

Итоги работы МБОУ гимназии №45

по сохранению и укреплению здоровья школьников

(2019-2020 уч.г.)

Организация учебно-воспитательного процесса с учетом его физиологического и психологического воздействия на организм учащихся.

1. Работа по сохранению и укреплению здоровья школьников – одно из важнейших направлений работы школы. На формирование здорового образа жизни, сохранение и укрепление здоровья учащихся была направлена реализация школьной программы по сохранению и укреплению здоровья учащихся, вся физкультурно-оздоровительная работа. Формами и методами здоровьесберегающих технологий, применяемых в школе, являются: мониторинг состояния внутришкольной среды, содержания помещений школы; рациональное чередование учебной и внеучебной деятельности школьников; включение в режим учебного процесса физкультминуток и физкультпауз, занятия в спортивной секции; индивидуальное дозирование на уроках физкультуры объема, сложности, темпа распределения физической нагрузки для детей, отнесенных к подготовительной группе здоровья; просветительская работа с родителями и педагогами., Физкультпаузы на уроках, гимнастические упражнения для глаз, подвижные перемены, дни здоровья, проветривание кабинетов, проведение акции в весенний период "Витаминотерапия", спортивные секции, внеклассные мероприятия: неделя «Вместе против наркотиков и табакокурения», соревнования «Весёлые старты» и др., организация питания, медицинское обслуживание детей.

Организация учебно-воспитательного процесса соответствует правилам и нормам СанПиНа. Строго соблюдаются нормативы максимальной аудиторной нагрузки и нормативы времени, отводимого на выполнение обязательной части домашней работы, а также иные гигиенические требования к режиму учебно-воспитательного процесса, установленного санитарными правилами.

При организации учебного процесса учитывается его физиологическое и психологическое воздействия на организм учащихся.

Соблюдение санитарно-гигиенических норм учебно-воспитательного процесса, нормирования учебной нагрузки и профилактики утомляемости школьников (режим, расписание, дозировка учебных и домашних заданий и т.д.) с учетом возрастно-половых, морфофункциональных особенностей детей, по результатам ВШК объем домашних заданий не превышает 50% объема аудиторной нагрузки.

Дозировка домашних заданий:

Класс	Время на подготовку
1 класс (со второго полугодия)	до 1 ч;
2 класс	до 1, 5 часов
3-4 классы	до 2 часов
5-6 классы	до 2, 5 часов
7-8 классы	до 3 часов
9-11 классы	до 4 часов

- Безотметочная система оценивания знаний в 1-х классах.
- Использование педагогами в своей работе индивидуально-дифференцированного подхода к учащимся; соблюдение санитарно-гигиенических требований при использовании технических, видеоэкранных средств обучения; планирование урока с учетом уровней гигиенической рациональности урока, введением физпауз и чередования видов учебной деятельности.
- Проведение уроков физкультуры с учетом распределения учащихся по группам здоровья.
- Использование здоровьесберегающих образовательных технологий.

2. Организация и контроль за обеспечением сбалансированного питания учащихся и безопасной образовательной среды (воздушный и тепловой режимы, требования к школьной мебели, учебному оборудованию, ТСО и др.).

В школе работают столовая и буфет, в которых организовано горячее питание учащихся.

3. В школе функционируют спортивный зал.

4. Организация медико-психолого-педагогического мониторинга состояния здоровья, физического и психического развития школьников.

5. Организация службы индивидуальной психологической помощи учащимся и учителям по преодолению стрессов, тревожности. Психолог школы проводит групповые и индивидуальные занятия с учащимися, с родителями.

6. Проведение физкультурно-оздоровительной работы:

Начальная школа	Средняя и старшая школа
проведение физкультминуток, зарядки для глаз	Проведение физпауз на уроках, занятия учащихся в спортивных секциях
проведение подвижных игр на воздухе с использованием	участие в районных и городских спортивных соревнованиях

спортивного инвентаря	
регулярная организация Дней здоровья	
проведение школьных спортивных мероприятий по плану школы	

7. Организация каникулярного времени учащихся: организация классными руководителями во время каникул экскурсий, походов, прогулок и подвижных игр.

8. Специальные уроки, курсы по формированию культуры здоровья и профилактике вредных привычек:

- использование программы «Здоровый образ жизни»;
- изучение правил дорожного движения;
- проведение родительских собраний с приглашением врачей поликлиники и психолога;
- мероприятия по предупреждению наркомании, табакокурению и т.д.

Реальным результатом системы работы школы по здоровьесбережению являются положительные качественные изменения в состоянии здоровья учащихся.

Результаты мониторинговых исследований позволяют выделить причины и наметить пути по сохранению и укреплению здоровья.

Среди них:

- Организация учебного процесса в соответствии с нормами техники безопасности.
- Организация мероприятий и условий по формированию у обучающихся здорового образа жизни.
- Интенсификация психологической службы школы.
- Профилактика алкоголизма, наркомании.
- Сотрудничество с участковой поликлиникой (диспансеризация школьников).
- Организация горячего питания, соблюдение питьевого режима, организация буфета.
- Поддержание чистоты и порядка в школе.

- Организация учебно-воспитательного процесса с учетом строгого соблюдения санитарно-гигиенических требований.
- Разработка здоровьесберегающих программ, проведение Дней здоровья.
- Построение учебно-воспитательного процесса на основе здоровьесберегающих технологий, а именно: введение интегрированных курсов, оптимизация учебной нагрузки, рациональная организация урока и т.д.

