**государственное казённое общеобразовательное учреждение Ростовской области**

**«Колушкинская специальная школа-интернат»**

**Условия питания и охраны здоровья обучающихся**

ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ

# В школе-интернате созданы необходимые условия для организации питания обучающихся, воспитанников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

# -предусмотрены производственные помещения для хранения сырья; -пищеблок оснащен системой хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления;

-помещения пищеблока оснащены холодильным, весоизмерительным оборудованием, посудой и инвентарем;

-предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал), укомплектованное соответствующей мебелью на 60 посадочных мест;
-при обеденном зале установлены умывальники, предназначенные для мытья рук перед приемом пищи;

-пищеблок полностью укомплектован квалифицированными кадрами;
-обеспечено прохождение медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

-разработан и утвержден режим питания, отвечающий физиологическим особенностям детей и согласованный с расписанием занятий обучающихся.

Режим предусматривает шестиразовое питание для воспитанников школы-интерната:
-созданы условия для соблюдения правил эстетики питания и воспитания у детей необходимых гигиенических навыков (уютный обеденный зал, столовые приборы);

- питание обучающихся осуществляется по разработанному и утвержденному примерному 14-дневному меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона;

-меню согласовано с ТОУР по Ростовской области в Миллеровском, Чертковском и Тарасовском районах;

-ежедневное меню утверждается руководителем образовательного учреждения.
Питание обучающихся соответствует принципам детского щадящего питания:
-предусмотрено использование определенных способов приготовления блюд: исключены жаренье и жаренье во фритюре, предпочтение отдается запеченным или отварным блюдам;

-исключены продукты, не предусмотренные «Ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах» (майонез, кетчуп, острые консервированные продукты, маргарин и все виды кулинарного жира, используется только масло сливочное);

- ежедневно в обязательном порядке в рацион детей входят молоко, сливочное и растительное масло, крупы, мясо и свежие овощи, соки;
-1-2 раза в неделю в рацион детей входит рыба;
-1-2 раза в неделю в рацион детей входит свежая выпечка собственного приготовления.
С целью организации питьевого режима в школе имеются питьевые фонтанчики.

Контроль над питанием обучающихся осуществляет медицинский работник, который следит за организацией питания, за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и технологией приготовления блюд. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, назначенной приказом руководителя образовательного учреждения. Результаты бракеража заносятся в «Бракеражный журнал» непосредственно перед каждой выдачей пищи. Для
контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов ведется «Ведомость контроля за рационом питания», куда ежедневно заносятся все данные. Постоянно осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания и калорийностью. Ежедневно в течение всего учебного года под контролем медицинского работника проводится витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой (витамином С). Дата, время, количество препарата ежедневно регистрируется поваром в бракеражном журнале.
В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, ведется «Журнал бракеражный (учет скоропортящихся продуктов)». Проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Ведется соответствующий журнал «Температурный режим холодильников». С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба. Отбор осуществляет повар, контроль за правильностью отбора и условиями ее хранения осуществляет медицинский работник. Пробы хранятся в специальном холодильнике не менее 48 часов. С целью определения пищевой ценности и подтверждения безопасности блюд, соответствия их гигиеническим требованиям, а также санитарного состояния всех помещений пищеблока не реже двух раз в год органами ТОУР по Ростовской области в Миллеровском, Чертковском и Тарасовском районах проводятся лабораторные исследования. Ежегодно согласовывается «Программа визуального контроля».

МЕРЫ ПО СОХРАНЕНИЮ И УКРЕПЛЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ

ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВОСПИТАННИКОВ

Внимание к здоровью обучающихся, воспитанников, содействие их
гармоничному физическому, психическому и социальному развитию является одним из ведущих направлений модернизации образования. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» здоровье школьников отнесено к приоритетным направлениям государственной
политики в области образования.

Организация сохранения и укрепления здоровья содействует вся инфраструктура школы-интерната:

-спортивный зал;

-спортивная площадка;

-кабинет ЛФК;

-наличие медицинского кабинета;

-наличие медицинских работников;

-соответствие светового и теплового режима в учебных и спальных комнатах;

- соответствие мебели росту обучающихся, воспитанников.

Основные здоровьесберегающие формы деятельности:

1**.Медико-профилактическая деятельность:**

-организация мониторинга здоровья детей;
-организация и контроль питания детей, физического развития;
-организация профилактических мероприятий (диспансеризация обучающихся и воспитанников, витаминопрофилактика, утренняя гимнастика;
-организация и контроль физического развития;

-организация контроля и помощи в обеспечении требований санитарно-эпидемиологических нормативов (ультрафиолетовые бактерицидные
излучатели, вакцинация, профилактические беседы в урочное и внеурочное время);
-организация здоровьесберегающей и здоровьеразвивающей среды;
2.**Физкультурно-оздоровительная деятельность:**

-развитие физических качеств (уроки физической культуры);

-контроль двигательной активности (динамические перемены, утренняя зарядка, использование физкультминуток, Дени здоровья, прогулки с подвижными и спортивными играми на свежем воздухе, занятия в объединениях дополнительного образования (спортивной направленности).
-формирование правильной осанки;

-воспитание привычки повседневной физической активности.
**3. Образовательная здоровьесбсрегающая деятельность** - это воспитание
валеологической культуры или культуры здоровья детей.

Цель — осознанное отношение обучающихся и воспитанников к здоровью и жизни, накопление знаний о здоровье и развитие умений оберегать
его; использование современных здоровьесберегающих педагогических технологий.
**4. Социально-психологическая деятельность** обеспечивает эмоциональную комфортность и позитивное психологическое самочувствие детей в процессе общения со взрослыми, сверстниками.

**5. Спортивно-досуговая деятельность** направлена на приобщение детей к
спорту, включение и участие в соревнованиях, посещение детьми бассейна,
спортивных кружков во второй половине дня и воспитание потребности в
движении и активном образе жизни.

 Директор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л. Г. Землянская