

Условия питания и охрана здоровья обучающихся в МБОУ СОШ №66 г. Пензы имени Виктора Александровича Стукалова

Для создания нормальных условий охраны здоровья и питания обучающихся и соблюдения санитарного законодательства СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и улучшению условий труда в школе проводится ряд мероприятий.

Охрана здоровья включает в себя:

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

Охрана здоровья детей и обеспечение их нормального развития - одно из приоритетных направлений государственной политики в области охраны здоровья населения. Охрана здоровья обучающихся в МБОУ СОШ №66 г. Пензы имени Виктора Александровича Стукалова по договору «О совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей» с ГБУЗ «Городская детская поликлиника».

Во всех корпусах имеются лицензированные медицинские кабинеты. Кабинеты оснащены необходимым оборудованием и средствами оказания первой медицинской помощи.

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой продукции, соблюдением санитарных требований в каждом корпусе осуществляется:

1. администратором корпуса;
2. ответственным за питание;
3. бракеражной комиссией;
4. заведующей столовой.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.