

Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся в МОУ «Большекарамасская средняя общеобразовательная школа»

МОУ «Большекарамасская средняя общеобразовательная школа» (далее – Школа) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным цикличным 12-дневным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для детей с 7 лет до 11 лет и для детей с 12 лет до 18 лет.

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.

Перечень категорий учащихся, которые получают горячее питание за счет средств бюджета:

Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячего питания на сумму не менее 67 рублей 02 копеек в день на одного обучающегося (за исключением лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей из многодетной семьи);

- для льготных категорий обучающихся 1-4 классов (дети из многодетных семей) предусматривается организация двухразового питания на сумму не менее 142 рублей 02 копеек в день на одного учащегося;

- для льготных категорий обучающихся 5-11 классов (дети из многодетных семей) предусматривается организация питания на сумму не менее 75 рублей в день на одного обучающегося.

- для льготных категорий обучающихся 5-11 классов (дети с ограниченными возможностями здоровья) предусматривается организация питания на сумму не менее 50 рублей в день на одного обучающегося;

- родителям (законным представителям) учащихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, и осваивающих основные общеобразовательные программы на дому выплачивается денежная компенсация, равной стоимости бесплатного двухразового питания.

За счёт средств родителей: комплексный обед (состоящий из первого, второго и третьего блюда) – 70 рублей 00 копеек в день на одного человека.

Порядок предоставления горячего питания

Предоставление горячего питания за счет средств бюджета отдельных категорий учащихся 5-11-х классов производится на основании заявления родителей и копий следующих документов: категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья» - копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии;

категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому» - копия заключения медицинской организации;

категория «дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья» - копии справки об инвалидности; категория «учащиеся из многодетных семей» - копия удостоверения многодетного родителя.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в Школе круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Препараты витамина С вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией.

На основе циклического 12-дневного меню ежедневно составляется меню требование установленного образца на следующий день и утверждается директором Школы. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При этом учитываются:

- объем блюд для учащихся разного возраста;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных норм и правил.

В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде. На каждое блюдо имеются технологические карты.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

Учащихся с заболеваниями, требующими составления отдельного меню, в Школе нет.

Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, директора Школы. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». При нарушении технологии приготовления пищи,

а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.15-9.35	Завтрак начального звена (1-4 классы (категория «многодетные»))
11.25-11.40	Обед начального звена (1-4 классы)
11.05-11.25	Обед среднего и старшего звена (5-11 классы)

Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

- 1) показание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- 2) организацию питания обучающихся;
- 3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- 4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- 5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний, и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- 6) прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- 7) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в Учреждении;
- 8) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении;
- 9) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе 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 Учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной

власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.