

Памятка для обучающихся и их родителей: «Пять правил здорового питания»

1. Не пропускаем школьную столовую, каждый день питаемся со своим классом.

Помним, что ежедневное здоровое горячее питание, организованное для Вас в школе, способствует:

- хорошему настроению;
- высокой умственной работоспособности, усвояемости новых знаний, успешности и успеваемости;
- достижению новых свершений в физической культуре и спорте;
- защите организма от возбудителей инфекционных заболеваний;
- формированию стереотипа правильного питания и здоровых пищевых привычек.



2. Соблюдаем правильный режим питания.

Шаг первый. Время приема пищи каждый день одинаковое, это имеет большое значение и способствует заблаговременной подготовке организма к приему пищи.

Шаг второй. Принимаем пищу сидя за столом, не спеша, все тщательно пережевываем, не торопимся - продолжительность перемены для приема пищи достаточная (не менее 20 минут).



3. Каждый прием пищи имеет свое значение и свой состав.

Получаем в школе горячий завтрак и(или) обед.

Меню завтраков в обязательном порядке включает горячее блюдо (каша, запеканка, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток). Дополнительно могут быть добавлены продукты - источники витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды, орехи, йогурты).

Меню обедов включает овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель).



4. Формируем стереотипы здорового питания и здоровые пищевые привычки:

Шаг первый. Соблюдаем правильный режим питания - питаемся не реже 5-ти раз в день (основные приемы пищи - завтрак, обед и ужин; дополнительные приемы пищи - второй завтрак, полдник и второй ужин).

Шаг второй. Не переедаем на ночь - калорийность ужина не должна превышать 25 % от суточной калорийности.

Шаг третий. Обогащаем привычную структуру питания блюдами и продуктами с повышенным содержанием



витаминов и микроэлементов (блюда с добавлением микрозелени, ягод, меда, обогащенный витаминами и микроэлементами хлеб, кисломолочная продукция).

Шаг четвертый. Отдаем предпочтение блюдам, в технологии приготовления которых используются следующие способы кулинарной обработки продуктов - тушение, варка, приготовление на пару, запекание, пассерование, припускание.

Шаг пятый. Сокращаем количество ежедневно потребляемого сахара до двух столовых ложек в день, соли - до 1-й чайной ложки в день, блюда не досаливаем, убираем солонку со стола.

Шаг шестой. Исключаем из рациона питания продукты с усилителями вкуса и красителями, продукты источники большого количества соли (колбасные изделия и консервы).

Шаг седьмой. Сокращаем до минимума потребление продуктов источников сахара (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы), заменяем их на фрукты и орехи.

5. Тщательно моем руки перед едой.

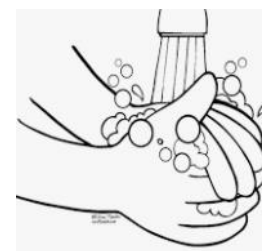
Шаг первый. Учимся правильно мыть руки.

Шаг второй. Моем руки ежедневно перед приемом пищи.

Руки смачиваем, затем намыливаем и моем под теплой проточной водой - ладони, пальцы, межпальцевые промежутки, тыльные поверхности кистей. Ополаскиваем руки.

Суммарно время мытья рук должно составлять не менее 30 секунд.

Правильное мытье рук – надежный способ защитить себя от возбудителей инфекционных заболеваний.



РОСПОТРЕБНАДЗОР НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ!!!

ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ: «РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ COVID-19 В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ В ПЕРИОД УЧЕБНОГО ГОДА»

(все мероприятия выполняют взрослые и дети
– укрепляем общую устойчивость организма к возбудителю)

Ключевые 12 правил, которые должен знать каждый ребенок и каждый родитель

1) Измеряем температуру тела.

Температуру измеряем утром (сразу после пробуждения) и вечером (перед сном), в случае повышенной температуры – вызываем врача.



2) Начинаем утро с зарядки (лучше всей семьей).

