

Муниципальное учреждение
«Веденский районный отдел образования»
**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«ДУЦ-ХУТОРСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА»
(МБОУ «Дуц-Хуторская СОШ»)**

Школьная ул. 1, с. Дуц-Хутор,
Веденский муниципальный район, ЧР, 366338;
тел.: (960) 444-14-19; e-mail: dutskhutorskaya-sosh@mail.ru; <http://www.Duts-khutor.edu95.ru>;
ОКПО 61506736; ОГРН 1092034001454;
ИНН/КПП 2003001221/ 200301001

Муниципальни учреждени
«Ведана Кюштан дешаран отдел»
**Муниципальни бюджетни
йукъарадешаран учреждени
«ДУЦ-ХОТЕРА ЙУККЪЕРА
ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУУ «Дуц-Хотера ЙУЙУШ»)**

Школан ур.1, Дуц-Хоте,
Ведана муниципальни Кюшт, НР, 366338;
тел.: (960) 444-14-19; e-mail: dutskhutorskaya-sosh@mail.ru; <http://www.Duts-khutor.edu95.ru>;
ОКПО 61506736; ОГРН1092034001454 ;
ИНН/КПП 2003001221/ 200301001

Условия питания и охрана здоровья обучающихся в МБОУ «Дуц-Хуторская СОШ»

В МБОУ «Дуц-Хуторская СОШ» имеется приспособленная оборудованная столовая на 15 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники.

Организация питания в учреждении осуществляется в соответствии с приказом директора МБОУ «Дуц-Хуторская СОШ», в котором определены ответственные за качество питания и контролем организации питания. Осуществляется дежурство администрации во время перемен для контроля за выполнение обучающимися санитарногигиенических мероприятий при входе в столовую.

Питание в учреждении двухразовое, организованное на основе цикличного меню. В обеденном зале ежедневно вывешивается меню на каждую категорию питающихся (7-11), подготовленное на специальном бланке, утвержденное директором МБОУ «Дуц-Хуторская СОШ».

Приготовление блюд ведется на основании технологических карт. Своевременно ведется вся необходимая документация.

Питьевой режим соблюдается. Строго соблюдаются и постоянно контролируются правила и сроки хранения продуктов, исправность технологического и холодильного оборудования. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре (маркировка, использование), обработке сырья и производству продукции постоянно контролируются и соблюдаются.

Блюда накрываются на столы по группам, температура подачи блюд соблюдается.

Питание производится строго по графику в присутствии ответственного за питание, контролируется медицинским работникам. Учитывается пищевой статус ребенка, наличие хронических заболеваний ЖКТ.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

-оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке установленном законодательством в сфере охраны здоровья; -организацию питания обучающихся; -определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;

-пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;

-организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;

-прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;

-профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;

-обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в учреждении;

-профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в учреждении;

-проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий

Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивает:

-текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;

-проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий,

-обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;

-соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.