

Организация питания

Организация питания обучающихся в школе по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Обучающиеся начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Горячее питание организуется на основании 10-ти дневного примерного меню для обучающихся 7-11 лет и 12-18 лет, утвержденного директором школы. Меню разработано с учетом сезонности, максимально сбалансировано и разработано с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В рационе питания используются свежие фрукты, овощи, продукты, обогащенные витаминами и микронутриентами.

Питание обучающихся в школе соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами (жгучие приправы, уксус, кетчуп, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, маргарин и др.), а также ограничение использования соли. Для приготовления блюд используется высокотехнологическое оборудование (пароконвектомат). Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов, использование пищевых продуктов, запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Горячее питание организует КШП, 10-ти дневное меню соответствует требованиям, предъявляемым к детскому питанию. Всегда в наличии салаты, фрукты, первые и вторые блюда, буфетная продукция, выпечка. Охват питанием в школе составляет для 1-4 классов 100%. Разработана «дорожная карта» по увеличению охвата обучающихся горячим питанием. Обучающиеся и их родители (законные представители) положительно отзываются об организации питания в школе.

Организатором питания применяется система обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Им сформирована система лабораторных исследований качества и безопасности в экспертных организациях, все поставляемые пищевые продукты имеют сертификаты. В контрактах на поставки (оказание услуг) устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также оплате исследований в случае выявления несоответствия качества и безопасности. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов в соответствии с законодательством организатором питания устанавливаются требования: к безопасности, пищевой ценности и качеству, срокам годности сырья, готовых продуктов питания.

Вопросами питания в школе занимаются: администрация, социальные педагоги, классные руководители, медицинские работники, а также представители родительской общественности, созданы бракеражные комиссии, в состав которых входят заведующий производством, представители школы, медицинские работники. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Основная цель контроля состоит в том, чтобы выявить истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно выявлять недостатки. Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания. Все специалисты и «общественники»,

контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности.

В столовых за каждым классом закреплены столы. Питание обучающихся организуется в соответствии с графиками, которые разработаны исходя из режима учебных занятий. Соблюдение правил посещения столовой контролируется классными руководителями и дежурным администратором. Для улучшения обслуживания обучающихся используется система предварительного накрытия столов.

Состояние мебели столовой, качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки) и ее состояние удовлетворительное. Столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников.

Оснащение пищеблоков технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Общее санитарное состояние складских помещений в целом удовлетворительное. Санитарное состояние зоны приготовления пищи удовлетворительное. Ведется учет поставок пищевых продуктов. Продукция представлена российскими и местными производителями. Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Ежедневное питание представлено первым, вторым и третьим блюдами. Бракеражные журналы заполняются по форме, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно. Вопросы организации питания рассматриваются ежегодно на классных и общешкольных родительских собраниях.

В целях повышения эффективности работы по организации питания обучающихся в школе внедрена система мониторинга с использованием следующих способов обратной связи: книга отзывов, анкетирование детей, родителей (законных представителей) и педагогов, мониторинг социальных сетей. На школьном сайте каждый родитель может ознакомиться с реализуемым разновозрастным меню, найти телефоны «горячей линии» федерального, регионального, муниципального, школьного уровня, поставщика услуги по организации школьного питания.

Порядок организации питания обучающихся в школе

1. Питание организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для отдельных категорий обучающихся и на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденных залах.

3. Столовые школы осуществляют производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

5. Сопровождение обучающихся в помещения столовых обеспечивают классные руководители. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

8. В целях улучшения организации и качества горячего питания в школе директором назначается ответственное лицо за организацию школьного питания.

В обязанности ответственного лица за горячее питание входит:

- контролировать санитарное состояние обеденного зала;
- совместно с медицинским работником осуществлять контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимать меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контролировать посещения столовой обучающимися, которые получают питание за счет бюджетных средств, учет количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

Основные цели и задачи при организации питания обучающихся школы:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально не защищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

Охрана здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» школа создаёт условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья обучающихся.

Основные направления охраны здоровья:

- 1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- 2) организация питания обучающихся;
- 3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;

При организации учебного процесса соблюдаются санитарные нормы, предъявляемые к его организации: объем нагрузки в часах, время на самостоятельную работу, время отдыха, удовлетворение потребностей в двигательной активности.

В своей профессиональной деятельности педагоги школы учитывают возрастные возможности обучающихся и их индивидуальные особенности. Учет индивидуальных особенностей развития обучающихся осуществляется посредством распределения обучающихся по группам здоровья на занятиях физкультурой, ведения занятий по ОФП, логопедических занятий, индивидуально-групповых занятий, консультаций по предметам. В школе организовано по необходимости обучение на дому по индивидуальному учебному плану по медицинским показаниям.

Неукоснительно соблюдаются санитарные нормы в части организации образовательного процесса, что отражено в учебном плане и расписании занятий, соблюдается режим учебы и отдыха: при составлении расписания учитывается предельно допустимая учебная нагрузка. При соответствующей погоде уроки физкультуры проводятся на улице, в зимний период ведутся занятия по лыжной подготовке.

