**Об условиях питания  и охраны здоровья обучающихся**

**ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ**

 Организация питания обучающихся осуществляется через школьную столовую, в которой организовано горячее питание обучающихся. . Проектная вместимость обеденной комнаты –15 человек.

 Приготовление горячего питания осуществляется в дни посещения занятий. В школьной столовой организовано двухразовое питание для

- обучающихся 1-4 классов,

- обучающихся из многодетных семей.

 Для детей из многодетных семей приготовление горячего питания осуществляется за счет средств республиканского бюджета, для остальных – за счет средств местного бюджета.

 Для воспитанников организовано 3-разовое питание, согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей (3-7 лет) возраста. Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба". В качестве напитка – чай с молоком, , какао на молоке с батоном или бутербродом с маслом, сыром.

Обед – закуска из свежих овощей (огурцы, помидоры). Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д.. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, чай . Хлеб.

Полдник в – блюда из овощей, напиток – соки, чай , кисель из натуральных ягод с выпечкой собственного производства сладкая булочка

Пищевые продукты, поступающие в ОО, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СаНПин и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Повара систематически проходят медицинский осмотр и курсы повышения квалификации

«Утверждаю»:

 Директор МОБУ НШ – ДС

 д. Новомунасипово

 \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_Н.Г. Сагитова

Приказ № 113 от 31.08.2015 г

**График приема пищи обучающимися и воспитанниками**

 **на 2015/2016 учебный год.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Категория детей** | **Завтрак** | **Обед** | **Полдник** |
| **Обучающиеся****1,4 классы**  | **-** | **10.40 -10.55** | **-** |
| **Обучающиеся** **2,3 классы** |  |  **11.45-12.00** |  |
| **Воспитанники** | **9.30-10.00.** | **12.15- 12.50.** | **15.30- 15.50** |

**ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ**

 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;
* АПС;
* организацию работы по гражданской обороне и действиям в ЧС;
* проведение мероприятий по антитеррористической безопасности.

Для медицинского обслуживания обучающихся подписан договор с ГБУЗ РБ « Бурзянская ЦРБ».

 Доврачебную медицинскую помощь можно получить в ФАП д. Новомунасипово.