

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГБОУ СПО Ставропольский колледж сервисных технологий и
коммерции

ПЛАН

**работы региональной стажировочной площадки по внедрению
в Ставропольском крае результатов федерального
экспериментального проекта по совершенствованию
организации школьного питания
на 2015 год**

Утверждено
на заседании рабочей группы
стажировочной площадки
протокол №9 от 14.05.15г.
руководитель _____ Деньгина Н.П.

Ставрополь, 2015

Цели:

- повышение профессиональной компетентности специалистов школьных пищеблоков образовательных учреждений в организации здорового школьного питания;
- диссеминация передового опыта образовательных учреждений других регионов в организации школьного питания.

Реализация вышеназванных целей включает:

- закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков;
- изучение передового опыта, приобретение профессиональных и организаторских навыков для выполнения региональных задач совершенствования школьного питания.

ОТЧЕТ

о деятельности региональной стажировочной площадки в 2014 году

На базе Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции с августа 2012 года функционирует **региональная стажировочная площадка** с целью реализации результатов Российского экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания и для **практического обучения специалистов, обеспечивающих совершенствование организации школьного питания, формирования культуры здорового питания у обучающихся в образовательных учреждениях края.** За весь период прошли обучение **34** руководителя управлений образования, курирующих организацию питания в образовательных учреждениях; **215** заведующих столовых, специалистов пищеблоков образовательных учреждений края.

Министерством образования и молодежной политики края были выделены денежные средства для практического обучения работников образовательных учреждений края, занятых организацией питания детей и подростков, обучающихся в школах Ставропольского края, работников пищеблоков на 2014 г. (субсидии на иные цели) в сумме 160 000,00 руб. на обучение **100** человек (4 группы).

Выделенная сумма направлена на реализацию п.37 подпрограммы «Организация и проведение методических семинаров для специалистов органов управления образованием, работников образовательных учреждений края, занятых организацией питания детей и подростков, обучающихся в школах Ставропольского края, работников пищеблоков на базе стажировочной площадки СКСТ и К» и полностью освоена.

Обучение организовано для 4-х групп.

Реализовывалась программа «Совершенствование организации питания обучающихся в образовательных учреждениях (2-3 модуль - технология приготовления кулинарной продукции, технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности - 40 часов).

Объем часов, отведенный на освоение курса – 40 час., в том числе практические занятия – 18 час., из расчета 4-х групп слушателей курсов - объем времени на освоение курса составил 160 часов (72 часа практических занятий с делением на подгруппы).

Программа предусматривала следующие основные **функции обучения:**

- Составить рационы для школьников;
- Приготовить полуфабрикаты из разных видов сырья;
- Приготовить блюда для школьников.

функциональные модули:

A1

- Составить рационы для школьников в зависимости от возраста

- Составить диетические рационы для школьников
- Рассчитать пищевую и энергетическую ценность рационов; витаминизировать пищу

А2

- Приготовить полуфабрикаты из овощей
- Приготовить полуфабрикаты из рыбы, нерыбных продуктов
- Приготовить полуфабрикаты из мяса, субпродуктов, с/х птицы, кроликов

А3

- Приготовить заправочные, пюреобразные, кремообразные, холодные, сладкие, молочные супы; оформить, отпустить
- Приготовить горячие, холодные сладкие соусы
- Приготовить овощные блюда, гарниры; оформить, отпустить
- Приготовить горячие рыбные блюда; оформить, отпустить
- Приготовить горячие мясные блюда; оформить, отпустить
- Приготовить блюда из яиц и творога; оформить, отпустить
- Приготовить холодные блюда из овощей, рыбы, мясопродуктов; оформить, отпустить
- Приготовить сладкие блюда и напитки; оформить, отпустить
- Приготовить мучные блюда и изделия

В ходе занятий обсуждались вопросы, связанные с нормативно-правовыми документами (санитарно – эпидемиологическими требованиями, с формами учетной документации); составление и внедрение 2-х недельного меню с учетом сезона в соответствии с физиологическими и возрастными потребностями детей и подростков, сбалансированного по основным продуктам повышенной пищевой и биологической ценности, микроэлементному и витаминному составу; приготовления новых фирменных блюд, разработанных преподавателями колледжа.

Большая часть учебного времени отводилась лабораторно-практическим занятиям. В ходе которых осуществлялся правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур, определялась оптимальная организация технологического процесса, последовательность технологических операций при приготовлении блюд, правильная подача и отпуск продукции, правильный выбор температурного режима при подаче и хранении блюд определенных в циклическом меню.

Слушатели курсов приобрели навыки работы на различных видах современного оборудования и практически отработали технологический процесс приготовления кулинарной продукции, кондитерских изделий пониженной калорийности.

Численность слушателей курсов составила 100 человек представителей разных районов края: Грачевский, Шпаковский, Степновский, Советский, Ипатовский, Изобильненский, Александровский.

Сроки обучения групп: 1-я группа - 25 чел. - с 24.03. по 27.03.2014 года;
2-я группа - 25 чел.- с 25.08. по 29.08. 2014 года;

3-я группа -25 чел. – с 30.11 по 07.11. 2014 года;
4-я группа -25 чел. – с 30.11 по 07.11. 2014 года.

Направление расходов:

Расходы на оплату труда с начислениями составили – 24022,77 рублей преподавателям высшей категории, реализующих программу повышения квалификации.

Расходные учебные материалы – продукты питания для приготовления блюд – 17090,48 руб.

Расходные материалы хозяйственного назначения, канцелярские товары – 118886,75 руб.

Итого - 160000,00 руб.

Проведенные мероприятия позволили внедрить в производственный процесс новое современное высокотехнологичное оборудование, подняли экономическую эффективность работы школьных столовых, персонал пищеблоков повысил техническую грамотность и повысил дополнительные специальные знания, учащиеся получают здоровое питание.

На 2015 год необходимо продолжить обучение по 2-3 модулям: «Технология приготовления кулинарной продукции»; «Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности» в количестве 40 часов. Предполагается обучение 4-х групп, 100 человек. Обучение планируется организовать в каникулярное время (август, ноябрь).

ПЛАН РАБОТЫ
региональной стажировочной площадки
на 2015 год

№ п\п	Категория слушателей	Проблематика, направление	Кол-во часов/дней	Сроки проведения	Место проведения	Районы
1.	Заведующих столовых, специалистов пищеблоков образовательных учреждений края	Совершенствование организации питания обучающихся в образовательных учреждениях (технология приготовления кулинарной продукции; технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности)	40/5 дней	24-28 августа 2015г. 50 чел.	ГБОУ СПО СКСТиК	Арзгирский, Андроповский, Апанасенковский, Благодарненский, Буденновский, Кировский, Кочубеевский, Нефтекумский, Туркменский, г. Ставрополь
3.	Заведующих столовых, специалистов пищеблоков образовательных учреждений края	Совершенствование организации питания обучающихся в образовательных учреждениях (технология приготовления кулинарной продукции; технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности)	40/5 дней	02-07 ноября 2015г. 50 чел.	ГБОУ СПО СКСТиК	Александровский, Георгиевский, Красногвардейский, Курский, Левокумский, Минераловодский, Новоалександровский, Новоселецкий, Предгорный, Петровский