

## Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В школе имеется специально оборудованная столовая на 44 посадочных места, 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, холодильная камера, холодильник, овощерезка, мармит для вторых блюд, электро-водонагреватель. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для учащихся установлены сушилки и раковины для мытья рук. Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем осуществляет в рамках САНПИНа.

Медицинские услуги по охране здоровья учащихся оказывает фельдшер Бортсурманского ФАПа, а также сотрудники ГБУЗ НО Пильнинская центральная районная больница» на основании договора на оказание медицинских услуг № 20 от 1 января 2021 г. в соответствии с Лицензией № ЛО-52-01-005119 от 05.11.2015 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.

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, подпрограммой воспитательной деятельности «Здоровье»

**Режим питания:**

График питания учащихся на 20201-2022 учебный год	
Классы	Время
1 класс	<b>9.35-9.45</b>
2 класс	<b>10.40-10.50</b>
3 класс	<b>10.30-10.40.</b>
4 класс	<b>10.35-10.45</b>
1-4 класс (коррекция)	<b>10.50-11.00.</b>
5 класс	<b>11.30-11.40.</b>
6 класс	<b>11.25.-11.35.</b>
7 класс	<b>11.40.-11.50.</b>
8 класс	<b>11.15.-11.25.</b>
9 класс	<b>11.35.-11.45.</b>
6-9 класс (коррекция)	<b>11.30.-11.40.</b>
ГПД	<b>13.05.13.15.</b>

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

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.

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.

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.

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.

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).

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.

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.

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.).

**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.