

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Об условиях питания

В школе для обучающихся организовано горячее питание, которое осуществляет поставщик. Приготовление блюд осуществляют повара предпринимателя в школьной столовой. Продукты питания доставляет поставщик специализированным транспортом, его принимает повар, который определяет качество поставляемых продуктов, соответствие их сертификатам, количеству накладной документации. Продукты питания хранятся в складских помещениях, холодильном оборудовании. Каждый продукт хранится в соответствующих отсеках при определенной температуре: молочные продукты никогда не хранятся с мясными продуктами, готовые продукты никогда не хранятся с сырыми продуктами.

Приготовление блюд осуществляется на пищеблоке школы. Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим оборудованием, все оборудование исправно, находится в рабочем состоянии. Питание воспитанников организовано с учетом следующих принципов: сбалансированность, рациональность, строгое выполнение и соблюдение технологий приготовления блюд, выполнение среднесуточных натуральных норм.

Примерное цикличное 10-дневное меню разработано для детей в возрасте от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии. В ежедневный рацион питания включены фрукты и овощи. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день, либо в смежные дни. На каждое блюдо разработана технологическая карта, в соответствии с которой блюдо готовится.

В школе осуществляется 2-х разовое питание детей льготной категории: завтрак, обед – для обучающихся. Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. В рацион питания включены все основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

В школе имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. В пищеблоке размещен график питания обучающихся, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

На информационном сайте для родителей ежедневно размещаются фотографии блюд.

Основой рациональной организации питания детей в МБОУ «Федоровская СОШ № 1» являются «Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии», утвержденные Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Питание детей организовано с учётом:

- выполнения режима питания;
- калорийности питания,
- ежедневного соблюдения норм потребления продуктов;
- витаминизации;
- хранения проб (48 часов);
- соблюдения питьевого режима;
- гигиена приёма пищи;
- индивидуальный подход к детям во время питания;
- правильность расстановки мебели;
- соблюдение ростовых показателей

Родители систематически информируются по вопросам питания на родительских собраниях. Разработан на 2024–2025 учебный год график работы Общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся.

Охрана здоровья

В целях своевременного выявления отклонений в здоровье обучающихся в школе проводится мониторинг состояния здоровья детей, анализ посещаемости и заболеваемости.

Медицинское обслуживание осуществляется на основании договора с БУ «Федоровская городская больница». Исследование состояния здоровья обучающихся является прерогативой медицинского работника, который определяет группу физического развития на основе антропометрических данных и группу здоровья на основе анамнеза и обследования детей врачами - специалистами.

Педагоги организуют образовательный процесс с учётом здоровья детей, их индивидуальных особенностей развития. В классах соблюдаются требования СанПин.

Для осуществления задач физического воспитания в школе оснащен физкультурный зал и кабинет ЛФК.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Охрана здоровья обучающихся обеспечивается в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и регламентируется локальными актами.

В здании общеобразовательной организации имеется медицинский кабинет, процедурный кабинет, изолятор.

В каждом классе имеются аптечки для оказания первой помощи.

Все работники образовательной организации обучены навыкам оказания первой помощи.

В школе создана система необходимых условий, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психологического здоровья воспитанников, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ.