

РАССМОТРЕНО
Студенческим советом
Протокол
от 22.02.2019 г. № 2

ПРИНЯТО
Советом Учреждения
протокол от 22.02.2019 г.
№ 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ФКПОУ
«Кунгурский техникум-интернат»
Минтруда России
Н.Г. Дьяченко
от 22.02.2019 г. № 31-о/д

Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников ФКПОУ «Кунгурский техникум-интернат» Минтруда России

1. Общие положения

1.1. Положение «О создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников ФКПОУ «Кунгурский техникум-интернат» Минтруда России» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральными требованиями к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010г. № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в целях организации деятельности педагогических сотрудников Учреждения по сохранению и укреплению здоровья обучающихся, развитию культуры здорового образа жизни всех участников образовательного процесса, созданию оптимального материально-технического и научно-методического обеспечения и координации деятельности всех специалистов и служб Учреждения по вопросам здоровьесбережения.

2. Условия охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников Учреждения

2.1. Учреждение создает условия, гарантирующие охрану и укрепление здоровья, правильную организацию питания обучающихся и работников:

2.1.1. Целостность системы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни;

2.1.2. Соответствие инфраструктуры Учреждения условиям здоровьесбережения обучающихся и работников:

-соответствие состояния и содержания территории, здания и помещений, а также и их оборудования (для водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения) требованиям санитарных правил, требованиям пожарной безопасности,

2.1.3. Рациональная организация образовательного процесса:

-соблюдение санитарных норм, предъявляемых к организации образовательного процесса (объем нагрузки по реализации профессиональных образовательных программ, время на самостоятельную учебную работу, время отдыха);

- использование форм, методов обучения и воспитания, педагогических технологий, соответствующих особенностям состояния здоровья обучающихся;

- оснащение учебных кабинетов, спортивных сооружений необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями санитарных правил;

- обеспечение учебных кабинетов, спортивных залов и других помещений для пребывания обучающихся естественной и искусственной освещенностью, воздушно-тепловым режимом в соответствии с требованиями санитарных правил;

-использование в образовательном процессе здоровьесберегающих приемов, методов, форм, технологий;

-соблюдение норм двигательной активности при организации образовательного процесса в соответствии с требованиями санитарных правил;

-соблюдение здоровьесберегающего режима обучения и воспитания, в том числе при использовании технических средств обучения, в соответствии с требованиями санитарных правил.

-учет индивидуальных особенностей развития обучающихся при организации образовательного процесса;

-обеспечение благоприятных психологических условий образовательной среды (демократичность и оптимальная интенсивность образовательной среды, благоприятный эмоционально-психологический климат, содействие формированию у обучающихся адекватной самооценки, познавательной мотивации);

- создание надлежащих материально-технических условий, обеспечивающих возможность для беспрепятственного доступа лиц с недостатками физического и психического развития в здания и помещения образовательного учреждения и организацию их пребывания и обучения в этом учреждении (включая пандусы, специальные лифты, специально оборудованные учебные места, специализированное учебное, реабилитационное, медицинское оборудование).

2.1.4. Организация системы просветительской и методической работы с участниками образовательного процесса по вопросам здорового и безопасного образа жизни:

- организация взаимодействия Учреждения с организациями (учреждениями) культуры, здравоохранения, гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций, правоохранительными органами;

- организацию взаимодействия Учреждения с общественностью по вопросам сохранения и укрепления здоровья обучающихся профилактики у них вредных привычек, формирования безопасного образа жизни;

- наличие в фонде библиотеки Учреждения информационных ресурсов по вопросам здоровья, здоровьесбережения, ведения здорового образа жизни;

- наличие и периодическое обновление информации, посвященной проблемам сохранения здоровья, организации и ведения здорового образа жизни на различных информационных носителях, информационных стендах;

- привлечение педагогических работников и сотрудников правоохранительных органов к реализации направлений работы по формированию безопасного образа жизни.

2.1.5. Системность деятельности по вопросам здоровьесбережения;

2.1.6. Формирование культуры здоровья педагогических работников Учреждения:

- наличие знаний и умений по вопросам использования здоровьесберегающих методов и технологий;

- здоровьесберегающий стиль общения;

- образ жизни и наличие ответственного отношения к собственному здоровью.

2.2. Все работники Учреждения должны проходить предварительные, при поступлении на работу, периодические медицинские обследования не реже 1 раза в год, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, должны иметь отметку о прохождении профессиональной гигиенической подготовки не реже 1 раза в 2 года.

Каждый работник Учреждения должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, допуск к работе.

Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

3. Организация питания обучающихся и работников Учреждения:

3.1. Обучающиеся Учреждения получают пятиразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания, используется следующий норматив:

- завтрак – 20%;

- обед – 30-35%;
- полдник – 15%
- ужин – 25%
- второй ужин – 5-10%

3.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать 5%;

3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим 10-дневным меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора и утвержденным директором Учреждения, на основе физиологических потребностей обучающихся в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для юношей и девушек.

3.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.6. При наличии обучающихся, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания.

3.7. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается директором Учреждения. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Объемы порций приготавливаемых блюд должны соблюдаться в соответствии с возрастной нормой.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) диетсестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню – требование не допускаются.

3.10. Питание обучающихся образовательного учреждения должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке

пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.11. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Результаты витаминизации регистрируются в «Журнале С-витаминизации блюд».

3.12. Выдача пищи осуществляется строго по утвержденному директором Учреждения графику и после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции».

3.13. Выдавать готовую пищу следует только с разрешения медицинского работника, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.16. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.17. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.18. Ежедневно перед началом работы медицинской сестрой проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

3.19. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

4. Организация медицинского обслуживания обучающихся и сотрудников Учреждения:

- осуществление контроля за состоянием здоровья обучающихся и сотрудников в ходе образовательно – реабилитационного процесса;
- оказание обучающимся и сотрудникам первичной медико-санитарной помощи в экстренной форме и неотложной форме, в том числе при внезапных острых заболеваниях, состояниях, обострении хронических заболеваний;
- наличие в штате Учреждения квалифицированных специалистов, позволяющих обеспечивать проведение оздоровительной работы с обучающимися и сотрудниками;
- 1 раз в 3 года проведение обучения сотрудников Учреждения по оказанию первой доврачебной помощи;
- проведение восстановительной терапии, согласно индивидуальной программы реабилитации и абилитации;
- осуществление контроля за выполнением санитарно-гигиенических норм и правил;
- организация питания обучающихся с учетом сопутствующей патологии;
- поддержание надлежащего санитарно-эпидемиологического режима в Учреждении.