

Условия питания и охраны здоровья обучающихся ГБОУ ООШ им. С.Н. Левчишина с. Чёрновка

Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Организация питания обучающихся осуществляется Учреждением на базе школьной столовой, соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти, органами местного самоуправления. Ответственность и контроль за организацией питания в Учреждении возлагается на Учреждение в соответствии с Положением об организации питания обучающихся.

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 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.

График работы школьной столовой

В учреждении устанавливается следующий режим предоставления горячего питания обучающимся:

Завтрак:

10.00 -10.20 - 1-9 классы;

Обед:

12.00- 12.40 – 1-4 классы,

13.10 – 13.40 - 5-9 классы.

Нормативно–правовое обеспечение

Федеральный закон 273 - ФЗ "Закон об образовании в Российской Федерации"

Положение об организации питания обучающихся

СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (вместе с "СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 03.03.2011 N 19993)

Программа деятельности коллектива по совершенствованию качества организации школьного питания

Обязанности дежурного по столовой

Охват питанием школьников

План проведения недели питания

Правила поведения учащихся в школьной столовой

Суточная потребность в витаминах

--

РЕБЕНОК ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ДОЛЖЕН ЕЖЕДНЕВНО ПОЛУЧАТЬ:

- Сливочное масло: 30–40 г
- Растительное масло: 15–20 г
- Хлеб (пшеничный и ржаной): 200–300 г
- Крупы и макаронные изделия: 40–60 г
- Картофель: 200–300 г
- Овощи: 300–400 г
- Фрукты свежие: 200–300 г
- Сок: 150–200 мл
- Сахар: 50–70 г
- Кондитерские изделия: 20–30 г
- Молоко, молочные продукты: 300–400 г
- Мясо птицы (филе): 100–130 г
- Рыба (филе): 50–70 г

Директор школы _____

Л.А. Данилова

