ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AEC8EDBD6712B0F0038AD4EB367801E9
Владелец: Султаханова Элита Руслановна
Действителен: с 23.09.2025 до 17.12.2026

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Условия организованного питания и охраны здоровья обучающихся

Одной из задач МБОУ "СОШ № 26" г. Грозного (далее школа) является здоровье сберегающей среды и охраны здоровья обучающихся.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Поэтому по-прежнему остается актуальной проблема обеспечения высокого качества и безопасности питания детей в образовательном учреждении.

Добиться кардинального изменения в улучшении школьного питания можно, прежде всего за счет мер по совершенствованию его организации. Исходя из приоритета медико-биологических аспектов школьного питания, в школе развита система мониторинга за состоянием здоровья обучающихся, качественным и количественным составом рациона питания, качеством и безопасностью пищевых продуктов, используемых в питании, санитарно- эпидемиологическим состоянием объектов питания, заболеваемостью детей и подростков.

Основные задачи школы по организации питания обучающихся:

- обеспечение бесплатным питанием всех учащихся;

- обеспечение дотационным питанием льготных категорий обучающися;

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;

- формирование у школьников культуры питания;

- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока и столовой;

- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

В школе создана и успешно работает бракеражная комиссия. В столовой ведутся рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции; учета

отпущенного питания; внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов.

Школьная комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся осуществляет производственный контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за организацией приема пищи обучающимися;

- за соблюдением графика работы столовой;

- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

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.

Непосредственное участие в работе контроля организацией и качеством питания в школе принимают медицинский работник, которые вместе с членами школьной комиссии выполняют следующие функции:

- осуществляют контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;

- проверяют оформление ежедневного меню, его соответствие утвержденному меню и реализуемой продукции;

- следят за соблюдением правил приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического режима в столовой и на пищеблоке;

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

- осуществляют проверку забора суточной пробы;

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

Для пищеблока столовой приобретено мойки, накопительный водонагреватели и т.д. Это позволяет улучшить качество школьного питания.

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.

Медицинская деятельность в школе осуществляется на основании Договора о сотрудничестве с муниципальным учреждением здравоохранения.

Состояние здоровья школьников – показатель эффективности образования, поэтому основными направлениями работы являются профилактика травматизма и санитарно-профилактическая. В связи с этим медицинский работник в осенний период активно проводили иммунизацию против гриппа, охват составил 100 %, но это не позволило снизить количество простудных заболеваний. В течение учебного года проводится витаминизация третьего блюда для всех учащихся. Осуществляется ежедневный контроль организации питания, технологии приготовления пищи, мытья посуду, бракераж готовой пищи. В школе ежегодно проводятся медицинские профилактические осмотры детей специалистами разных профилей, ведется мониторинг состояния здоровья. Осмотр осуществлялся узкими специалистами: хирургом, отоларингологом, окулистом, невропатологом, психиатром, стоматологом, педиатром. А также была проведена диспансеризация (электрокардиограмма, лабораторные анализы крови, флюорография) для учащихся 14 лет и старше.

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.