

Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Условия питания могут включать, например:

- **Разработка меню.** Оно составляется с учётом продолжительности пребывания обучающихся в учреждении, их возрастной категории и физических нагрузок.
- **Использование принципов щадящего питания.** Применяются определённые способы приготовления блюд: варка, приготовление на пару, тушение, запекание.
- **Витаминизацию.** Например, для профилактики гиповитаминозов проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда.
- **Подсчёт энергетической ценности.** Проводится ежемесячно, учитываются содержание в рационе основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов).
- **Информирование родителей и учащихся.** Меню вывешивается на раздаче и на сайте школы.
- **Контроль качества.** Осуществляется школьной комиссией по организации питания, результаты контроля заносятся в специальные журналы.

Охрана здоровья обучающихся включает в себя, в частности:

- 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 периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных и слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных 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.