

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В школе имеется специально оборудованная столовая на 70 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает 1 эл. плита с жарочным шкафом, холодильная камера, холодильный прилавок, сплит-система холодильная, 2 холодильника, шкаф пекарский, овощерезка, картофелечистка, электро-водонагреватель, блендер, микроволновая печь. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для учащихся установлены сушилки и раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем осуществляет Совет школы.

Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы «Здоровье» по сохранению и укреплению здоровья школьников, Программой развития школы 2012 – 2017 г.г. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется фельдшером ФАПа с.Головатовка на основании договора на оказание медицинских услуг №55 от 16.01.2017 г. с МБУЗ «ЦРБ» Азовского района. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры, в том числе лабораторную диагностику.

Режим питания:

Перемена	Время	Вид питания	Классы
2 перемена	9.40 – 10.00	завтрак	1-7 классы
3 перемена	10.45 – 11.00	завтрак	8-11 классы

Требования к педагогическим работникам, осуществляющим деятельность в сфере формирования культуры здорового питания

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:

- – основы современной государственной политики в сфере питания;
 - – федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
 - – основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
 - – возрастные особенности здорового питания детей и подростков;
 - – основные сведения о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека.
2. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен владеть:
- – современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в т. ч. культуры здорового питания;
 - – здоровьесберегающими образовательными технологиями;
 - – способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием.
3. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать навыками:
- – организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
 - – индивидуального консультирования;
 - – проведения социологических исследований;
 - – подготовки наглядной агитации;
 - – организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни.
4. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен уметь разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс.
5. Деятельность педагогического работника по формированию культуры здорового питания должна быть:
- – научной;
 - – систематической;
 - – последовательной;
 - – наглядной;

- – практикоориентированной.

Памятка “Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации”

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
 - сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
 - качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).
2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
- исправности холодильного оборудования;
 - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
 - температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
 - правил товарного соседства;
 - отсутствия видимых признаков порчи продукции.
3. Контроль на этапе технологического процесса:
- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
 - температурно-временных параметров производства и хранения;
 - отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
 - наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
 - ассортимента и объема производимой продукции.
4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
 - маркировки инвентаря и разделочных досок;
 - сроков приготовления и реализации готовых блюд;
 - массы нетто одной порции;
 - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).

5. Контроль уборки помещений пищеблока:

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и

Большая роль в организации горячего питания обучающихся в школе отводится классным руководителям. Формирование у школьников культуры питания проходит через беседы на классных часах, «Уроках здорового питания», конкурсах, анкетированиях и т.д. Вопросы здорового питания обсуждаются с родителями на классных и общешкольных родительских собраниях с привлечением социального педагога, администрации школы.

Во внеурочной деятельности реализуется курс «Культура здорового питания» (1-4 классы).

Непосредственное участие в работе по контролю за организацией и качеством питания в школе принимает фельдшер, который вместе с членами бракеражной комиссии выполняют следующие функции:

- осуществляет контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- проверяет оформление ежедневного меню, его соответствие утвержденному меню и реализуемой продукции;
- следит за соблюдением правил приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического режима в столовой и на пищеблоке;
- контролируют санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Охрана здоровья обучающихся в образовательном учреждении включает в себя:

- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;

- организацию питания обучающихся;
- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- прохождение обучающимися периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактику и запрет курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных и одурманивающих веществ;
- обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в школе;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в школе;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий;
- проведение уроков о здоровом образе жизни, тематических классных часов, оформление стенгазет, изготовление информационных и агитационных буклетов, защита индивидуальных проектов, создание презентаций;
- организацию родительского лектория;
- сотрудничество с субъектами профилактики;
- проверку исправности и испытания спортивного инвентаря;
- инструктажи по ТБ;
- организацию работы по гражданской обороне и действиям в ЧС;
- проведение мероприятий по антитеррористической безопасности.

С целью дифференцированного подхода к организации уроков физкультуры все обучающиеся в зависимости от состояния здоровья разделены на физкультурные группы: основную, подготовительную, специальную медицинскую и группы здоровья. Занятия в этих группах отличаются объемом и структурой физической нагрузки, а также требованиями к уровню освоения учебного материала.

Для детей с ОВЗ в школе реализуются индивидуальные учебные планы.