В школе в системе ведется пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда. Школа организует взаимодействие с организациями по

физической культуре и спорту. В школе на постоянной основе классные руководители проводят беседы с обучающимися по здоровьесбережению.

4) пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;

5) организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;

Средством реализации данного направления являются уроки физической культуры, объединения дополнительного образования спортивного направления, спортивные игры, эстафеты, физкультминутки на уроках, проведение месячников безопасности, защиты детей.

В школе организовано взаимодействие с правоохранительными органами, учреждениями дополнительного образования детей, культуры, физической культуры и спорта, здравоохранения.

б) прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;

Для проведения профилактических осмотров, профилактических мероприятий различной направленности, иммунизации, первичной диагностики заболеваний в школе функционируют медицинские кабинеты, проводят иммунизацию, профилактические осмотры.

7) профилактика и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ;

Наличие безопасной поддерживающей среды в школе: благоприятный психологический климат, участие школьников в проектах по профилактике психоактивных веществ. В школе проходят тематические мероприятия, классные часы, анкетирование по выявлению факторов риска распространения психоактивных веществ и его оценка.

8) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в школе;

Состояние и содержание территории, здания, оборудования соответствуют требованиям санитарных правил, требованиям пожарной безопасности, требованиям безопасности дорожного движения.

Учебные кабинеты оснащены естественной и искусственной освещенностью, воздушно-тепловым режимом, необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарно – гигиенических правил для освоения основных и дополнительных образовательных программ.

Преподаватели школы при использовании технических средств обучения, ИКТ соблюдают здоровьесберегающий режим, учитывают требования санитарных правил.

В школе работают квалифицированные специалисты, обеспечивающие проведение оздоровительной работы с обучающимися: учителя физической культуры, инструкторы по физической культуре, социальные педагоги, педагоги-психологи.

Ведется отслеживание динамики показателей здоровья обучающихся, в наличии аналитические данные о формировании ценности здорового и безопасного образа жизни обучающихся.

Проводятся социологические исследования на предмет удовлетворенности обучающихся, родителей (законных представителей) комплексностью и системностью работы школы по сохранению и укреплению здоровья.

9) профилактика несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в школе;

Учителя химии, физики, биологии, информатики, физкультуры, труда (технологии), ОБЗР включают элементы обучения детей безопасному поведению в программный материал, проводят инструктажи. Классные руководители проводят беседы и инструктажи по правилам поведения с обучающимися.

Основная мера предупреждения травм в школе - это привитие обучающимся дисциплинированного поведения, прочных навыков осмотрительности.

Вопросы об условиях охраны здоровья обучающихся рассматриваются на совещании при директоре, оперативных совещаниях, родительских собраниях.

Главным в реализации данного направления является создание организационно-педагогических условий для здоровьесбережения обучающихся и сотрудников школы. Реализация данной деятельности направлена на формирование у участников учебно-воспитательного процесса культуры отношения к своему здоровью, которая включает в себя: культуру физиологическую (способность управлять физиологическими процессами и наращивать резервные мощности организма); культуру физическую; культуру психологическую; культуру интеллектуальную (способность управлять своими мыслями и контролировать их).

Работа по данному направлению предполагает обеспечение обучающихся определенными знаниями о здоровом образе жизни, освоение практических навыков, умений поддержания и укрепления собственного здоровья, уменьшение численности обучающихся, склонных к вредным привычкам, формирование активной жизненной здоровьетворческой позиции, активное сотрудничество с родителями и общественностью.

В образовательной деятельности педагоги используют здоровьесберегающие технологии, включающие взаимосвязь и взаимодействие всех факторов образовательной среды, направленных на сохранение здоровья ребенка на всех этапах его обучения и развития. Здоровьесберегающие уроки обеспечивают ребёнку и учителю сохранение и увеличение их жизненных сил от начала и до конца урока, позволяют использовать полученные умения самостоятельно во внеурочной деятельности и в дальнейшей жизни.

10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

В школе есть медицинские работники (врач, медицинская сестра, фельдшер). Особое внимание уделяется инвалидам и лицам с ограниченными возможностями обучения. В школе неукоснительно соблюдаются санитарно-гигиенические и противоэпидемические режимы функционирования учреждения. Осуществляется проветривание кабинетов (в соответствии с графиком проветривания), ежедневная их влажная уборка, а также коридоров и рекреаций. В период эпидемий школа переходит на особый режим функционирования, соблюдая строгие меры профилактики. Ежегодно в школе проводятся медицинские осмотры с 1 по 11 класс, организованные детской поликлиникой.

В школе работает ППК. С детьми-инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья проводятся индивидуальные и групповые занятия со специалистами школы (педагог-психолог, учитель-дефектолог, учитель-логопед, социальный педагог), целью которых является восполнение и коррекция недостатков развития обучающихся с ОВЗ, созданы психолого – педагогические условия для развития различных аспектов его жизнеспособности и жизнестойкости, без которых вовлеченность в трудовую жизнь детей-инвалидов затруднена. Условия оказания психолого - педагогической, социальной помощи детям – инвалидам постоянно совершенствуются.

Созданные в школе условия для охраны здоровья обучающихся 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 школе.