



Оборудование пищеблока гимназии



Рисунок 1. Мармит



Рисунок 2. Пароконвектомат



Рисунок 3. Электрический водонагреватель



Рисунок 4. Электрическая плита



Рисунок 4. Посудомоечная машинка



Рисунок 5. Моечные ванны



Рисунок 6. Стол холодильный



Рисунок 7. Холодильная витрина



Рисунок 7. Холодильник



Рисунок 8. Холодильники



Рисунок 9. Весы. Электромясорубка



Рисунок 10. Вентиляционная система



Рисунок 11. Хлебница.
Производственный стол



Рисунок 12. Протирочная машина
(овощерезка)

**Семинар-практикум для руководителей
учреждений образования по теме:
«Питание детей: качество, безопасность,
сбалансированность»**

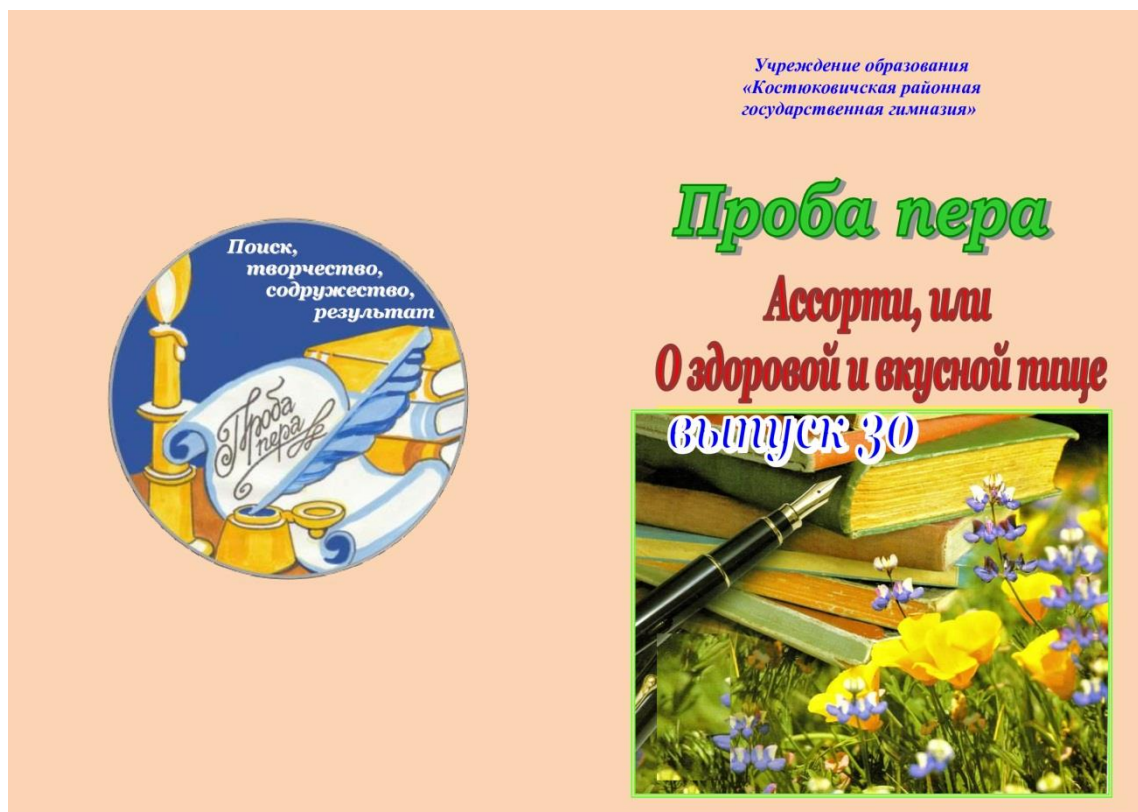


Представление опыта работы гимназии на районной августовской конференции по теме “Питание учащихся: сопровождение, организация, контроль”





Тематические альманахи клуба «Проба пера»



Фотоконкурс для учащихся и их родителей «Здоровое питание»



Методические разработки тематических классных часов и внеклассных мероприятий



Учреждение образования
«Костюковичская районная государственная гимназия»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

классного часа



«Ролевая игра «Дело Желудка»

5 класс



Разработал:
Алина Альгирдовна Фролова,
учитель русского языка
и литературы

Костюковичи, 2019г.

