

Условия питания и сохранения здоровья обучающихся.

В целях обеспечения оптимального питания воспитанников кадетской школы-интерната было разработано примерное меню в соответствии с нормами СанПин и согласовано Управлением Роспотребнадзора по ХМАО – Югре.

Данный рацион рассчитан на 20 дней и предусматривает 6-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

КОУ «Кадетская школа-интернат» самостоятельно организует питание воспитанников. Отпуск питания воспитанникам был организован в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Питание воспитанников находится под постоянным контролем школьной производственной комиссии. Состав комиссии утвержден приказом директора кадетской школы на учебный год. В начале каждого нового учебного года планируется организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой. Ежедневно проверялось качество приготовления пищи. Результаты фиксировались в бракеражном журнале.

Продукты поставляются Индивидуальным предпринимателем А.В. Титов всегда в срок и надлежащего качества, с сертификатами качества. На животноводческую продукцию предоставляется ветеринарное свидетельство. Сотрудники, принимающие продукты определяют и оценивают их доброкачественность, о чем делаются записи в журнал бракеража входящей продукции.

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников.

За отчетный период работа по сохранению здоровья обучающихся проводилась по нескольким направлениям, включающих в себя лечебную работу, профилактический кластер работ, санпросвет мероприятия. Основным разделом деятельности являлась лечебная работа. Для оказания

медицинской помощи лекарственных средств достаточно, лечение проводилось в полном объёме.

За отчетный период проводилась профилактическая работа с кадетами:

- контроль за формой одежды
- проведения профилактической терапии(адаптагены, витамины, интерферонотерапия, проведения физиотерапии и т.д.)
- проведения бесед с кадетами по профилактике простудных заболеваний
- кварцевания помещений (спальни, классные комнаты)
- дополнительно к меню в целях профилактики постудных заболеваний: лимоны, чеснок, аскорбиновая кислота.
- проведения бесед с воспитателями о повышении внимания к профилактике заболеваний

Медработниками проводились беседы с педагогами, воспитателями, техническим персоналом по темам: профилактика травматизма, профилактика простудных заболеваний, профилактика инфекционных болезней, профилактики употребления ПТВ.



