

Условия питания и охрана здоровья обучающихся.

В школе имеется специально оборудованная столовая на 36 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает 1 эл. плита с жарочным шкафом, 2 холодильника, электро-водонагреватель. Столовая оборудована раковинами для мытья посуды. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем осуществляет ООО «Негоциант».

Медицинским обслуживанием учащиеся пользуются на ФАПе с. Сарбай, где имеется необходимый перечень мебели, оборудования и медикаментов для оказания квалифицированной врачебной помощи.

Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом “Об образовании в Российской Федерации” №273-ФЗ от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы «Здоровье» по сохранению и укреплению здоровья школьников, Программой развития школы 2012 – 2017 г.г. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками ГБУЗ «Кинель-Черкасская больница» на основании договора на оказание медицинских услуг №1 от 09.01.2015 г. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры, в том числе лабораторную диагностику.

Режим питания:

Перемена	Время	Вид питания	Классы
1 перемена	8.45 – 8.55	завтрак	1-9
5 перемена	12.45 – 13.00	обед	1-9

Требования к педагогическим работникам, осуществляющим деятельность в сфере формирования культуры здорового питания.

1. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:

– основы современной государственной политики в сфере питания;

- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;
- возрастные особенности здорового питания детей и подростков;
- основные сведения о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека.

2. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен владеть:

- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в т. ч. культуры здорового питания;
- здоровьесберегающими образовательными технологиями;
- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием.

3. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
- индивидуального консультирования;
- проведения социологических исследований;
- подготовки наглядной агитации;
- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни.

4. Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен уметь разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс.

5. Деятельность педагогического работника по формированию культуры здорового питания должна быть:

- научной;
- систематической;
- последовательной;
- наглядной;
- практикоориентированной.

Памятка

“Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации”

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;

- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).

5. Контроль уборки помещений пищеблока:

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.