

Условия питания и охраны здоровья обучающихся МКОУ Юдинской ООШ

В школе имеется специально оборудованная столовая на 50 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работает квалифицированный повар. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает эл. плита с жарочным шкафом, холодильная камера, 2 холодильника. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды. Столовая обеспечена кухонной посудой и инвентарем. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Режим питания:

Перемена	Время	Вид питания	Классы
1 перемена	9.15 – 9.25	завтрак	1-9
3 перемена	11.05-11.25	обед	1-9

Ответственность и контроль за организацией питания возлагается на школу в соответствии с Положением об организации питания обучающихся.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

- 1) показание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- 2) организацию питания обучающихся;
- 3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- 4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- 5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- 6) прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- 7) профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;
- 8) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в Учреждении;
- 9) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении;
- 10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают:

- 1) текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;

2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;

3) соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

4) расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

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 по сохранению и укреплению здоровья школьников, Программой развития школы на 2016– 2020 г.г. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками ФАП с. Гончаровка и районной больницей на основании договора на оказание медицинских услуг. 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.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____/ Сергеевко Н.А.
(подпись) (Ф.И.О.)
01.09.2015

**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.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____/ Сергеевко Н.А.

(подпись)

(Ф.И.О.)

01.09.2015

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 дезинфицирующих средств.