«ДЕЛО ЖЕЛУДКА»

Цель: содействие углублению знаний учащихся о полезной и вредной пище, формированию качеств личности, соответствующих принципам устойчивого развития.

Секретарь: Встать! Суд идёт!

Судья: Садитесь. Сегодня рассматривается Дело №1 о причинении вреда неизвестными лицами господину Желудку. Господин Желудок, огласите суть Вашего иска.

Г-н Желудок: Когда-то давно я был здоровый, сильный, мог есть любую пищу, но с годами ослаб, заболел. У меня язва и гастрит. Я не могу есть того, что хочется. Суть моего иска: найти виновников моей болезни и слабости.

Судья: Господин Прокурор, есть ли у нас подозреваемые, свидетели?

Прокурор: Да, Ваша честь, их много. Я прошу Вас выслушать их всех и решить, кто же виноват в несчастьях господина Желудка. Пригласите в зад суда господ Овощей и Фруктов.

Овощи: Мы богаты углеводами, витаминами, минералами.

Фрукты: Мы обеспечиваем организм клетчаткой и энергией.

Овощи: Поддерживаем здоровое состояние кожи, улучшаем зрение, помогаем пищеварению.

Фрукты: Без нас Желудку никак не обойтись. Кто же нас не любит?

Овощи: мы не можем нанести вред Желудку. Мы приносим только пользу.

Овощи и Фрукты (вместе): Мы не виноваты.

Адвокат: Ерунда! Без фруктов и овощей Желудок очень даже может жить, а вот без чипсов, киришешек – никак! Пригласите господина Чипса.

Чипс: Я – всеми любимые чипсы. Меня любят и взрослые и дети. Я – самый вкусный и важный продукт на свете. Ну, разве может без меня обойтись Желудок?

Адвокат: Ну, что я говорил. Чипсы – самые полезные и вкусные.

Прокурор: Никак не могу с вами согласиться. В чипсах много канцерогенов, пищевых красителей, добавок. Они наносят большой вред Желудку. Давайте лучше послушаем госпожу Кашу.

Каша: Я – молочная каша. Во мне много кальция, необходимого нашим костям, зубам. Много витамина А и витамина Д. я помогаю росту детей. Поддерживаю работу мускул и нервной системы.

Адвокат: Каша! Ну, разве каша- это вкусно? Нет, я не согласен. Без неё можно прожить.

Прокурор: Каша – то вкусно, а главное – полезно. Её можно приготовить с фруктами, с маслом, с сахаром.

Адвокат: Я прошу выслушать еще один очень полезный продукт – это вермишель «Роллтон». Он вкусный и очень быстро готовится. Несколько минут и супчик готов.

Роллтон: У меня красивая упаковка. Вермишель у меня спиральками. Меня заляют кипятком, и я готов. А какой я ароматный. Попробуйте меня обязательно, и вы поймете, что вкуснее меня ничего нет.

Прокурор: Я думаю, что с этим невозможно согласиться. «Роллтон» желудку пользы не приносит. В нем нет натуральных продуктов. И без него Желудок может обойтись. Послушаем, что нам скажет господин Суп.

Суп: Кто меня не знает? Я думаю, что известен всем. Во мне натуральная картошечка, морковочка, лучок. А какую пользу я приношу желудку. Без меня у желудка начинается язва и гастрит. Меня обязательно надо употреблять в пищу.

Адвокат: Ха-ха-ха! Да зачем ты нужен желудку? Я же тебя не ем и ничего. Жив и здоров.

