**МБОУ «Тугустемирская СОШ»**

**2018-2019 учебный год**

# [Условия питания и охраны здоровья обучающихся](https://mihschool-1.ru/index.php/svedeniya-ob-obrazovatelnoj-organizatsii/materialno-tekhnicheskoe-obespechenie-i-osnashchennost-obrazovatelnogo-protsessa/160-usloviya-pitaniya-i-okhrany-zdorovya-obuchayushchikhsya)

* Основными задачами при организации *питания* обучающихся в школе являются:

1.Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2. Гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых в питании.

3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой продукции, соблюдением санитарных требований осуществляется:

- директором школы;

- завхозом;

- ответственным за организацию питания;

- бракеражной комиссией по контролю за организацией горячего питания.

В МБОУ «Тугустемирская СОШ» обучается 72 человека. Из них горячим питанием охвачено 66 человек, это 97 % учащихся (4 обучающихся на домашнем обучении, на них не выделяется дотация из бюджета), горячим обедом 21 человек, 31% обучающихся.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут. Установлен график питания в столовой по классам: 1-7 классы - после 2 урока, 8-11 классы – после 3 урока. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Обеденный зал рассчитан на 48 посадочных мест.

Школьная столовая ведет необходимую документацию:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал готовой кулинарной продукции;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- журнал готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- ведомость контроля за рационом питания.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. Для мытья рук учащимися организовано специальное место.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильника, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. В работе школьная столовая опирается на требования территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах, исключена повторяемость блюд. Меню составляется технологом РОО с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные, не рекомендованные блюда. Нарушения санитарно-эпидемиологического режима в школьной столовой за прошедший период не зафиксировано.

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.

Непосредственное участие в работе по контролю за организацией и качеством питания в школе принимает завхоз, который:

- 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;

- на основе органолептических свойств готовой продукции оценивает ее безопасность и качество и разрешают к выдаче;

- осуществляет забор суточной пробы;

- контролирует санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

* *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](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_152447/?dst=100365) 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, 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;

- в организации действует пропускной режим;

- проведение мероприятий по антитеррористической безопасности.