



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
Администрация Ленинградской области  
**КОМИТЕТ  
ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

191124, Санкт-Петербург, внутригородское  
муниципальное образование Санкт-Петербурга  
муниципальный округ Смольнинское, площадь  
Растрелли, дом 2, строение 1  
Телефон: (812) 539-44-50, факс: (812) 539-44-79  
E-mail: office\_edu@lenreg.ru

27.07.2023 № 19-22643/2023

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

О направлении рекомендаций  
по оформлению пространства школьной  
столовой и организации питания

Руководителям  
органов местного самоуправления,  
осуществляющих управление  
в сфере образования  
Ленинградской области

27.07.2023

VX-КО-1030/2023

Уважаемые руководители!

В целях обеспечения качества питания обучающихся общеобразовательных организаций Ленинградской области, определения единых подходов к оформлению пространства школьных столовых и организации питания с учетом современных требований комитет общего и профессионального образования Ленинградской области (далее – комитет) направляет рекомендации и материалы по оформлению пространства школьной столовой и организации питания.

Комитет рекомендует использовать представленные подходы и решения при проведении работ по капитальному и текущему ремонту школьных столовых, в том числе при подготовке образовательных организаций к началу нового учебного года.

Приложение:

- 1) Рекомендации по организации пространства школьной столовой, 4 л.
- 2) Чек-лист по оформлению пространства школьной столовой, 1 л.
- 3) Принципы бережливого производства при организации питания в школьной столовой, 7 л.
- 4) Альбом современных проектов по организации пространства школьной столовой, 12 л.

Заместитель  
председателя комитета



В.И. Колыхматов

Исп.: В.И. Серeda  
(812) 539-44-55

27.07.2023

18.04-01-990/2023

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСТРАНСТВА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Школьная столовая – это особенный объект с повышенными требованиями. Однако в наше время огромного разнообразия кафе и ресторанов, которые достаточно часто посещают современные дети вместе с родителями, к данному помещению предъявляются новые требования – эстетические. Дизайн школьной столовой должен быть интересным, приятным, вызывать положительные эмоции, стимулировать аппетит и хорошее пищеварение.

В столовой обучающиеся проводят перемены, отдыхают и общаются. Задача пространства школьных столовых – своей атмосферой и эстетикой прививать детям позитивное и осознанное отношение к еде, формировать культуру питания.

Основные принципы оформления школьной столовой

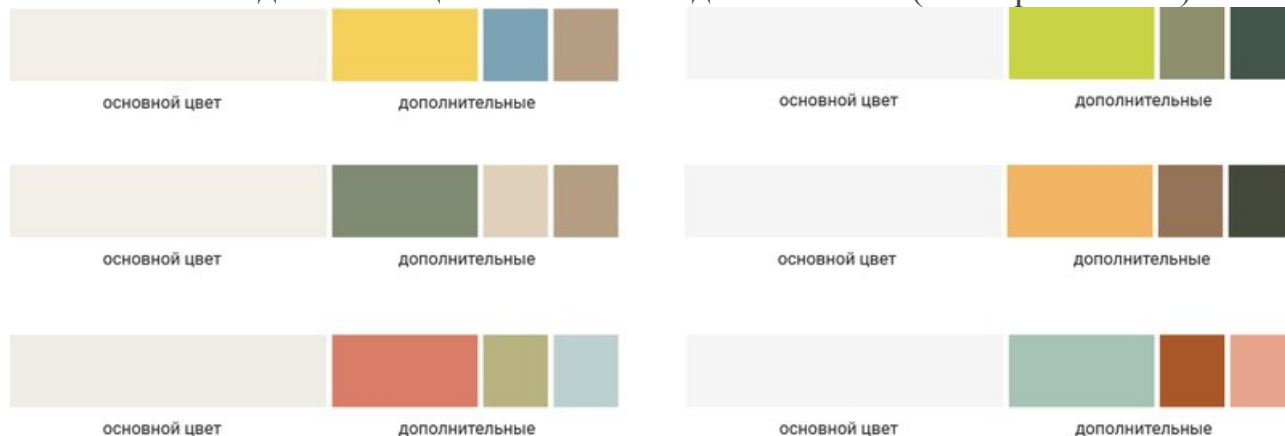
- 1) лаконичное цветовое решение
- 2) хорошее освещение
- 1) зонирование пространства
- 2) организация коммуникации
- 4) эстетика еды