Прокурор: Ну, это временно! Я прошу выслушать ещё одного свидетеля. Он очень важный и полезный. Это господин Хлеб.

Хлеб: Я продукт из зерна. Во мне много углеводов, витаминов, минералов. Я душистый и ароматный. Ни один обед не обходится без меня.

Адвокат: Хлеб! Это так просто, так скучно! Зачем он желудку? Какая от него польза? Вот конфеты и жевательные резинки – совсем другое дело. Вкусно! Весело! Стильно! Просто прелесть! Давайте их послушаем.

Конфета: Я – конфета. Меня любят за то, что я сладкая. Дети меня обожают. Даже могут обед заменить мною. Я – самая главная!

Жвачка: А я – стильная жвачка. Меня жуют везде: дома, в гимназии, на улице. Без меня никак не обойтись.

Прокурор: Желудку очень вредны всякие сладости, жевательные резинки, торты и пирожные, если их есть не в меру. Я хочу, чтобы вы выслушали госпожу Рыбу и господина Мясо.

Мясо: В нас много белка, без которого наш организм не может обойтись.

Рыба: В нас много железа.

Мясо: Мы помогаем росту организма, обновлению кожи.

Рыба: Помогаем мы и росту волос, обновляем кровь.

Мясо: Нарращиваем мышцы, обеспечиваем организм необходимыми витаминами.

Прокурор: А сейчас я хочу пригласить в зал суда самого главного свидетеля – госпожу Правильное питание. Давайте послушаем, что она скажет.

Правильное питание: всех волнуют вопросы: «Каким продуктам питания надо отдавать предпочтение? Каких продуктов надо и вовсе избегать?» Состояние нашего здоровья зависит от того, что мы едим и как мы едим. Важно знать, что питание должно быть правильным, а главное – здоровым. Ни в коем случае нельзя злоупотреблять сладкой, жирной пищей. Старайтесь как можно реже кушать чипсы, конфеты, мороженое и пирожное. Чаше употребляйте в пищу каши, йогурты, овощи, фрукты, рыбу, черный хлеб, суп.

Судья: Мы выслушали всех выступающих и, думаю, настало время огласить приговор по Делу господина желудка.

Приговор:

1. Каждый день на завтрак есть кашу, на обед – суп, рыбу, птицу, обязательно употреблять чёрный хлеб. Стараться меньше употреблять соли, сахара, жиров. Ежедневно есть овощи и фрукты, желательно в сыром виде, отдавать предпочтение натуральным сокам, морсам.

2. Сократить употребление чипсов, конфет, мороженого, тортов, газированных напитков, маринованных овощей, консервированных фруктов. И вскоре господин Желудок будет здоров и весел. От него уйдут язва и гастрит. Дело закрыто.



**ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
МОГИЛЕВСКОГО ОБЛАСТНОГО
ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА**

ДИПЛОМ

I степени

НАГРАЖДАЕТСЯ

**Учреждение образования
«Костюковичская районная
государственная гимназия»**

**победитель смотра-конкурса
на лучшую организацию питания
в учреждениях общего среднего образования**

Начальник
главного управления по образованию
Могилевского облисполкома



А.Б.Заблоцкий

Могилев
2019



Публикации

Районная газета «Голас Касцюкоўшчыны»

golk.by | «К» | 21 снежня 2019 г.

РАЗНОЕ

СМОТР-КОНКУРС

Самый вкусный и полезный обед – в гимназической столовой

В областном смотре-конкурсе на лучшую организацию питания обучающихся победу по праву одержала Костюковичская районная гимназия.



ТРИ РАЙОННЫХ ПОБЕДИТЕЛЯ

Конкурс проводился в два этапа: районного уровня и областного. В первом этапе участие приняли 12 учреждений образования района. Решением конкурсного жюри было выявлено три победителя – гимназия, Тупичинский УПК и средняя школа №2.

