

Организация питания

Горячим питанием в школе охвачено 100% обучающихся. Школьники имеют возможность получать горячую, свежеприготовленную пищу. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке МКОУ Горноводяновской ОШ. Столовая имеет следующие помещения: обеденный зал, цех приготовления блюд, моечную для столовой и кухонной посуды и 2 холодильника для хранения проб и особо скоропортящихся продуктов. В коридоре, перед входом в столовую, размещены умывальник, мыло, электрическая сушилка для рук, бумажные полотенца. Обеденный зал рассчитан на 24 посадочных мест. Уборку столовой проводят с использованием дезинфицирующих средств. После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой. Один раз в месяц (последняя пятница месяца) проводится генеральная уборка подсобных помещений и обеденного зала с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Сотрудники столовой организуют качественное школьное питание на основе научного подхода к формированию рациона школьников. Для этого они используют в работе методические рекомендации по организации школьного питания, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей. Питание в школьной столовой соответствует требованиям Госсанэпиднадзора, организовано по десятидневному меню. Приготовление блюд соответствует технологии, постоянно обновляется ассортимент. Питание организовано для всех учащихся: после третьего урока – 1- 5 классы, после четвертого урока – 6 - 9 классы. Дети из 1-4 классов и учащиеся 5-9 классов из малообеспеченных семей получают бесплатное питание (20 руб. на человека). Все желающие обеспечиваются обедом за родительскую плату, средняя стоимость обеда – 20 рублей. Учащиеся получают витамин С в возрастной дозировке, путем добавления в третье блюдо, приготовления отвара шиповника, изюмного отвара, чая с лимоном. Для профилактики гриппа используются естественные источники фитонцидов (лук, чеснок); для профилактики йододефицита используется йодированная соль.

Проверки по санитарному состоянию столовой, проводимые Роспотребнадзором в течение учебного года, не выявили нарушений ни по санитарному состоянию помещения, ни по приготовлению и раздаче блюд. В школе не наблюдалось пищевых отравлений.

В школе с целью контроля и улучшения разработаны и действуют локальные акты по организации питания, определены должностные обязанности работников школы.

К контролю качества питания привлекаются общественные структуры: школьное самоуправление.

Организация медицинского обслуживания

Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется квалифицированными кадрами: врачами и медицинскими средними работниками районной поликлиники ГБУЗ «Дубовская ЦРБ» согласно действующего договора. Обучающиеся школы обеспечиваются проведением ежегодных медицинских осмотров в соответствии с действующими требованиями. У всех работников школы медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено своевременно.

Обеспечение безопасности

Школа круглосуточно охраняется сотрудниками учреждения: в дневное время техническим персоналом, в вечерние и ночные сторожа. В школе оборудовано видеонаблюдение 3 камерами. Пост охраны оборудован монитором видеонаблюдения.

В школе имеется система автоматической пожарной сигнализации, эвакуационные схемы расположены в каждом коридоре, имеется 7 огнетушителей, в кабинетах имеются памятки по технике безопасности, указаны телефоны экстренных служб.

Школа имеет паспорт безопасности, разработанный совместно с администрацией Дубовского муниципального района, представителей МВД и управления ГО ЧС района.

Регулярно проводятся учебные тренировки по эвакуации детей из здания школы, обучение персонала средствами пользования средствами пожаротушения, инструктажи персонала и

обучающихся по обеспечению безопасности учебного процесса и внеурочной деятельности при возникновении ЧС; действия при обнаружении посторонних подозрительных предметов; сотрудники ГИБДД привлекаются к проведению занятий по безопасности; сотрудники полиции обеспечивают безопасное проведение массовых мероприятий.