Именно поэтому проект предусматривает модернизацию помещения столовой учреждения: оптимизацию определенных зон столовой и компоновка современного оборудования, что позволит создать комфортные условия для организации правильного и рационального питания школьников и работников учреждения. Школьное кафе-буфет — это дополнительное современное? Стильно-оформленное школьное пространство, где можно пообщаться на перемене в уютной обстановке, также данное пространство возможно использовать и для проведения творческих встреч, для встреч с родителями за чашкой чая.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Организация горячего питания существует практически в каждом учебном заведении. В этой связи формирование пространства помещения, решающего данные задачи приобретает первостепенное значение и является неотъемлемой частью архитектуры учебного заведения.

Современные реалии в осуществлении питания во многих школах Российской Федерации не соответствуют современным мировым стандартам проектирования подобных интерьеров. Такое положение вещей особенно негативно сказывается на обеспечении процесса питания школьников, и, как следствие, на образовательном процессе в целом.

При разработке данного проекта - проектирование пространства школьной столовой реализованно не только как точки комфортного приема пищи, но и места для общения и отдыха учащихся, способного удовлетворить весь спектр задач и потребностей, связанных с данной темой.

Процесс приема пищи в столовой, спроектированной в соответствии с современными требованиями функции и эстетики, обеспечит положительный психоэмоциональный настрой детей.

Практическая значимость проекта:

В результате работы над цифровизацией и модернизацией школьной столовой – она превратится в место, привлекательное для учеников. В ходе реализации проекта должно быть проведено изменение имиджа школьной столовой, создание зоны психологического комфорта и стрессоснижающего пространства, оформление эстетической визуальной среды. За счет этого у учеников будет сформирована культура здорового рационального питания, экологическая культура, культура поведения.

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 учащуюся работоспособность во время учебно-воспитательного процесса.

**Приобретено основных средств для столовой
ГБОУ Уфимская КШИ № 92
в 2022-2024 году**

№ п/п	Наименование	Дата приобретения	Количество (шт)	Сумма
1	Весы электронные	01.08.2022г.	4	26 000,00
2	Шкаф металлический	31.10.2022г.	4	29 860,00
3	Шкаф металлический	01.11.2022г.	2	14 930,00
4	Плита электрическая	13.07.2023г.	2	140 670,00
5	Машина овощерезательная	12.09.2023г.	1	58 755,83
6	Мебель для столовой (столы, стулья)	26.09.2023г.	16/96	375 939,85
7	Меню для столовой	03.10.2023г.	2	14 600,00
8	Морозильный ларь	28.11.2023г.	1	35 194,00
9	Холодильник 2-х камерный	14.12.2023г.	1	27 332,00
10	Ванная моечная	26.03.2024г.	1	10 855,00
11	Микроволновая печь	17.04.2024г.	2	14 900,00
12	Сковорода электрическая	11.09.2024г.	1	184 000,00
13	Сушилка для рук электрическая	15.11.2024г.	1	16 500,00
14	Блендер кувшин	11.12.2024г.	1	12 370,00
15	Блендер кувшин	11.12.2024г.	1	9 133,72
16	Шкаф холодильный	12.12.2024г.	2	94 520,00
17	Морозильный ларь	13.12.2024г.	1	48 570,00
18	Шкаф металлический для одежды	25.02.2025г.	1	7 660,00
19	Стеллаж металлический	06.05.2025г.	5	26 140,00
Итого:				1 147 930,40