### 1. Цвет

В интерьере школьной столовой рекомендуется использовать два-четыре цвета, которые не будут мешать приему пищи. Некоторые цвета не подойдут вовсе. Например, синий считается «несъедобным» и плохо сочетается с едой. А яркие красный, оранжевый или желтый — это возбуждающие «фастфудные» цвета, которые провоцируют излишний аппетит.

Подбирая цвета для окраски стен школьной столовой, нужно исходить из принципа — один основной (базовый) цвет и один-три акцентных оттенка к нему. При этом общее ощущение от цветовой гаммы должно быть теплое.

### Рекомендованные цветовые гаммы для столовой (палитра Pantone)





## 2. Освещение

Столовая должна быть равномерно освещена приятным светом, без темных зон. Подойдут светодиодные лампы с коэффициентом цветопередачи 8 и выше. Оптимальная цветовая температура – 3000–4000 К (теплый или нейтральный свет). Не рекомендуется использовать люминесцентные лампы.



## 3. Зонирование и единый стиль

Одинаковые столы, поставленные в бесконечно длинные ряды, рождают ощущение безнадежности. Пространство для детей разных возрастных групп необходимо зонировать, ведь один из трендов работы с образовательными пространствами – использование помещений под разные задачи. Например, в школьной столовой в первой половине дня едят, а в другое время проводят дополнительные занятия или работают самостоятельно.

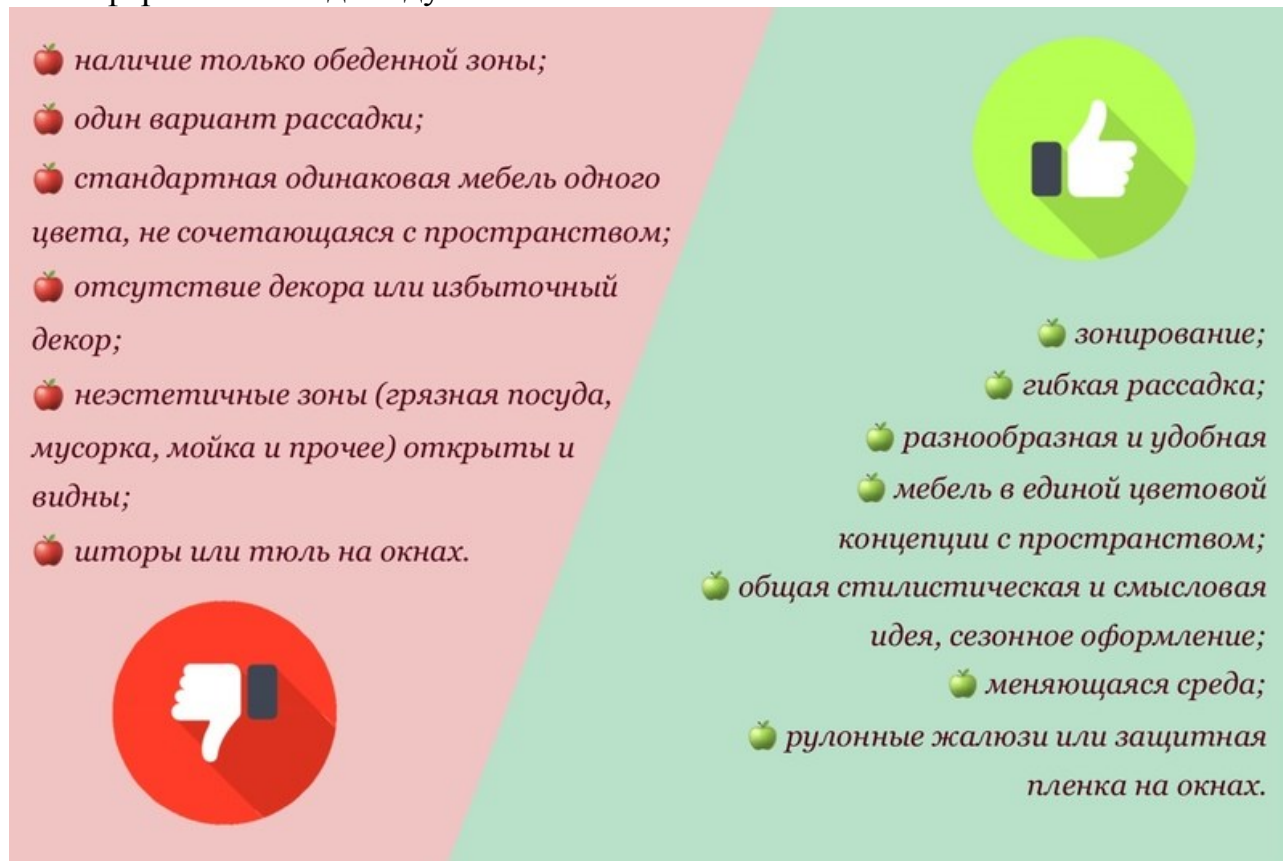
Зоны выделяют за счет простых приемов:

- барная стойка (ее обожают подростки);
- мягкий уголок с диванчиками;
- рассадка на разное количество человек — по 2, 4, 16.

Оформлять школьную столовую рекомендуется в следующих **стилях**:

- лофт-пространство;
- «бабушкина кухня» с уклоном в этно;
- экостиль, природные мотивы в декоре;
- hi-tech для IT-школ.

Благодаря единому стилю, пространство приобретает целостность, атмосферность и индивидуальность.



#### 4. Коммуникация

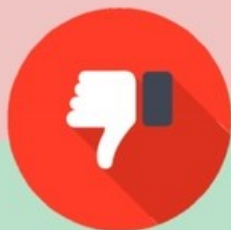
В интерьере столовой необходимо гармонично вписать базовые понятия о правильном питании. Общаться с детьми на ключевые правила о питании и питьевом режиме особенно удобно с помощью инфостендов.

Культуру поведения в столовой лучше транслировать другими средствами.

В зоне с умывальниками перед входом в обеденный зал можно расположить иллюстрированные правила гигиены и мытья рук. Такая инфографика «программирует» мозг: стерильного в мире ничего не бывает, но, если правильно мыть руки, вероятность проблем со здоровьем будет ниже, а успеваемость – выше. Информация должна находиться на уровне глаз школьников в течение 30 секунд.

В качестве обратной связи от обучающихся подойдет грифельная доска, интерактивные qr-коды для голосования, флипчарт для поваров и многое другое.

- 🍏 изображения на стенах не несут смысла;
- 🍏 правила поведения в столовой в директивном тоне и сложным языком;
- 🍏 информация избыточна;
- 🍏 отсутствует обратная связь от ребят.



- 🍏 визуал полезен для ребят и содержит важную информацию;
- 🍏 правила логичны и просты, подаются в информационном стиле с элементами юмора;
- 🍏 информация дозированная;
- 🍏 дети имеют «голос» и свободно выражают свое мнение.

## 5. Эстетика еды

Необходимо внимательно относиться не только к пространству столовой, но и к выбору школьной посуды, столовых приборов, сервировке еды. Чтобы у обучающихся появилось доверие к качеству школьного питания, можно сделать кухню открытой для глаз.