В ДЕСЯТКЕ ЛУЧШИХ

Областной смотр-конкурс проводился в два этапа – очном и заочном. Участие в очном этапе продолжила гимназия, представив в оргкомитет конкурса информационные материалы и видеопрезентацию по созданию культурно-гигиенических условий и эстетическому оформлению обеденного зала и производственных и складских помещений. Изучив материалы, жюри конкурса включило костюковичскую гимназию в десятку лучших учреждений образования области.

Как рассказала главный специалист отдела по образованию, спорту и туризму Костюковичского райисполкома Елена Завадская, ко всем десяти претендентам на победу выезжало жюри конкурса и оценивало систему работы по организации питания.

СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД

В рамках очного этапа конкурса гимназия продемонстрировала жюри системную работу по организации питания в тесном сотрудничестве педагог-учащийся-родитель. Пропаганда здорового питания ведется как в гимназии, так и в семье. В форме презентации учащиеся организовали выставки поделок и рисунков, изготовленные руками детей и их родителей, все классы продемонстрировали промо-ролики «Здоровое питание», гимназическая столовая приготовила дегустационный стол «День белорусской кухни».

– Участвовать в конкурсе было интересно, – отметила директор гимназии Антонина Максимова. – Во-первых, это первый наш опыт в подобном конкурсе, во-вторых, мы отметили для себя, что сплоченное гимназическое сообщество в организации питания работает четко и системно.

ВЫСОКАЯ ОЦЕНКА КОМИССИИ

Члены жюри областного конкурса отметили высокий уровень организации питания учащихся, начиная от ведения документации, соблюдения требований и эстетического вида школьной столовой. Жюри особенно отметило организаторские и творческие способности гимназистов, которые креативно подошли к участию в конкурсе, впечатлили знаниями ребят по здоровому питанию, наличию современного оборудования в пищеблоке и слаженной работе персонала столовой.

ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Одно из условий конкурса – определить, насколько блюда школьной столовой соответствуют технологическим требованиям приготовления. Для дегустации были представлены блюда белорусской кухни в соответствии со школьным меню, которое составляется с учетом вкусов и запросов детей. Например, особым спросом пользуются рыбные и куриные котлеты, приготовленные в пароконвектомате. Современное технологическое оборудование позволяет готовить вкусные и сбалансированные обеды для учащихся.

Как отметила Елена Завадская, за последние годы во всех школьных столовых проводится работа по укреплению материально-технической базы, по соблюдению санитарно-гигиенического режима, по удешевлению питания. И в вопросах питания детей мелочей быть не может!

Ольга КРИВОШЕЕВА

Коротко обо всем

Ведущая рубрики Ольга КРИВОШЕЕВА

” ДЕНЬ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ

18 декабря в отделе ЗАГС прошел День открытых дверей, приуроченный профессиональному празднику работников органов записи актов гражданского состояния.

В этот день отдел ЗАГС посетили старшеклассники средних школ № 1 и № 2. Начальник отдела Ольга Савченко рассказала много интересного об истории образования органов ЗАГС, о многогранной деятельности, которая осуществляется в стенах этого административного здания.



” ПАРИКМАХЕР ПРИХОДИТ НА ДОМ

Костюковичский районный центр социального обслуживания населения оказывает парикмахерские услуги на дому для нетрудоспособных граждан (инвалидам 1 и 2 групп, неработающим гражданам, семьям, достигшим 60-летнего возраста, имеющим право на государственную пенсию). Данная категория граждан может не только сделать мужскую или женскую стрижку, но и окрасить волосы.

” СЕРЕБРО – У ЮНОЙ КОСТЮКОВЧАНКИ

13-14 декабря в городе Могилеве прошел открытый республиканский турнир по дзюдо на призы мастера спорта СССР Николая Толкачева среди юношей и девушек 2008-2009 годов рождения.

