

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

1. Организация питания

Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Питание обучающихся осуществляется на основании двухнедельного перспективного меню согласованного директором МБОУ «Бороздиновская СОШ» Магомедгаджиевой А.А.. При разработке перспективного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся.

В соответствии с перспективным меню составляется и утверждается директором МБОУ «Бороздиновская СОШ» ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Столовая обеспечивает обучающихся горячим питанием. Имеются договора на поставку и удостоверения знака качества продукции.

Питание обучающихся в период учебы осуществляется через столовую. Обеденный зал столовой рассчитан на 25 посадочных мест.

2. Условия охраны здоровья

2.1 Охрана и укрепление здоровья обучающихся осуществляется по следующим направлениям:

- определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий.
- медицинское обслуживание.
- организация качественного питания.
- создание необходимых условий нахождения в школе.
- профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в ОО.
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни на занятиях при изучении дисциплин: «Физическая культура», «Основы безопасности и защиты Родины».

2.2 Условия и режим работы в МБОУ «Бороздиновская СОШ» способствуют здоровому развитию обучающихся.

2.3 В МБОУ «Бороздиновская СОШ» имеется медицинский кабинет.

2.4 Осуществляется система мер по охране здоровья обучающихся:

- регулярные медосмотры всех обучающихся.
- проводится вакцинация обучающихся, согласно плану профилактических прививок.
- соблюдение санитарных норм и правил, касающихся оборудования помещений, воздушно-теплого режима, освещения, водоснабжения и канализации режиму образовательного процесса, организации медицинского обслуживания обучающихся, санитарному состоянию и содержанию общеобразовательного учреждения, организации питания обучающихся.