В комплекс утренней гимнастики включаем упражнения на дыхание: 1. Руки - на пояс, слегка приседаем – вдох, выпрямляемся – выдох. Постепенно приседания становятся ниже, вдох и выдох длительнее (повтор 3-4 раза); 2. Руки на пояс, на каждом выдохе слегка сжимаем грудную клетку, на каждом медленном ослабляем сжатие (повтор 6-10 раз).



3) Выполняем закаливающие мероприятия - контрастный душ, обливания, обтирания.

Соблюдаем основные принципы закаливания (постепенность, систематичность, учет индивидуальных особенностей и самочувствия). Для достижения положительного результата - закаливание проводим с улыбкой и без отрицательных эмоций.



4) Регулярно проветриваем помещение.

В теплое время года – 1 раз в час по 3-7 мин, в холодное – 1 раз в 1,5 часа 1-2 мин. Наибольшей эффективностью обладает сквозное проветривание. Проводим сквозное проветривание при отсутствии детей и пожилых людей в помещении.



5) Выделяем время для ежедневных прогулок.

На прогулке активно двигаемся, играем в подвижные и познавательные игры, катаемся на велосипеде, просто гуляем, бегаем. При подготовке к прогулке обращаем внимание на правильный подбор одежды.



6) Многие растения обладают выраженной фитонцидной активностью (хлорофитум, фикус, герань) – установите их в комнатах и расскажите ребенку об их полезных свойствах, фотосинтезе и роли в круговороте кислорода в природе, снижении микробной обсемененности воздуха.



7) Регулярно обрабатываем поверхности наибольшего контакта и скопления микроорганизмов - экран смартфона, клавиатуру, мышь, школьный портфель по приходу домой обрабатываем антисептическими салфетками.



8) Учимся правильно прикрывать нос при чихании.

При чихании, кашле прикрываем нос и рот одноразовыми салфетками или локтевым сгибом руки.



9) Не забываем, что питание всех членов семьи должно быть здоровым.

Исключаем из питания продукты с повышенным содержанием жира, соли и сахара. Уделяем особое внимание продуктам источникам витаминов и микроэлементов, клетчатки. Насыщаем меню фруктами и овощами, отдаем приоритет продуктам, выращенным в регионе проживания, а также обогащенным витаминами и микроэлементами, содержащим бифидо- и лактобактерии.

При дефиците в меню витаминов и микроэлементов дополняем питание биологически активными добавками к пище. Обеспечиваем рациональное распределение калорийности суточного рациона по приемам пищи (завтрак – 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15%, ужин 25-30%).

10) Рационально организуем условия для выполнения ребенком домашних заданий.

При выполнении домашних заданий через каждые 30 минут делаем динамические паузы и физкультминутки для снятия статического напряжения с мышц, переключения внимания и профилактики переутомления. Выполняем упражнения на расслабление мышц спины и шеи, гимнастику для глаз.

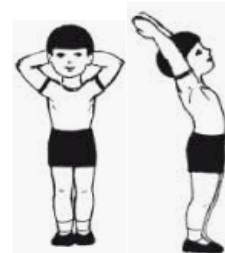
11) Ежедневно проводим влажную уборку с добавлением дезинфектантов – знакомимся с инструкцией по применению дезинфектанта, моем пол, протираем панели, поверхности мебели, дверные ручки, пылесосим, не допускаем скопления пыли.

12) Правильно и регулярно моем руки.

Руки моем под теплой проточной водой ладони, пальцы, межпальцевые промежутки, тыльные поверхности кистей. Ополаскиваем руки. Суммарно время мытья должно составлять не менее 30 секунд.

Руки моем после каждого посещения туалета, после того как высморкали нос, покашливали, чихнули, перед едой, во время и после приготовления пищи, после возвращения с улицы.

При отсутствии возможности помыть руки – пользуемся влажными антисептическими салфетками (в общественном транспорте, после контакта с деньгами). Собирая ребенка в школу, контролируем наличие антисептических салфеток, учим ими пользоваться.



**БЕРЕГИТЕ СЕБЯ И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!
РОСПОТРЕБНАДЗОР НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ**

Памятка для общеобразовательных организаций «Пять ключевых правил организации здорового питания»

1. СОЗДАЕМ ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.

