Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Организация питания и охрана здоровья обучающихся регулируются основными нормативными документами : ФЗ №273 «Об образовании», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Документы регламентируют меню, санитарные нормы, медицинское обслуживание и контроль качества.

Охрана здоровья включает в себя:

- организацию горячего питания обучающихся;
- определение оптимальной учебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительность каникул;
- прохождение обучающимися периодических медицинских осмотров и диспансеризации.
- профилактику и запрещение курения;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в школе;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда.

Вопросы об условиях питания и охраны здоровья обучающихся рассматриваются на совещании при директоре, производственных совещаниях, родительских собраниях.

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.

Основные задачи школы по организации питания обучающихся:

- обеспечение 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;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Для организации питания обучающихся МБОУ «Лицей №4» имеет оборудованную столовую с пищеблоком в первом корпусе и обеденный зал (буфет) –во втором корпусе. Обслуживает столовую лицея **ООО «Здоровое питание»** .

В столовой на пищеблоке имеется необходимый набор технологического, теплового и холодильного оборудования для приготовления пищи и организации питания. Санитарное состояние лицейской столовой и пищеблока удовлетворительное. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам. Имеются все необходимые растворы дезинфицирующих средств, рециркуляторы. Столовая расположена на 1 этаже здания школы. Обеденный зал рассчитан на 220 посадочных мест в 1 корпусе и на 50 во 2 корпусе. Столовая соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Разработано двухнедельное цикличное меню, с которым можно ознакомиться на сайте.

Питание организовано на переменах в соответствии с утверждённым графиком . Все перемены, на которых организовано питание имеют продолжительность 15-20 минут.

Для контроля за питанием создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (родительский контроль) и бракеражная комиссия. Информация о рейдах родительского контроля размещена на сайте лицея.

Об условиях охраны здоровья обучающихся

Для оказание первичной медико-санитарной помощи в лицее оборудован медицинский кабинет. Ведется наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, организован ежедневный мониторинг заболеваемости. На базе лицея организовано проведение регулярных медицинских осмотров обучающихся, в том числе профилактических, в связи с занятиями физической культурой и спортом, и диспансеризаций. Все педагогические работники систематически проходят обучение навыкам оказания первой помощи.
Учебная, внеучебная нагрузка, а также режим учебных занятий и продолжительность каникул определён в соответствии с требованиями государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
В соответствии с планом работы лицея систематически проводятся санитарно-гигиенические, профилактические и оздоровительные мероприятия, направленные на пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда, а также на профилактику и запрещение курения никотиносодержащей продукции, алкогольных напитков, наркотических и психотропных веществ и профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в лицее.
Разработан и утверждён Паспорт безопасности образовательной организации.

Определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул:
При организации учебного процесса соблюдаются санитарные нормы, предъявляемые к его организации: объем нагрузки в часах, время на самостоятельную работу, время отдыха, удовлетворение потребностей в двигательной активности.
В своей профессиональной деятельности педагоги школы учитывают возрастные возможности учащихся и их индивидуальные особенности.

Пропаганда и обучение навыкам здорового образа жизни, организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом.

Приоритетным является здоровьесберегающее воспитание, включающее в себя формирование у обучающихся культуры здорового образа жизни, ценностных представлений о физическом здоровье, о ценности духовного и нравственного здоровья; формирование у них навыков сохранения собственного здоровья, овладения здоровьесберегающими технологиями в процессе обучения во внеурочное время; формирование представлений о ценности занятий физической культурой и спортом, понимания влияния этой деятельности на развитие личности человека, на процесс обучения и взрослую жизнь.