## ЧЕК-ЛИСТ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ПРОСТРАНСТВА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

### Правила хорошего интерьера в столовой

#### ДА

- зонирование
- гибкая рассадка
- разнообразная и удобная мебель
- в единой цветовой концепции с пространством
- общая стилистическая и смысловая идея, сезонное оформление

#### НЕТ

- наличие только обеденной зоны
- один вариант рассадки
- стандартная одинаковая мебель одного цвета, не сочетающаяся с пространством
- отсутствие декора или его избыточность
- шторы или тюль на окнах
- неэстетичные зоны (стеллажи с грязной посудой, мусорка, мойка и проч.) открыты и видны

### Подбор цвета для стен

#### ДА

- баланс основного и дополнительного цветов
- зонирование цветом
- теплая цветовая гамма
- природные и пищевые цвета



#### НЕТ

- основной цвет слишком яркий и насыщенный
- один цвет для столовой
- холодная цветовая гамма
- фастфудные цвета



### Правила освещения столовой

#### ДА

- естественное освещение
- теплый рассеянный цвет
- многоуровневое освещение в разных зонах

#### НЕТ

- яркий свет
- холодное и тусклое освещение
- однообразные светильники

### Коммуникация в столовой

#### ДА

- визуал полезный для ребят и содержит важную информацию
- информация дозированная
- правила логичны и просты, подаются в информационном стиле с элементами юмора
- дети имеют возможность выразить свое мнение о столовой



#### НЕТ

- изображения на стенах не несут смысла
- информация избыточна
- правила поведения в столовой подаются в директивном тоне и сложным языком
- отсутствует обратная связь от ребят



## ПРИНЦИПЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

### ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ НИЗКОЙ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ

- длительное получение завтрака (обеда);
- нехватка посадочных мест для приема пищи;
- неорганизованность процесса получения питания на раздаточном столе.