В турнире приняли участие 270 участников из 30 команд регионов страны. В соревнованиях приняли участие и юные дзюдоисты Костюковичской детско-юношеской спортивной школы.

В весовой категории до 36 кг второе место и серебряную медаль завоевала Карина Анисимова, воспитанница старшего тренера-преподавателя Александра Герасиченко.



” СУДЕБНЫЕ ЭКСПЕРТЫ СМЕНИЛИ ПРОПИСКУ

Костюковичский межрайонный отдел Государственного комитета судебных экспертиз переехал из районного отдела внутренних дел и стоматологической поликлиники. Теперь судебно-медицинские эксперты и эксперты-криминалисты находятся на втором этаже здания Белорусбанка.



ВАША РАЙОННАЯ ГАЗЕТА

Объем газеты 1 печатный лист
Формат А3
Печать офсетная
Стильматъ 1, исключительная – 65 вклеск
Тираж 4690
Подписано в печать
20.12.2019 г. в 17.00

Централизованный выпуск газеты
осуществляет Оксана ШПАКОВА

Адрес: ул. Ленинская, 43

Газета напечатана офсетным способом в УПКП «Могилевская областная республиканская типография имени Спиридоны Соболи», ул. Первомайская, 70, г. Могилев, 212030.

Свидетельство о государственной регистрации средства массовой информации № 1033, выданное 01.14.04.2010 года Министерством информации Республики Беларусь.

Индекс газеты:
64076 – индивидуальный
64017 – абонент
64072 – ведомственной

Редакция оставляет за собой право не вступать в переписку с читателями. Авторы опубликованных материалов несут ответственность за подбор и достоверность фактов. Их мнение не всегда совпадает с мнением редакции.

Газета выходит в среду и субботу

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР – 71-842;
Зам. главного редактора – 71-840;
Отв. секретарь, оператор – 71-841;
Отдел информации, редактор интернет-ресурса – 23-694;
И. бухгалтер – 23-355;
Отдел рекламы (факс) – 23-377; go2a@vindex.ru
Mob. тел. – +375336296031
E-mail: gazeta@mail.mogilev.by



golk.by

Читайте и комментируйте

Главный редактор
Ирина Викторовна
КОВАЛЕВА.

НАСТАЎНІЦКАЯ газета

Выходзіць з 20 снежня 1945 года

У Касцюковічах сур'езна задумаліся аб магчымасцях палепшэння працэсу арганізацыі харчавання школьнікаў у агульнаадукацыйных установах раёна. Адной з канкрэтных практычных мер, прынятых у сувязі з гэтым, сталі мерапрыемствы па павышэнні тэарэтычнага і практычнага ўзроўню кухараў школьных сталовых.

— Падчас гэтага задання было агульнаадукацыйна цікавых ідэй. Так, кухар з сярэдняй школы № 4 Святлана Шынкевіч прапанавала ўключыць у меню кашу з чарнаслівам, а кухар Шарэйкаўскай сярэдняй школы Ларыса Шаўцова — боршч па-ўральску з крупамі. На думку прадстаўніцы сярэдняй школы № 1 райцэнтра Людмілы Цыганковай, школьнікам павінна прысцяся даспадобы жэлю. А вось кухар з касцюковіцкай сярэдняй школы № 2 Наталля Саланенка выказалася за ўключэнне ў меню драпікаў. Па

Школьнае харчаванне — здаровае харчаванне

Па словах галоўнага спецыяліста аддзела адукацыі, спорту і турызму Алены Завадскай, у раёне вырашана было правесці конкурс прафесійнага майстэрства сярод работнікаў школьнага харчавання.

— Работа кухараў часта застаецца незаўважанай. А між тым ад яе ўзроўню ў пэўнай ступені залежыць уся арганізацыя адукацыйнага працэсу ў навучальнай установе. Менавіта таму ўзнікла ідэя правядзення прафесійнага спаборніцтва «Школьнае харчаванне — здаровае харчаванне», якое б дазволіла кухарам паказаць свае ўменні, а таксама абмяняцца станючым вопытам і напрацоўкамі адно з адным, — адзначыла Алена Леандаўна.

