

Охрана здоровья.

В ЧОУШ «Наш дом» согласно Федеральному закону от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями 2 июля 2021 года, ст.41, охрана здоровья обучающихся включает в себя:

1. Соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
2. Оказание первичной медико-санитарной помощи. На базе школы работает медицинский кабинет.
3. Организацию питания обучающихся. Имеется столовая, что позволяет охватить горячим питанием всех учащихся.
4. Определение оптимальной учебной и, внеучебной нагрузки, режиму учебных занятий, продолжительности каникул.
5. Пропаганду и обучение здоровому образу жизни, требованиям охраны труда.
6. Организацию и создание условий для профилактики заболеваний, и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культуры и спортом.
7. Прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических осмотров и диспансеризаций.
8. Профилактику и запрещение курения, употребление алкогольных и слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, и других одурманивающих веществ.
9. Обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в организации, осуществляющей образовательную деятельность. В школе установлена автоматическая пожарная сигнализация.
10. Профилактику несчастных случаев у обучающихся во время пребывания в школе.
11. Проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Условия питания и охрана здоровья обучающихся.

Условия питания

Одной из задач ЧОУШ «Наш дом» (далее школа) является организация здоровьесберегающей 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.

На первом этаже школы располагается школьная столовая на 122 посадочных мест, где учтены все санитарно-гигиенические стандарты СанПиНа.

Пищеблок оснащен необходимым технологическим оборудованием, произведена замена столовых приборов.

Соблюдая нормативные условия труда для обучающихся, учителей организовано горячее питание. Все обучающиеся школы имеют возможность получить горячее питание, которое организовано в школьной столовой. Охват учащихся горячим питанием составляет 100 %. Организовано горячее питание завтраки, обеды и полдники.

Рацион питания сбалансирован по содержанию жиров, белков, углеводов. Ежедневно проводится витаминизация третьих блюд. Соблюдается питьевой режим. Систематически проводится контроль соблюдения гигиенических норм, качества и рациона питания школьников, с занесением результатов контроля в журнал дежурств, бракеражный журнал, журнал здоровья. Контроль осуществляется школьной комиссией по организации питания.

Основные задачи школы по организации питания обучающихся - это:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока и столовой;
- оптимальный режим питания, обстановка, развитие новых прогрессивных форм обслуживания и формирование у детей навыков культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

В повседневные рационы детей, школа включает все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйцо, овощи, фрукты, хлеб, крупы и т.д.

Мясо и рыба приготавливаются в виде самых разнообразных блюд – котлет, тефтелей, фрикаделек, гуляша и др.

Наряду с молоком детям регулярно дается кефир, йогурт и другие кисломолочные напитки, которые способствуют нормальному пищеварению. В школе детям обязательно даются такие молочные продукты, как сыр, творог, сметана (два последних продукта используются только после тепловой обработки).

В питание детей включается хлеб (черный и белый), крупы, макаронные изделия, обеспечивающие детей крахмалом, растительными волокнами, витаминами, магнием и др. Работники школьной столовой делают все для того, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными и готовят с учетом индивидуальных вкусов детей.

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.

Непосредственное участие в работе контроля организацией и качеством питания в школе принимает медицинский работник, который 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.

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке школы регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее – СанПиН), системой ХАССП и программой производственного контроля.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока школы соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Пищевые продукты хранятся.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха и влажности, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующую производством и медицинского работника школы.

Охрана здоровья

1. В школе строго соблюдаются правила и меры безопасности, соответствие инфраструктуры образовательного учреждения условиям здоровьесбережения обучающихся.

Состояние и содержание территории, здания, оборудования соответствуют требованиям санитарных правил, требованиям пожарной безопасности, требованиям безопасности дорожного движения.

Учебные кабинеты оснащены естественной и искусственной освещенностью, воздушно-тепловым режимом, необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарно – гигиенических правил для освоения основных и дополнительных образовательных программ.

Осуществляется медицинское сопровождение (медицинский осмотр, профилактические мед. осмотры, предварительные мед. осмотры, периодические мед. осмотры) обучающихся школы. Работу осуществляют медицинские работники городской поликлиники.

2. Рациональная организация образовательного процесса.

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. Группы здоровья обучающимся устанавливаются после осмотров врачами-специалистами в рамках диспансеризации. Занятия в этих группах отличаются объемом и структурой физической нагрузки, а также требованиями к уровню освоения учебного материала. Спортивные мероприятия направлены на формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, ориентированы на формирование ценности здоровья и здорового образа жизни.

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. Педагогические работники школы при использовании технических средств обучения и ИКТ соблюдают

здоровьесберегающий режим, учитывают требования санитарных правил.

3. Состояние здоровья школьников – показатель эффективности образования, поэтому основными направлениями работы являются профилактика травматизма и санитарно-профилактическая деятельность. В связи с этим в осенний период активно проводится иммунизация против гриппа. 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.

4. Организация работы по недопущению употребления учащимися наркотических и психоактивных препаратов.

Наличие безопасной поддерживающей среды в школе: благоприятный психологический климат. В школе ведется работа по профилактике употребления учащимися наркотических и психоактивных веществ. В рамках реализации программы специалистами проводятся лекции для учащихся, тематические лекции, просветительская работа для родителей и учащихся, классные часы, беседы, анкетирование по выявлению тенденций и мнений учащихся по вопросу употребления наркосодержащих веществ и алкоголя.