

Условия питания и охраны здоровья обучающихся в 2019-2020 учебном году.

Для создания нормальных условий охраны здоровья и питания обучающихся и воспитанников и соблюдения санитарного законодательства СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26) с изменениями и улучшению условий труда в МКОУ проводится ряд мероприятий.

Охрана здоровья включает в себя:

- оказание первичной медико-санитарной помощи;
- организацию питания обучающихся, воспитанников;
- определение оптимальной учебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительность каникул;
- прохождение обучающимися и воспитанниками периодических медицинских осмотров и диспансеризации.
- профилактику и запрещение курения;
- профилактику несчастных случаев с обучающимися и воспитанниками во время пребывания в школе;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда.

Вопросы об условиях питания и охраны здоровья обучающихся, воспитанников рассматриваются на совещаниях, родительских собраниях.

Наиважнейшим из всех этих направлений является обеспечение учащихся горячим питанием. Для организации горячего питания детей в школе имеется столовая на 20 посадочных мест для школьников. Организовано 1 разовое горячее питание для обучающихся, воспитанников-3-х разовое питание. Обеды готовятся на пищеблоке ОУ.

Ведется контроль на пищеблоке: ежедневно проводится забор проб готовой продукции, осуществляет контроль за сроками реализации скоропортящихся продуктов и условий их хранения, ведутся журналы бракеража готовой продукции и скоропортящихся продуктов. Ежедневно осуществляется контроль за технологией приготовления пищи. С этой целью разработаны и утверждены технологические карты на кулинарные блюда и изделия, составленные на основе наиболее распространенных традиционных блюд, используемых в детском питании. Питание школьников и воспитанников осуществляется по утвержденному 10-дневному меню, которое составлено на основании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников и дошкольников..

Ежедневно проводится осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и регистрируются результаты в журнале здоровья работников пищеблока, осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, мытьём и хранением посуды.

Для улучшения санитарно-гигиенических норм регулярно производится текущий ремонт школы, побелка, покраска.

Для соблюдения охраны жизни детей выполняется программа по ПДД для соблюдения безопасности жизни учащихся, воспитанников проводятся регулярные встречи с работниками ГИБДД.

Для выполнения противопожарных мероприятий, установлена в школе пожарная сигнализация, регулярно перезаряжаются огнетушители.

Используется программно-методическое обеспечение по охране труда и улучшению условий труда, акты о готовности школы, спортивного зала, наличие актов - разрешений на эксплуатацию спортивного зала и других помещений:

-акты обследования спортивного оборудования «Канат» , «Лестница»-спортивный зал, «Лестница»-спортплощадка, «Турник» -спортивный зал, «Турник» -спортплощадка, обследования территории от 25.07.2019 г;

- акты испытания спортивного оборудования в спортивном зале, готовности спортивной площадки,испытания спортивного оборудования на спортивной площадке. готовности спортивног зала, ревизии библиотечного фонда в ОУ, проверки контентной фильтрации от 25.07.2019;

-акты технического контроля соответствия оборудования пищеблока паспортным характеристикам, готовности системы водоснабжения, готовности канализационной системы, состояния отопительной системы от 25.07.2019;

-акт проверки учебных помещений и мест пребывания в образовательной организации с целью повышения уровня безопасности от 25.07.2019, инструкции по охране труда в кабинетах, проводится инструктаж на рабочем месте, вводный инструктаж вновь принятых на работу. В школе 2 учебных кабинета, спортивный и актовый залы. Учебные кабинеты оборудованы рабочими местами для обучающихся, рабочими местами для учителей, мебель подобрана в соответствии с ростом обучающихся, имеет соответствующую маркировку. Имеется всё необходимое оборудование для уроков физической культуры: скакалки, мяч прыгающий, волейбольная сетка,канат, стойка для прыжков в высоту, перекладина гимнастическая, конусы, гимнастические палки, коврики для аэробики, обручи, мячи для баскетбола, футбола, волейбола, метания, мешочки для метания. Имеется спортивное оборудование: гимнастические скамейки, «шведские стенки», баскетбольные щиты с кольцами, гимнастические маты. Имеется хореографический станок с травмобезопасным зеркалом. На территории школы расположена спортивная площадка со всеми необходимыми элементами.

Директор МКОУ



С.А.Сорокоумова