

Условия для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся

Ежегодно осуществляется текущий ремонт в помещениях, также проводятся работы по поддержанию санитарно-эпидемиологического состояния: дератизация, дезинсекция, мойка окон, ежедневная влажная уборка, генеральная уборка, обеззараживание поверхностей и воздуха, установлены антисептики для обработки кожных покровов.

В учреждении организован питьевой режим. Курение в учреждении и на территории запрещено. Освещение осуществляется светодиодными и энергосберегающими источниками освещения, установленными в кабинетах и учебных классах. В классах осуществляется контроль за параметрами температуры и влажности. Организован режим проветривания помещений.

Туалетные комнаты оборудованы современной сантехникой, в наличии постоянно туалетная бумага и мыло для рук.

При проведении мероприятий при возникновении карантина применяются для обработки специализированные дезинфицирующие средства.

Учащиеся и сотрудники с признаками плохого самочувствия или болезни не допускаются к занятиям, посещение образовательного учреждения разрешается только при наличии справки о выздоровлении.

Столовая

В школьной столовой имеется 1 обеденный зал общей площадью 211,9 м² на 160 посадочных мест. В меню включен ассортимент блюд и продуктов, необходимых для сбалансированного развития обучающегося согласно возрастной категории.

Пищеблок столовой оснащен новым оборудованием: моечные ванны, столы, плита электрическая, котел пищеварочный, мармит для 1-х, 2-х блюд, электромясорубка, посудомоечная машина, холодильная камера, холодильный шкаф, пекарский и жарочный шкафы, картофелечистка, вытяжная вентиляция, столовая посуда. Работает буфет. Поставку продуктов и приготовление пищи осуществляется силами специализированной организации по договору. Контроль за приготовлением пищи и оборотом продуктов питания осуществляется ответственным лицом учреждения и фельдшером.