При посещении уроков администрацией школы обращалось внимание на морально-психологический климат в классе, режим учебного труда и отдыха. В гимназии сложился здоровый морально-психологический климат, что подтверждается результатами анкетирования родителей, учителей и учащихся.

Врач гимназии проводила в соответствии с планом профилактический осмотр учащихся, профилактические прививки учащимся и работникам школы, ежегодную диспансеризацию учащихся школы, лекции по профилактике заболеваний о гриппе, курении, алкоголизме, наркомании, педикулёзе, чесотке.

В течение года выполнялись рекомендации врачей по отношению к учащимся, проводилась индивидуальная работа с родителями.

Несмотря на проводимую работу, в прошедшем учебном году был высок уровень заболевания учащихся ОРВИ и связанные с этим пропуски занятий учащимися, что требует большего внимания и усилий семьи и школы к закаливанию детей, к профилактической работе.

Положительными факторами, влияющими на сохранение и укрепление здоровья детей и формирование здорового образа жизни, являются диспансеризация детей, система физкультурно-оздоровительной работы, правильный режим труда и отдыха, хороший психологический климат в школе.

Резервом для совершенствования планирования деятельности гимназии является реализация программы по сохранению и укреплению здоровья детей, освоение здоровьесберегающих технологий, углубление мониторинга за состоянием здоровья учащихся, повышение качественного уровня преподавания уроков физкультуры, оздоровительная деятельность учащихся на уроке, координация работы классных руководителей, учителей, учителя физкультуры, родителей по профилактике нарушения осанки, проведение специального комплекса упражнений по её восстановлению, индивидуализация воспитательной работы с учащимися по профилактике заболеваний, вредных привычек.

Здоровое питание

В гимназии имеется столовая и пищеблок, отремонтированные по современным требованиям.

На кухне имеется электроплита, жарочный шкаф, холодильники (4 шт.), электроводонагреватель бытовой, электроводонагреватель промышленный, мармит промышленный, ванна моечная, стол производственный, весы. Столовой посудой столовая обеспечена в достаточном количестве. Выпускается буфетная продукция, в основном духовая: булочки, со сгущенкой, пицца, пирожки с картошкой.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование в пищеблоке имеется по самым современным требованиям.

Столовая работает с 08.00 до 16.00. В день обслуживает около 700 детей. Имеются стенды, ежедневное и перспективное меню, утвержденное директором МБОУ гимназии №45 и согласованное с Роспотребнадзором.

Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Ящик для хлеба обрабатывается 1% раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни. Имеется наличие суточных проб, которые снимаются медицинскими работниками Елоевой Л. В., и Кудашевой Р.В.

В складских помещениях соблюдается товарное соседство. В моечной имеется две 2-х гнездовых моек, инструкция по мытью посуды.

В МБОУ гимназии №45 происходит централизованное обеспечение школьного питания. Издан приказ об организации питания учащихся 1-4 классов завтраками, заключен договор с «ОАО Владикавказским комбинатом питания» для получения доготовочных продуктов. Получено разрешение Роспотребнадзора на открытие столовой и изучаются методические рекомендации по организации питания школьников. Продукты доставляются на специальном транспорте.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется примерное двухнедельное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденными управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

В меню учащихся включены только натуральные продукты и блюда из мяса, рыбы, молока, нормы которых соответствуют СанПин. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка.

Первые блюда: супы - борщ, рассольник, гороховый, гречневый, рисовый.

Вторые блюда: котлеты, тефтели, рыба, птица.

Гарниры: пюре картофельное, гречка, макаронные изделия.

Напитки: компот, чай с сахаром, соки.

Горячим питанием, завтраками охвачены учащиеся 1- 4 классов. Дети из малообеспеченных семей, получают бесплатные комплексные обеды 5 раз в неделю за счет муниципального бюджета.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется федеральная программа «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 – 4 классов, для 5-8 классов - «Формула правильного питания». Научно-методические комплекты разработаны институтом возрастной физиологии Российской Академией образования.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают члены Совета школы, работники школьной столовой, члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации правильного питания в школе.

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя проведение родительских собраний на темы: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание учащихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; индивидуальные консультации «Поговорим о диетическом питании»; родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»; «Личная гигиена ребенка».

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинскими работниками Елоевой Людмилой Владимировной, Кудашевой Раисой Васильевной ежедневно.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ведомость контроля за рационом питания;

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, члены Совета школы. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Заведующая производством, повар и подсобный рабочий столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Периодически проходят курсы повышения квалификации и аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы

Ф.И.О.	Специальность	Стаж работы	Образование
Дзущева Зарема Франковна	Зав. производством	15 лет	Высшее
Белла	Кухрабочник		Высшее
Мурадянц Алла Измайловна	Кухрабочник	8 года	Среднее

15. Стажировочная площадка по совершенствованию организации питания обучающихся (программа «Разговор о правильном питании») находится в СОРИПКРО

Выполнение этих задач предполагается обеспечить за счет продолжения реализации комплексной программы здоровья и действенного контроля за его выполнением.

Основные задачи:

- Педколлективу необходимо работать над укреплением здоровья учеников, над гигиеническим обучением и воспитанием.
- Необходимо активизировать работу с родителями в этом направлении.
- Классным руководителям чётко следить за проведением влажной уборки и проветриванием учебных кабинетов.
- МО классных руководителей разработать и внедрить в новом учебном году систему классных часов, теоретических знаний и тренингов, организационных и противоэпидемиологических.