

Условия питания обучающихся, в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

- МОУ СОШ п. Пашково (далее – Школа) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для детей с 6 лет до 11 лет и для детей с 12 лет до 18 лет. При составлении меню учитываются объём блюд для учащихся разного возраста, нормы физиологических потребностей, выход готовых блюд и другие факторы.

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.

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

Для учащихся организовано двукратное горячее питание: горячий завтрак и обед.

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.

Для осуществления питьевого режима в Школе используется кипяченая и бутилированная вода. Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01.

Для обеспечения преемственности питания родители и учащиеся информируются об ассортименте питания: меню вывешивается на раздаче и на сайте школы.

Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, ответственного за питание. 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.

Родители обучающихся имеют возможность доступа в школьную столовую для осуществления родительского контроля.

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 и работниками школы в соответствии с [законодательством](#) Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;

7) профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;

8) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в Учреждении;

9) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении;

10) 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.