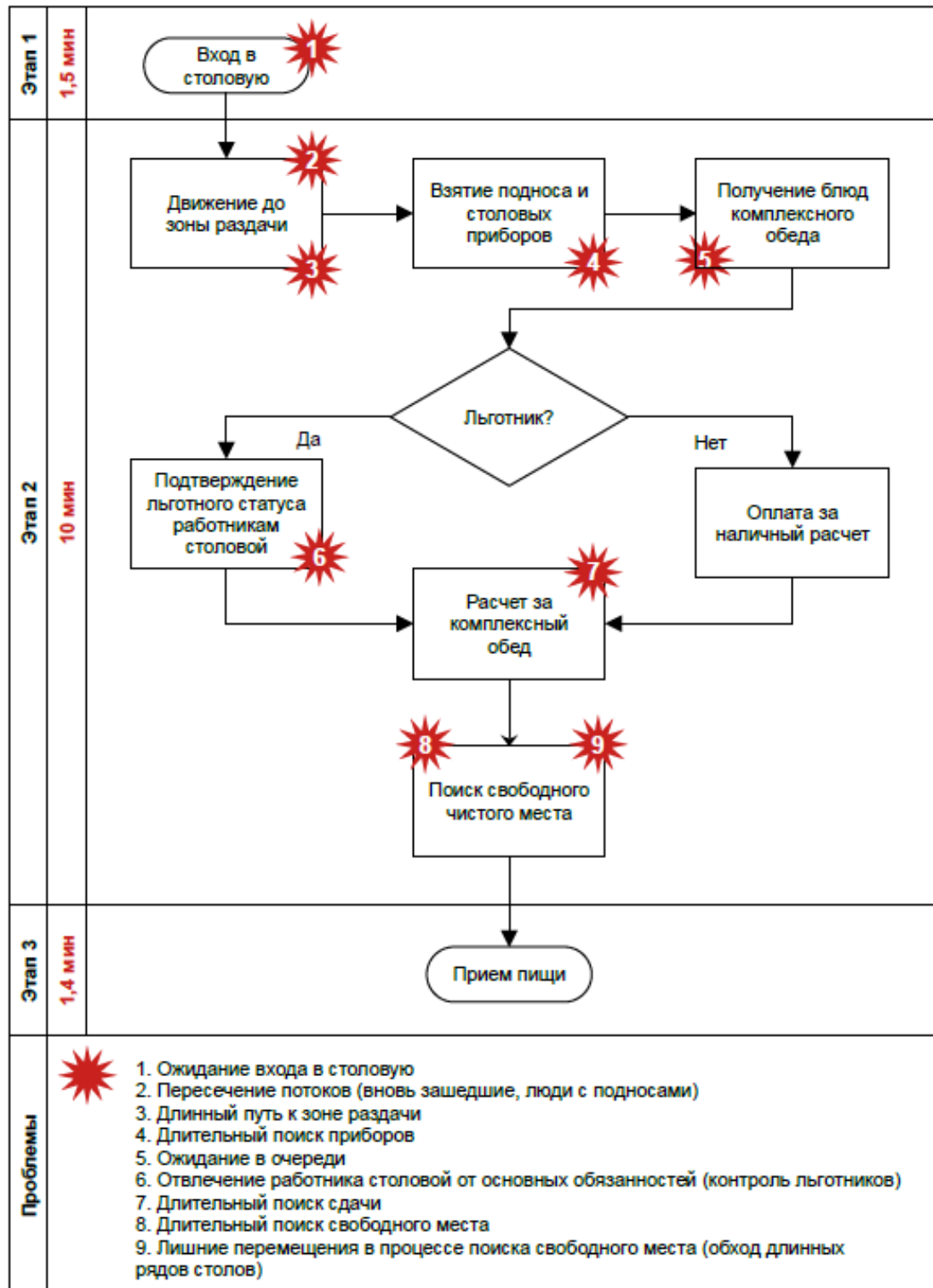


Рис. 3. Карта текущего состояния процесса

## ТИПОВЫЕ ПРОБЛЕМЫ В ПРОЦЕССЕ

- 1) Образование большого скопления любых категорий учащихся в очереди при входе в помещение столовой.
- 2) Большое количество горячих блюд в одной руке у учащегося при его перемещении по залу.
- 3) Неудобное расположение стенда с меню и нечитаема на нем информация.
- 4) Размещение учащимися своих рюкзаков на полу в период приема пищи.
- 5) Медленное движение очереди у раздаточного стола.
- 6) Длинный путь к зоне раздачи.
- 7) Длительный поиск различных столовых приборов.
- 8) Отвлечение работника столовой от основных обязанностей (контроль льготных учащихся).
- 9) Длительный поиск свободного места в зале.
- 10) Лишние перемещения в процессе поиска свободного места (обход длинных рядов столов).
- 11) Ожидание блюд (начальные классы).

## ТИПОВЫЕ ПРИЧИНЫ ПРОБЛЕМ И ИХ РЕШЕНИЯ

ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1.1 Отсутствие понимания о ежедневном количестве учащихся, которым требуется питание на бесплатной основе.	1.1.1 Подготовка к технологии автоматизированной безналичной оплаты питания: педагогический работник информирует работников столовой о фактической численности обучающихся в классе ежедневно, через мессенджер. 1.1.2 Подготовка к технологии автоматизированной безналичной оплаты питания: работникам столовой следует накрывать столы до учащихся (100% блюд со столовыми приборами на столах).
1.2 Неоптимальный график питания	1.2.1 Изменить график питания с учетом равномерной загрузки столовой во все перемены, а также с учетом системы автоматизированной безналичной оплаты питания. Добавить на школьный портал актуальной график.
1.3 Неоптимальная организация мебели и пространства в общем зале приема пищи.	1.5.1 Разработать оптимальную схему расположения столов в зале приема пищи. Организовать размещение столов в соответствии со схемой.
2.1 Отсутствие подносов в зоне раздаточного стола.	2.1.1 Разместить подносы в зоне раздачи.
3.1 Отсутствует возможность приобретения терминала безналичной оплаты.	3.1.1 Внедрение системы «Ладшки».
4.1 Нерациональное	4.1.1 Перемещение места хранения чистых



размещение начала зоны раздачи.	подносов ближе ко входу в столовую. 4.1.2 Разворот направления выдачи блюд в сторону кассы.
5.1 Отсутствие порядка идентификации льготных учащихся.	5.1.1 Выдача карточек с фото для льготных учащихся
6.1 Отсутствие закрепления столов за классами.	6.1.1 Закрепление столов за каждым классом с визуализацией размещения каждого класса.
7.1 Мало проходов между рядами столов.	7.1.1 Разделение рядов составных столов на отдельно стоящие столы.

