

Охрана здоровья обучающихся

Лечебно-профилактическая и санитарно-гигиеническая работа в школе осуществляется врачом педиатром и средним медицинским персоналом (медицинской сестрой).

Медицинское обслуживание осуществляется в медицинском блоке на первом этаже, который включает в себя: медицинский кабинет, физиотерапевтический кабинет, процедурный кабинет, два изолятора для воздушно-капельной инфекции и для кишечной инфекции, оборудованные предметами ухода, санитарными кабинами и отдельными выходами, к медицинским изоляторам и мед. кабинету подведена дорога и асфальтированное покрытие с устройством отдельных ворот для транспорта.

Медицинская работа ведется на основании СанПиН 2.4.2.3286-15 от 2015 г.

Диспансеризация учащихся проводится 2 раза в год. Все дети осматриваются врачами – специалистами (лор, хирург, окулист, невролог, стоматолог, ортопед, уролог, гинеколог, эндокринолог, психиатр) и проходят лабораторные обследования и инструментальные обследования: общий анализ крови, общий анализ мочи, ЭКГ, ЭХОКГ, УЗИ органов брюшной полости, щитовидной железы и др.

В течение года учащиеся проходят санаторно-курортное лечение.

Расписание школьных занятий соответствует требованиям СанПиН.

Медицинский персонал школы проводит настоятельную профилактическую работу по предотвращению и развитию заболеваний у детей.

В школе работают высококвалифицированный медицинский персонал, ведущий лечебно-профилактическую работу с детьми по терапевтическим и психоневрологическим заболеваниям; физиотерапевтическом кабинете, оснащенном лечебной аппаратурой 8 наименований (УВЧ, КУФ, БОП 4, электрон, гальваническая установка, Д Арсенваль, ТУР 24, люстра Чижевского), проводятся все необходимые лечебно-профилактические процедуры.

Условия питания

Оборудование и персонал пищеблока школы-интерната обеспечивают потребность воспитанников в 5-ти разовом питании. Создание отдельного меню для инвалидов не практикуется.

При составлении меню учитывается разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическая ценность, возможность сочетания продуктов, оптимальная масса и объем пищи. Сроки реализации продуктов строго соблюдаются.

Имеется 12-ти дневное меню, согласованное с органами Роспотребнадзора, технологические карты на каждое блюдо.

Натуральные нормы по питанию выполняются на 100%.

Работники столовой школы являются штатными работниками школы.

Осуществляется необходимый контроль за состоянием здоровья работников пищеблока медицинскими работниками школы.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием. Качество блюд кулинарных изделий и санитарное состояние столовой ежедневно контролируется бракеражной комиссией, органами Роспотребнадзора.

По результатам проверок качество приготовляемых блюд, а также санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Отзывы детей о вкусовых качествах блюд положительные.

Осуществляется необходимый контроль за состоянием здоровья работников пищеблока медицинскими работниками школы.

Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием. Качество блюд кулинарных изделий и санитарное состояние столовой ежедневно контролируется бракеражной комиссией, органами Роспотребнадзора.

По результатам проверок качество приготовляемых блюд, а также санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Отзывы детей о вкусовых качествах блюд положительные.