**УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Условия организованного питания и охраны здоровья учащихся**

Одной из задач МБОУ ООШ п. Пуир является здоровьесберегающей среды и охраны здоровья учащихся.

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 МКОУ СОШ №5 им Мусалаева Т.О. 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 МКОУ СОШ №5 им Мусалаева Т.О. по организации питания обучающихся:

- обеспечение бесплатным питанием всех учащихся;

 - обеспечение дотационным питанием льготных категорий обучающися;

- 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.

МКОУ СОШ №5 им Мусалаева Т.О. создана и успешно работает бракеражная комиссия. В столовой МКОУ СОШ №5 им Мусалаева Т.О.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 и буфета;

- 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 по контролю за организацией и качеством питания в школе принимают медицинские работники, 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 забор суточной пробы;

- контролируют санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

Для пищеблока столовой приобретено современное оборудование-электропечь, посудомоечная машина, проточный и 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](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_152447/?dst=100365) 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 г. Хасавюрт

Состояние здоровья школьников – показатель эффективности образования, поэтому основными направлениями работы медицинского кабинета 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 посуду, 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.