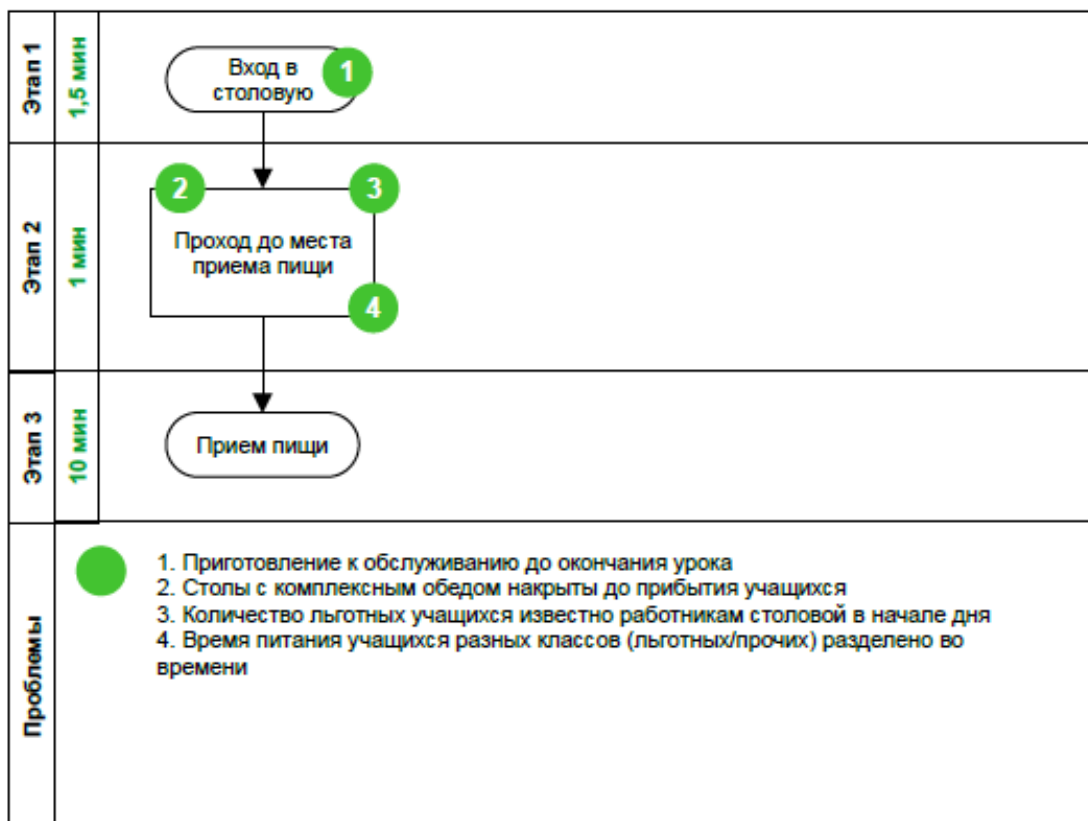
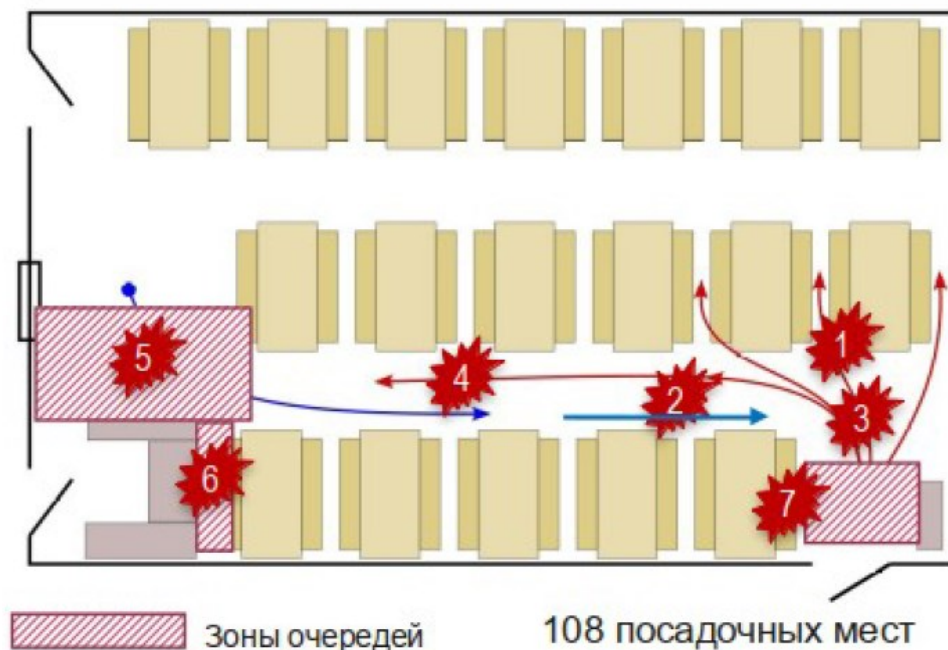


