

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
гимназия № 6 г. Сочи



# Здоровье ШКОЛЬНИКОВ

Общешкольная родительская  
конференция



г. Сочи, ноябрь 2010г.

# Повестка:

- 1. Питание школьников.**
- 2. Профилактика простудных заболеваний**



**Организации общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям**  
СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- 2.1. Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.**
- 2.2. Организации общественного питания образовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть:**
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

### III. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений

- 3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

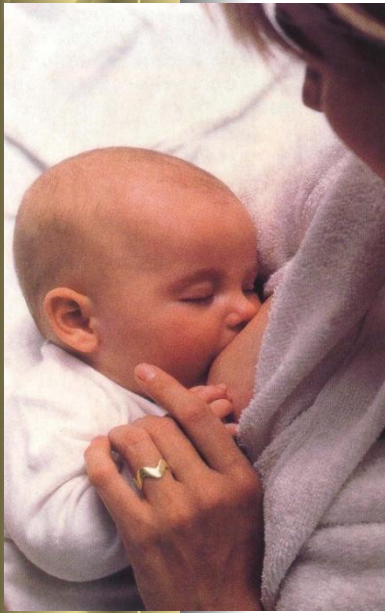
## VI. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).
- **6.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.**
- 6.8. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

**Прием пищевых продуктов** и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений осуществляется при наличии **соответствующих документов** (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), **подтверждающих их качество и безопасность**, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации





Рациональное питание принадлежит к числу факторов, играющих ключевую роль в поддержании здоровья детей и подростков, их высокой работоспособности, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Причины этого явления следующие:

1. **Пища**, и только она, является единственным усвояемым источником **энергии**, необходимой человеку для:
  - поддержания структурной целостности органов и тканей
  - обеспечения постоянного функционирования жизненно важных внутренних органов (головного мозга, сердца, почек и др);
  - выполнения различных форм физической и умственной работы, включая процесс обучения детей всех возрастов;
  - обеспечение роста и развития детей.



При этом любые количественные отклонения в уровне веществ, поступающих с пищей, или нарушение их сбалансированности между собой неизбежно ведет к нарушению метаболических процессов на уровне органов, тканей, клеток и субклеточных структур, с последующим развитием вначале предболезни, а затем болезни.





## Физиологическая роль пищевых веществ

Са, Р – участвуют в построении  
костно-мышечной системы

Na, К – регулируют водно-солевой  
баланс и возбудимость  
клеток.

**Микроэлементы** — участвуют в построении биологических мембран, регулируют активность ферментов, обеспечивают адекватный иммунный ответ и постоянство гематологического статуса

**Витамины** — участвуют в построении и регуляции активности ферментных систем, построении биомембран, участвуют в иммунном ответе и гемопоэзе

# Анкетирование учащихся

Нравится ли тебе система организации питания в школе?	95 % - да (начальная школа) 60 % - нет (старшая школа)
Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?	95% да
Нравится ли тебе ежедневное меню?	
Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?	
Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?	
Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.	

# Анкетирование учащихся

1. Что ты ел на завтрак?
  2. Считаешь ли ты завтрак необходимым?
  3. Какие твои любимые овощи?
  4. Какие овощи ты не ешь?
  5. Сколько раз в день ты ешь овощи?
  6. Любишь ли ты фрукты?
  7. Какие фрукты твои любимые?
  8. Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
  9. Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
  10. Какой напиток ты пьешь чаще всего?
  11. Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
1. Чай, бутерброды – 11 ; ничего – 5
  2. 100% - да
  3. Помидоры, огурцы
  4. Свекла, капуста,
  5. 1-2 раза
  6. 100% - да
  7. Персики, бананы, яблоки
  8. 1-3
  9. Сухарики, шоколад, конфеты, сладкое, чипсы, печенье
  10. Чай, пепси
  11. 13 – да, 3 – нет

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся для решения вопросов своевременного и качественного

## **II. Основные направления деятельности комиссии**

### **Комиссия:**

- 2.1. Осуществляет контроль за выполнением должностных обязанностей работниками столовой.
- 2.2. Оказывает содействие администрации в организации питания обучающихся.
- 2.3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
- 2.4. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное питание и направляет их на утверждение директору гимназии.
- 2.5. Осуществляет 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 организацией приема пищи обучающимися;
  - за соблюдением графика работы столовой.
- 2.6. 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.
- 2.7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору гимназии.
- 2.8. Вносит директору гимназии предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- 2.9. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 2.10. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления гимназии к организации и контролю за питанием обучающихся.

## Профилактика простудных заболеваний (вакцинация)

- 1. Профилактическая работа (гигиена, жесткий допуск учащихся в гимназию после отсутствия – справка от врача).**
- 2. Информирование родителей о необходимости вакцинации учащихся:**
  - оформление стенда в фойе гимназии с необходимой информацией;**
  - проведение классных родительских собраний;**
  - проведение классных часов, общешкольных мероприятий по профилактике гриппа;**
  - информирование родителей о вакцине**

# Решения

1. Утвердить Положение по организации питания в гимназии
2. Создать комиссию по питанию.
3. Утвердить положение о комиссии.
3. На родительских собраниях предложить кандидатуру от класса в комиссию.
4. Составить свои предложения по улучшению питания в гимназии.
5. На классных родительских собраниях информировать родителей о необходимости горячего питания учащихся.
6. На классных родительских собраниях информировать родительскую общественность о необходимости вакцинации.