# Условия питания и охрана здоровья обучающихся

   В школе имеется специально оборудованная столовая на 46 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники.
         Организация питания в учреждении осуществляется  в соответствии с приказом директора, в котором определены ответственные за качество питания и контролем организации питания.
          Питание в учреждении двухразовое, организованное на основе примерного меню №[1](%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E%20%D0%B7%D0%B0%D0%B2%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2.png), [1.1](%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E%20%D0%B7%D0%B0%D0%B2%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2%201.png),[2](%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E%20%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%202016.png). В обеденном зале ежедневно вывешивается меню на каждую категорию питающихся (7-11 лет, 12-18 лет), подготовленное на специальном бланке, утвержденное директором школы.
         Приготовление блюд ведется на основании технологических карт. Своевременно ведется вся необходимая документация.
         Питьевой режим соблюдается. Строго соблюдаются и постоянно контролируются правила и сроки хранения продуктов, исправность технологического и холодильного оборудования. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре (маркировка, использование), обработке сырья и производству продукции постоянно контролируются и соблюдаются.
          Блюда накрываются на столы по группам, температура подачи блюд соблюдается.
          Питание производится строго по графику в присутствии учителя, дежурного. Учитывается пищевой статус ребенка, наличие хронических заболеваний ЖКТ.
**Охрана здоровья обучающихся включает в себя:**
-оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством 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;
-организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
-прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
-профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;
-обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в учреждении;
-профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в учреждении;
-проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

**Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивает:**
-текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;
проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
-соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Безопасное пребывание в школе обеспечено наличием:

автоматизированной системы пожарной сигнализации

тревожной кнопкой

На переменах организовано дежурство учителей по школе.

В соответствии с требованиями организован питьевой режим и созданы условия для мытья рук: во всех кабинетах начальной школы имеется подвод холодной воды, в столовой имеются раковины для мытья рук; одноразовые полотенца для рук и мыло имеются во всех кабинетах начальных классов, в столовой, в туалетах для девочек, мальчиков и персонала. Обеспечению безопасности школы уделяется особое внимание. Оформлены стенды по пожарной безопасности, по правилам дорожной безопасности. Здание школы оборудовано автоматической пожарной сигнализацией с оповещением людей о пожаре.



 **Школьный коридор Автоматическая пожарная сигнализация**

В целях минимизации рисков для здоровья учащихся и персонала в процессе обучения администрацией школы предприняты следующие меры:

* в каждом помещении школы поддерживается рекомендуемая температура воздуха;
* приём тепла отопления осуществляется через узел учёта тепловой энергии, имеется возможность регулирования подачи тепла в систему отопления;
* занятия в классах проводятся в закреплённых учебных кабинетах.

Горячим питанием охвачено 100 % учащихся, они получают горячие завтраки, по заявкам для учащихся и работников школы готовят горячие обеды.

Пищевой блок - типовой, в нем имеются цех сырой продукции, цех готовой продукции, моечная. Осуществлён подвод горячей воды. Холодильное и другое оборудование пищеблока имеется в достаточном количестве

.

**Пищеблок**