Рис. 5. Карта целевого состояния процесса

## ПРИМЕРЫ УЛУЧШЕНИЙ ПРОЦЕССА

Пример 1. Перепланировка помещения столовой в целях увеличения посадочных мест

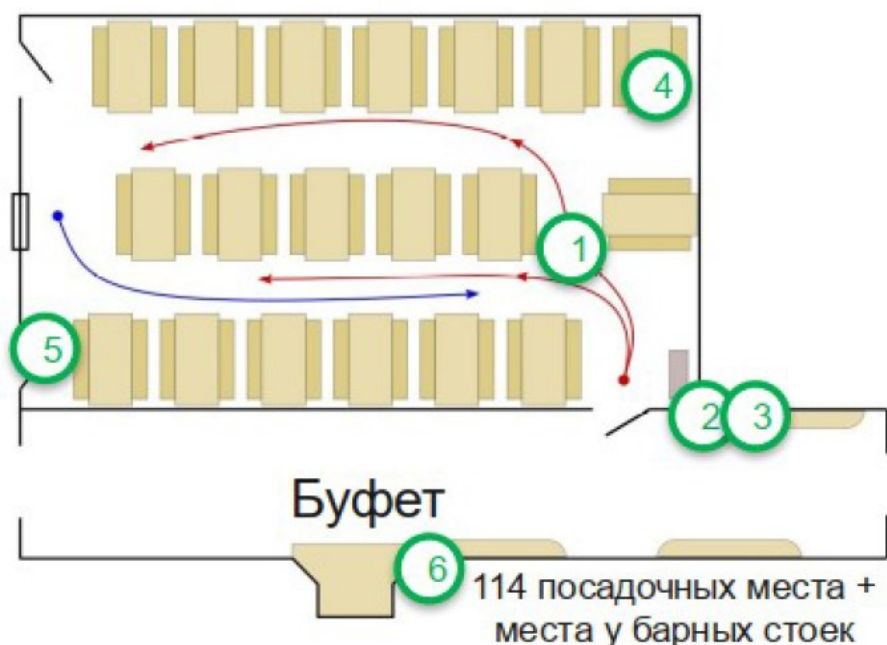
### Состояние до улучшения



### Проблемы:

- очередь из-за узких проходов;
- очередь из-за столкновение потоков на вход и выход;
- очередь на входе из-за просмотра меню на входе;
- очередь из-за поиска места;
- очередь при сдаче грязной посуды;
- близкое размещение стола к столам с грязной посудой;
- лавочка стоит на проходе, мешает входу и выходу, приёму пищи;
- непопулярность использования столовой;