У незвычайным конкурсе прынялі ўдзел 11 кухараў. Сваёго прадстаўніка вылучылі практычна ўсе агульнаадукацыйныя навучальныя ўстановы раёна. Спаборніцтва праходзіла ў тры туры. У першым канкурсанты дэманстравалі так званае дамашняе заданне — прыгатаваныя загадка халодную закуску, дэсерт і мучны выраб у мастацкім выкананні. Другое заданне кухары выконвалі ў рэжыме рэальнага часу. На вачах глядачоў і журы яны гатавалі гарачую страву з гарнірам і налітак. Бліскучыя практычныя навыкі паказалі ўсе ўдзельнікі. Характэрна, што прыгатаваныя ім і стравы былі не толькі смачнымі, але і выкананымі з улікам асаблівасцей школьнага харчавання.

На апошнім конкурсным этапе кухары дэманстравалі тэарэтычныя веды па сваёй прафесіі. Ім неабходна было распрацаваць меню школьніка на адзін дзень, уключыўшы ў яго новыя арыгінальныя стравы з прадуктаў, якія дапускаюць

у сваёй установе яны праводзілі эксперымент, зрабіўшы чацвер днём беларускай кухні. У яго рамках самы шырокі ахоп харчаваннем быў тады, калі ў сталовай гатавалі менавіта гэтую нацыянальную страву. Некаторыя прапановы канкурсантак узяты да ўвагі і, магчыма, ужо ў гэтым навучальным годзе будуць рэалізаваны; — падкрэсліла Алена Завадская.

Што ж да вынікаў конкурсу, то лепшым кухарам назвалі прадстаўніцу Шарэйкаўскай сярэдняй школы Ларысу Шаўцову. Другое месца замацавалася за кухарам сярэдняй школы № 1 Касцюковіч Людмілай Цыганковай, трэцяе месца атрымала Наталля Саланенка з сярэдняй школы № 2 райцэнтра. Астатнім удзельніцам былі прысвоены розныя званні па намінацыях. Кухар з Мурынборскага вучэбна-педагагічнага комплексу Ларыса Кавалёва стала майстрам — залатыя рукі. Прадстаўніца Беладубраўскай сярэдняй школы Надзея Гоманавы вызначылася навізнай і творчасцю. Святлана Філімонава з Сялецкаўскага вучэбна-педагагічнага комплексу праявіла самую моцную волю да перамогі, Ларыса Васекіна з Тупічынскай сярэдняй школы прыгатавала стравы з самымі высокімі смакавымі якасцямі, Святлана Шынкевіч з сярэдняй школы № 4 вызначылася ў прыгатаванні кандытарскага вырабу, Таццяна Трасько з раённай гімназіі правяла лепшую прэзентацыю стала, Таццяна Кулцова з Новасамцавіцкай сярэдняй школы была адзначана за новыя творчыя рашэнні, а Таццяна Церахава з Баронькаўскага вучэбна-педагагічнага комплексу — за прыгатаванне лепшай школьнай стравы. Усе ўдзельніцы атрымалі ганаровыя дыпламы і грашовыя прэміі ад арганізатараў конкурсу — аддзела адукацыі, спорту і турызму.

Августовский сборник «ИТОГИ РАБОТЫ органов управления, учреждений образования в 2019/2020 учебном году и задачи по дальнейшему совершенствованию образовательного процесса в 2020/2021 учебном году».

Тезисы по теме: «Процесс организации рационального питания обучающихся: информационно-методическое сопровождение» (Максимова Антонина Ивановна, директор УО «Костюковичская районная государственная гимназия»).

Производственно-практическое издание «Материалы участников областного смотра-конкурса на лучшую организацию питания обучающихся учреждений общего среднего образования» (2020 г.)