

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся.

Организация питания.

Организация питания обучающихся в школе по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования организовано в соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Горячее питание организуется на основании 10-ти дневного примерного меню для обучающихся 7-11 лет и от 12 лет и старше, утвержденное 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» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20). 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 МОБУ «Руэмская средняя общеобразовательная школа» организует самостоятельно. Охват питанием в школе учащихся 1-4 классов, учащихся с ОВЗ, из многодетных семей и семей-участников СВО

составляет 100%. Питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования в МОБУ «Руэмская средняя общеобразовательная школа» в 2025 -2026 учебном году предоставляться за счет средств бюджета.

Вопросами питания в школе занимаются: администрация, социальный педагог, классные руководители, медицинский работник, а также представители родительской общественности, создана бракеражная комиссия, в состав которых входят заведующий производством, представители школы, медицинские работники. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. Бракеражный журнал заполняется по форме, оценки за качество готовой продукции выставляются регулярно, объективно. В школе создана комиссия по контролю организации и качества 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.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание обучающихся организуется в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролируется дежурным педагогом. Для улучшения обслуживания обучающихся используется система предварительного накрытия столов.

Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием, состояние мебели столовой и качество посуды (кастрюли, тарелки, стаканы, ложки, вилки) соответствуют требованиям. Столовая обеспечена необходимым инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами, специальной одеждой для работников.

Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Организация питания учащихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками школы в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Вопросы организации питания рассматриваются ежегодно на классных и общешкольных родительских собраниях. Проблемы и организация питания обсуждаются и решаются на родительских классных и общешкольных собраниях, общешкольном родительском комитете.

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, ежедневными 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 обеденном зале.

3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы, т.е. одной смены 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 помещение столовой 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 МОБУ «Руэмская средняя общеобразовательная школа» директором школы назначается ответственное лицо за организацию школьного питания.

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 незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

Уважаемые родители и учащиеся!

Для вас мы подобрали список сайтов о здоровом, правильном и рациональном питании.

Будьте здоровы!

<http://www.takzdorovo.ru/>

<http://zdoroveda.ru/>

<http://www.poedim.ru/>

<http://profilaktica.ru/good-nutrition/>

<https://www.prav-pit.ru/default.aspx#Moscow>

[О правилах здорового питания для школьников](#)

[«Школьное питание – это залог здоровья подрастающего поколения»](#)

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

В соответствии со статьей 41 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (в ред. от 28.06.2014) «Об образовании в Российской Федерации» МОБУ «Руэмская средняя общеобразовательная школа» создаёт условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья учащихся.

Основные направления охраны здоровья:

оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;

организация питания обучающихся;

определение оптимальной учебной, вне учебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;

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

организация и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления учащихся, для занятия ими физической культурой и спортом;

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

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

обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в школе;

профилактика несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в школе;

проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Особое внимание уделяется инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья. В школе неукоснительно соблюдаются санитарно-гигиенические и противоэпидемические режимы функционирования учреждения.

Осуществляется проветривание кабинетов (в соответствии с графиком проветривания), ежедневная влажная уборка их 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.

В школе создана психолого-педагогическая комиссия. С инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья проводятся индивидуальные и групповые занятия специалистами школы (педагог-психолог, учитель-дефектолог, социальный педагог), целью которых является восполнение и коррекция недостатков развития обучающихся с ОВЗ.