### Состояние после улучшения

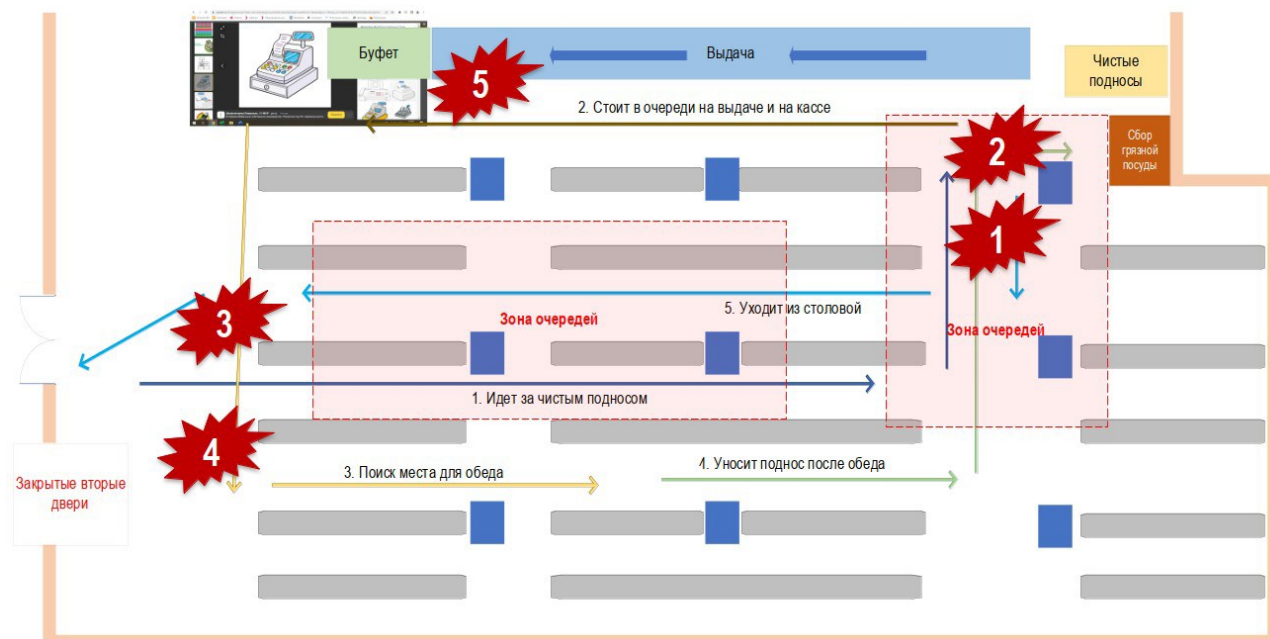


## Решения:

- увеличение прохода к третьему ряду;
- закрепление меню на входе в столовой;
- добавление QR-кодов со ссылкой на меню в каждом классе;
- установление табличек на столы для отображения номеров классов;
- замена столов для грязной посуды на тележки для персонала;
- добавление стола;
- организация буфета и добавление барных стоек.

Пример 2. Перепланировка помещения столовой в целях выравнивания потока движения учащихся и увеличения пропускной способности

## Состояние до улучшения



## Проблемы:

- лишние переходы за чистыми подносами в конце столовой;
- большая очередь в начале раздачи;
- пересечение потоков при входе\выходе и после выдачи обеда;
- долгий поиск свободного места для обеда;
- единая очередь за платными обедами и в буфет.



## Состояние после улучшения





### Решения:

- перенесли место хранения подносов ближе ко входу в столовую;
- перенесли направление раздачи в противоположную сторону;
- открыли вторую дверь в столовую для разведения потоков;
- раздвинули все столы для образования дополнительных проходов;
- перенесли буфет в свободную зону в столовой для сокращения очередей.



Подробное типовое решение «Столовая», разработанное АНО «Федеральный центр компетенций в сфере производительности труда» при участии ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России», представлено по ссылке: [https://disk.yandex.ru/d/IQ60xguGrHn\\_VQ](https://disk.yandex.ru/d/IQ60xguGrHn_VQ)

## АЛЬБОМ СОВРЕМЕННЫХ ПРОЕКТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОСТРАНСТВА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

