

Условия организованного питания и охраны здоровья обучающихся

Одной из задач МБОУ "Курчалоевская средняя школа №1" имени Махмуда Абубакаровича Дохтукаева" (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 обучающихся;
- 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 ЦРБ г. Курчалой.

Состояние здоровья школьников – показатель эффективности образования, поэтому основными направлениями работы являются профилактика травматизма и санитарно-профилактическая.

В связи с этим медицинские работники 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 посуды, бракераж готовой пищи. В школе ежегодно проводятся медицинские профилактические осмотры детей специалистами разных профилей, ведется мониторинг состояния здоровья.