Оборудуем столовую удобными и функциональными посадочными местами, распределяем места размещения детей по классам.

Создаем в столовой условия для мытья рук, обеспечиваем бесперебойную подачу холодной и горячей воды через смесители, наличие мыла и электрополотенца.

Соблюдаем режим уборки столовой, мытья и обработки посуды.

Проводим ежедневные дезинфекционные мероприятия по режиму вирусных инфекций.

Протираем столы перед каждой посадкой обучающихся.

Не забываем про обязательность аккуратной сервировки столов, наличие на столах салфеток.

Предусматриваем достаточную продолжительность перемен для приема пищи (не менее 20 минут).

2. ПИЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ВКУСНОЙ.

Регулярно контролируем вкусовые качества готовых блюд и продуктов, выдаваемых детям.

Мониторим съедобность блюд и продуктов, выясняем причины плохого аппетита у детей и оперативно над ними работаем.

3. ПИЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗДОРОВОЙ.

Насыщаем меню продуктами источниками витаминов, микроэлементов и клетчатки, обогащенными продуктами.

Исключаем из употребления продукты источники скрытой соли (колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, консервированные овощи и соленья); продукты с усилителями вкуса и красителями.

Убираем солонки со стола, формируем у ребенка привычку низко солевого рациона.

Не допускаем в меню основного и дополнительного продукты и блюда, являющиеся источником легкоусвояемых углеводов (конфеты, шоколад, вафли, печенье и иные кондитерские изделия), формируем привычку употребления умеренно сладких блюд.

Участвуем в контроле качество и безопасности продуктов, поступающих на пищеблок, препятствуем поступлению в столовую фальсифицированной и (или) обезличенной продукции, продукции с истекшим сроком годности, нарушениями условий хранения.



4. ПИЩА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ОСТЫВШЕЙ.

Горячие блюда должны быть горячими не только на раздаче, но и к моменту их употребления ребенком.

Регулярно мониторим потребительскую температуру блюд с использованием анкетирования детей и выборочной органолептической оценки горячих блюд, отбирая пробу со стола ребенка.

Не допускаем питание детей остывшими блюдами.

5. РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ И ДЕТЬМИ.

Информируем детей и родителей о ключевых принципах здорового питания.

Вовлекаем учителей в процесс формирования у детей стереотипов здорового питания и здорового пищевого поведения

Размещаем и регулярно обновляем содержание информационного стенда, а также информации на сайте общеобразовательной организации о принципах здорового питания, здоровом пищевом поведении, значимости здорового питания в профилактике болезней цивилизации.

Проводим тематические родительские собрания, классные часы, викторины и иные игровые и познавательные формы коммуникаций детей, родителей и педагогов.

РОСПОТРЕБНАДЗОР НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ!!!



ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

При проведении родительского (общественного) контроля за организацией питания детей необходимо пройти в столовую и обратить внимание на соответствие количества посадочных мест количеству одновременно питающихся детей; чистоту выдаваемой детям посуды, столов для приема пищи; наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы; соблюдение детьми правил личной гигиены; уточнить достаточно ли детям времени для приема пищи, удовлетворены ли они органолептическими свойствами блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а также оценить показатель не съеданности блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}} \times 100\% (I)$$

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? *да/нет;*
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? *да/нет/ частично;*
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? *да/нет;*
4. Все ли дети моют руки перед едой? *да/нет;*
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? *да/нет;*
6. Все ли дети едят за столами и сидя? *да/нет;*
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? *да/нет;*
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? *да/нет;*
9. Есть ли замечания по чистоте столов? *да/нет;*
10. Есть ли замечания к сервировке столов? *да/нет;*
11. Теплые ли блюда выдаются детям? *да/нет;*
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? *да/нет;*
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? *да/нет;*
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? *да/нет;*
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? *(формула I);*

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от выданных блюд. Положения, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 40. Результаты оцениваются как в статике, так и в динамике.

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

**БЕРЕГИТЕ ДЕТЕЙ И ИХ ЗДОРОВЬЕ!
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ!**