

### **Медобслуживание, охрана здоровья и питание учащихся.**

В МОУ СШ № 84 имеется лицензированный медицинский кабинет, оснащение которого соответствует примерному перечню оборудования и инструментария медицинских кабинетов в соответствии с требованиями. Медицинское обслуживание осуществляется квалифицированными врачами и фельдшерами, находящимися в штате МУЗ «Детская клиническая поликлиника № 15» г. Волгограда. Имеются лицензии на право осуществления доврачебной медицинской помощи по сестринскому делу в педиатрии, при осуществлении амбулаторно-поликлинической медицинской помощи, в том числе при осуществлении первичной медико-санитарной помощи по педиатрии. В МОУ СШ № 84 созданы условия для организации медицинского обслуживания обучающихся. Имеется нормативно-правовая документация по данному направлению: Приказ о назначении ответственных за организацию медицинского обслуживания, договоры с ГУЗ клинической поликлиникой №12 «На оказание услуг по проведению медицинского осмотра», с детской поликлиникой №15 о медобслуживании обучающихся, с детской стоматологической поликлиникой № 2; В МОУ СШ № 84 ведется работа по созданию условий для сохранения и укрепления здоровья учащихся, контролируется соблюдение гигиенических требований к нагрузке при реализации основной и дополнительных образовательных программ. Особое внимание уделяется санитарно-гигиеническому состоянию школы (уборка помещений, освещенность, поддержание температурного режима, проветривание помещений и рекреаций). Расписание учебных занятий составлено в соответствии с Гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях (СанПиН).

Питание в школьной столовой с сентября 2016 г. организовано на основании контракта №Пит-16-17/сш84 от 30.08.2016г. на оказании услуг общественного питания на базе МОУ СШ № 84 на 2016-2017 учебный год с ООО «Торговый дом СПП». Охват питанием учащихся школы составляет 75,58%. Охват горячим питанием – 61,8% . В МОУ СШ № 84 организовано льготное питание учащихся из малообеспеченных семей и стоящих на учете у фтизиатра, а также учащихся из многодетных семей ( на сумму 35 рублей с 1 февраля 2016 г.).

Нормативные документы:

- Решение Волгоградской городской Думы от 15.12.2015 г. № 37 / 1163 «О внесении изменений в решение Волгоградской городской Думы от 10.12.2008 г. № 13 / 376 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 1 -11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений Волгограда из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра»
- Решение Волгоградской городской Думы от 15.12.2015 г. № 37 / 1162 «О внесении изменения в решение Волгоградской городской Думы от 05.12.2014 г. № 22 / 685 «О приостановлении действия и отмене отдельных муниципальных правовых актов Волгограда (в редакции на 29.05.2015)»

- Закон Волгоградской области об организации питания обучающихся (1-11 кл.) в общеобразовательных организациях Волгоградской области №1111-ОД от 20.10.2005

- Закон Волгоградской области от 23.10.2014

Качество питания обучающихся контролирует комиссия из членов администрации, педагогического коллектива, медицинский работник. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Проверки показали, что в пищеблоке школы большое внимание уделяется соблюдению норм хранения продуктов. В школе имеются 4 холодильника и 1 морозильные камеры, 5 холодильных шкафов предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления.

Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе. В школьной столовой работают 3 человека: заведующая производством, повар и кухонная рабочая. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для них является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой, ее чистоте уделяется особое внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Посуда моется с помощью посудомоечной машины. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции.

За время работы столовой в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой, что подтверждено актами проверки Роспотребнадзора.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется 12-дневное цикличное меню. За весь учебный год не было зафиксировано ни одного случая повтора меню. Энергетическая ценность рационов рассчитывалась по меню и соответствовала энергозатратам детей. Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: имеются 4 раковины для мытья рук с мылом, электрополотенца, наличие салфеток на столах.