

МУ «Отдел образования Ножай-Юртовского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
им. ГЕНЕРАЛА АХМАДА РАМЗИ с. АЛХАН»  
(МБОУ «ООШ им. генерала Ахмада Рамзи с. Алхан»)

МУ «Нажин-Юьртан муниципальни кЮштан дешаран урхалла»  
Муниципальни бюджетни юкЪарадешаран учреждени  
«АЛХАН ЮьРТАН КОьРТА ЮКЪАРАДЕШАРАН  
ИНАРЛАН АХМАД РАМЗИН ЦАРАХ ШКОЛА»  
(МБЮУ «Алхан юьртан коьрта ЮШ»)

ПРИНЯТО  
На Педагогическом совете  
МБОУ «ООШ им. генерала  
Ахмада Рамзи с.Алхан»  
Протокол № 1 от 28.08.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
МБОУ «ООШ им. генерала  
Ахмада Рамзи с.Алхан»  
\_\_\_\_\_ Т.В. Гойтемирова  
Приказ № 18 от 28.08.2024 г.

## **Условия питания и охраны здоровья обучающихся**

### **Условия организованного питания и охраны здоровья обучающихся**

Одной из задач МБОУ "ООШ им. генерала Ахмада Рамзи с.Алхан» является здоровье берегающей 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.

Состояние здоровья школьников – показатель эффективности образования, поэтому основными направлениями работы являются профилактика травматизма и санитарно-профилактическая. В связи с этим медицинский работник 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. Осмотр осуществлялся узкими специалистами: хирургом, отоларингологом, окулистом, невропатологом, психиатром, стоматологом, педиатром. А также была проведена диспансеризация (электрокардиограмма, лабораторные анализы крови, флюорография) для учащихся 14 лет и старше.

С целью дифференцированного подхода к организации уроков физкультуры, все обучающиеся в зависимости от состояния здоровья разделены на физкультурные группы: основную, подготовительную, специальную медицинскую и группы здоровья. Занятия в этих группах отличаются объемом и структурой физической нагрузки, а также требованиями к уровню освоения учебного материала.