**Пояснительная записка к концепции оформления школьной столовой** в Зеленодольском филиале МБОУ «СОШ №7» с. Чкаловское

**Цель проекта:** Преобразование столовой в современное для приема пищи и отдыха

Привлекательность: создать место, куда хочется приходить.

Комфорт: Обеспечить удобство для всех учащихся и педагогов.

Функциональность: Оптимизировать пространство для питания и отдыха.

Концепция дизайна помещения: белый фон с яркими акцентами (зеленый, красный) в мебели и декоре.

**Ремонтные работы:**

1. Замена входной двери.

Причина:

-**Необходимость соответствия санитарно-гигиеническим нормам**. Двери в столовых, должны быть устойчивыми к загрязнениям и простыми в уходе

- Т**ребования к безопасности**. Двери должны соответствовать нормам пожарной безопасности, не препятствовать срочной эвакуации в случае необходимости

- **Улучшение внешнего вида.**

При выборе новой двери важно учитывать, что конструкции должны отвечать высоким требованиям к износостойкости, прочности и экологичности.

1. Замена полового покрытия:

Причина:

**-Износ**. Пол в в столовой, подвергается серьёзным механическим нагрузкам и систематическому истиранию

**-Простота в уборке**. Для поддержания санитарного состояния пола необходима многократная влажная протирка в течение рабочего дня. При этом нежелательно использовать агрессивные чистящие средства с резким запахом хлора.

**-Влагостойкость**. Герметичность верхнего слоя покрытия обеспечивает сохранность основания и защищает нижние этажи от разрушительного воздействия при протечках.

**-Пожаробезопасность**. Выбор и монтаж покрытия регламентируется ФЗ-117, где озвучиваются требования противопожарных служб

**-Эстетичность**. Половое покрытие в школе — часть дизайнерского проекта, оно должно органично вписываться в интерьер школьной столовой.

1. Замена освещения в обеденном зале

Причина:

**-Соответствие нормам**. Для столовой рекомендован уровень светового потока от 200 до 300 люкс. При этом осветительная аппаратура должна излучать свет нейтрального или тёплого оттенка. Слишком холодный свет снижает аппетит и мешает расслаблению.

**-Создание комфортной атмосферы**. Столовая в школе — зона отдыха, где не только едят, но и общаются. Для этого используют различные подсветки потолка и отдельных зон, точечное освещение над столами, направленный свет.

1. Замена раковин и кафельной плитки в зоне умывальника

Причина

**Повышение комфорта**. Обновлённая зона может выглядеть привлекательнее, что мотивирует школьников мыть руки.

**Улучшение удобства использования**. Установка сушилок для рук и дозатора для жидкого мыла.

**Соответствие требованиям**. По СанПиН, в обеденном зале столовой должны быть установлены умывальники из расчёта один кран на 20 посадочных мест, а рядом с ними — электрополотенца или одноразовые полотенца.

Таким образом, обновление зоны умывальника в школьной столовой может способствовать соблюдению правил личной гигиены и созданию комфортных условий для учеников.

Также планируется в этой зоне размещение следующих стендов:

**-**Культура поведения в столовой

-Культура здорового питания

**Обновление зоны раздачи:**

Причина:

**-Улучшение качества питания**. Обновление оборудования позволяет внедрить новые технологии производства, формы и методы обслуживания школьников

**-Создание условий для самообслуживания**. Обновлённая зона раздачи может включать расширенные линии, что даёт возможность расширить ассортимент и увеличить количество питающихся.

**-Формирование культуры питания**. Модернизация пищеблока помогает привить школьникам вкус к современным направлениям кулинарной моды и сформировать у них культуру питания.

**Создание зоны отдыха**:

Причина:

**-Решение проблемы занятости свободного времени школьников во время перемен**. Зона отдыха поможет переключиться от учебной деятельности и провести время с пользой.

**-Снижение учебного напряжения**. Регулярные перерывы на отдых улучшают концентрацию и помогают усваивать новую информацию более эффективно.

**-Социальное взаимодействие**. Зона отдыха даёт детям возможность для общения в неформальной обстановке. Это поможет улучшить коммуникативные навыки и будет способствовать формированию дружеских отношений и командного духа.

В зоне отдыха планируется размещение фитомодуля, который будет полезен для:

Очищения воздуха

Увлажнения воздуха

Создание благоприятной психоэмоциональной среды

Эстетическое оформление

Использование во внеурочной (проектной) деятельности

Также в данной зоне планируется размещение профориентационных стендов, которые могут использоваться как часть профориентационной работы в школе. Такие стенды помогают школьникам **построить вектор своего профессионального будущего**, выявить склонности и таланты к определённым видам профессиональной деятельности.

**Оформление окон обеденного зала:**

Причина:

**-Создание уюта**. Шторы на окнах могут придать помещению приятный вид, что может повысить посещаемость столовой

**-Регулировка освещения**. С помощью жалюзи можно менять уровень естественного освещения, например, затемнять помещение в яркий солнечный день.

**-Эстетическое оформление**. Эстетическая среда благотворно влияет на психическое и эмоциональное состояние школьников и педагогов, способствует снятию перегрузок.

**Зона взвешивания**

Причина:

**Зона взвешивания** в столовой может использоваться для **контроля веса учащихся**, чтобы отслеживать, соответствует ли вес норме.

**Взвешивание может способствовать здоровому питанию**, так как помогает контролировать массу тела и своевременно корректировать рацион.

Регулярное взвешивание позволяет:

* **Понимать взаимосвязь между потреблением высококалорийных продуктов и ростом массы тела**. Это может дисциплинировать ребенка и помочь ему сделать более сознательный выбор пищи.
* **Выявлять проблемы со здоровьем**, связанные с внезапным увеличением или потерей массы тела.

Чтобы избежать негативных последствий, важно правильно использовать весы и интерпретировать результаты взвешивания.

**Замена технологического оборудования в пищеблоке:**

Причина:

**-Улучшение качества питания**. Современное оборудование позволяет обеспечить безопасность, сбалансированность и витаминизацию блюд.

**-Создание комфортных условий для приёма пищи**. Например, установка удобных ванн для мытья посуды, организация специального места для мытья и сушки рук.

**-Увеличение охвата горячим питанием**. Модернизация оборудования позволяет расширить количество учащихся, которых обеспечивают горячим питанием.

**-Механизация и автоматизация процесса обработки продуктов**. Это повышает производительность труда, улучшает качество пищи и уменьшает количество пищевых отходов.

Оборудование должно быть современным, безопасным и соответствовать всем санитарным требованиям. Важно также предусмотреть возможность его замены или модернизации в будущем, так как технологии и стандарты постоянно развиваются.