

Информация о создании условий для охраны здоровья обучающихся МБОУ «Токская СОШ»

1. Обеспечение безопасных условий

Школа расположена в центре с. Токское Красногвардейского района, удалена от улиц с регулярным движением. Участок озеленен. Выделены следующие зоны: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, зона отдыха, хозяйственная.

Здание кирпичное, по типовому проекту имеет 2 этажа. Количество детей не превышает проектную вместимость, наполняемость классов не более 25 человек.

Учащиеся 1 ступени обучаются в закрепленных за каждым классом помещениях, выделенных в один блок. Учащиеся 2 - 3 ступени обучаются по классно-кабинетной системе. Площади и размещение кабинетов соответствует требованиям СанПиН 2.4.2. 1178-02, спортивный зал расположен на 1 этаже в отдельном блоке. Предусмотрена возможность выполнения полной программы по физическому воспитанию учащихся и возможность внеурочных занятий. Актный зал находится в отдельном блоке.

Школа работает по пятидневной рабочей неделе. Расписание уроков соответствует требованию СанПиН. Организовано горячее 2-хразовое питание в столовой, примерное десятидневное меню питания учащихся ежегодно своевременно согласуются с Роспотребнадзором.

В целях обеспечения безопасных для здоровья детей условий деятельности школа сотрудничает с правоохранительными органами, с отделением государственного пожарного надзора, муниципальной комиссией по чрезвычайным ситуациям.

За последние три года ни один ученик, ни один учитель не получили травмы во время учебно-воспитательного процесса, не было ни одного случая пищевых отравлений в школьной столовой.

В школе осуществляется горячее питание (1-4 классы – завтрак и обед, 5-11 классы – завтрак) школьников, 5 дней в неделю. Завтраки и обеды предоставляются учащимся в соответствии с графиком* питания по школе. Длительность промежутков между приёмами пищи не превышает 3,5 часов.

Утвержден директором школы график дежурства учителей по школе, график питания учащихся, список бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные, хлеборезка).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с

пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

Особое внимание уделяется санитарно-гигиеническому состоянию школы, которое поддерживается на должном уровне. Два раза в день проводится влажная уборка всех помещений школы с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Проветривание учебных помещений проводится во время перемен, а рекреационных – во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание учебных помещений в соответствии с требованиями СанПиН. В теплые дни занятия проходят при открытых фрамугах и форточках.

Температурный режим, освещение рабочих мест обучающихся и учителей соответствуют требованиям СанПиН (инструментальные измерения службы Роспотребнадзора), классные доски оборудованы дополнительным освещением – софитами с двумя, установленными параллельно ей зеркальными светильниками типа ЛПО-30-40-122.

Школа оборудована необходимым количеством санитарных узлов, питьевым фонтанчиком соответствующих нормам СанПиН. У учащихся сформирован навык мытья рук перед приемом пищи, что способствует исключению возникновения острых кишечных инфекций среди учащихся.

Состояние физического, психического здоровья ребенка определяется восприятием гармонии или дисгармонии форм, цвета, композиции. Поэтому стены

рекреаций, спортивных залов окрашены в спокойные, светлые радующие глаз тона. Учебные помещения оборудованы стандартными ученическими двухместными столами и стульями. Расстановка трехрядовая. Мебель имеет цветовую маркировку. В здании школы много цветов, размер и размещение которых соответствуют нормам СанПиН, создают уют и комфорт в помещениях.

Акты проверки готовности школы к началу учебного года в течение последних трех лет подписываются своевременно всеми членами муниципальной комиссии по приемке школ без замечаний.

2. Профилактическая работа.

Профилактическая работа складывается из профилактики инфекционных заболеваний: соблюдения санитарно-гигиенического и противозидемического режимов, проведение профилактических прививок против управляемых инфекций, профилактики т.н. школьной патологии, профилактики развития и обострения хронических заболеваний.

Важная роль в профилактической работе отводится проведению прививок.

В Течении года проводится прививочная работа в объеме национального календаря прививок. Дополнительно проводится вакцинация против гриппа в осенний период.

Иммунная прослойка по контролируемым инфекциям корь, паротит, полиомиелит - 100%, дифтерия, столбняк - 99,8%.

Против вирусного гепатита В среди детей - 100%. Охват R-манту - 100%, против гриппа-100%. Используется только одноразовый инструментарий. Благодаря соблюдению санитарных норм и высокого уровня «привитости» случаи инфекционных заболеваний - единичные.

Профилактика т.н. «школьной патологии», т.е. заболеваний опорно-двигательного аппарата и зрения ведется комплексно. Уделяется внимание организации двигательного режима, смене динамической позы во время урока. Физкультминутки на уроках обязательны для всех возрастных групп (динамические паузы в середине каждого урока с обязательным выполнением специальных комплексов упражнений, направленные на предупреждение нарушений зрения, осанки и сколиоза). В середине учебного процесса проводится динамическая пауза. В течение 40 мин все классы, в соответствии с расписанием, ежедневно участвуют в различных видах двигательной деятельности.

В школе созданы комфортные условия для работы.

Естественное освещение не затеняется, в утренние часы искусственное освещение достаточно. Расстановка мебели и освещение доски дают возможность работать без напряжения. Во время физкультминуток проводятся упражнения для снятия усталости мышц глаз.

Профилактика обострения хронической патологии предусматривает щадящее питание (технология приготовления пищи соответствует диететике детского возраста, из питания исключены агрессивные продукты, блюда витаминизируются).

Сложным в жизни детей является период адаптации к начальной школе и переход к предметному обучению.

В школе ведется работа по профилактике срыва адаптации. Будущие первоклассники начинают знакомство со школой и учителем со 2 полугодия перед поступлением в школу. 1 раз в неделю проводятся занятия в игровой форме и

посещают летом ЛДП «Рюкзачок». Дети постепенно знакомятся со школой, друг другом, учителем

Будущие пятиклассники знакомятся с учителями-предметниками за полгода до нового учебного года.

С родителями проводятся беседы по профилактике срыва адаптации. Переход к новым формам обучения осуществляется постоянно. Адаптация протекает в благоприятной форме у 90% учащихся, у 10% - условно-благоприятное течение.

Диспансерное наблюдение за учащимися ведется с привлечением узких специалистов ЦРБ Красногвардейского района. Скрининг-тестирование проходят все дети. Нуждающиеся направляются на дополнительные консультации. Проводятся плановые осмотры в ФАПе Токского сельского совета с привлечением узких специалистов, одновременно проводятся лабораторные исследования.

Дети с отклонениями в состоянии здоровья проходят углубленный осмотр 2 раза в год (весна, осень), получают с профилактической целью противорецидивное лечение. Лабораторные исследования эти дети проходят на базе Красногвардейской ЦРБ.

Значительное место в системе мер по охране здоровья детей и подростков занимает работа по профилактике злоупотребления наркотическими, психотропными и иными одурманивающими веществами. Приоритетной является организация профилактической работы, направленной на формирование ориентации на здоровый образ жизни.

Пропаганда здорового образа жизни проходит через весь комплекс учебно-воспитательной работы. Ведется работа с педагогами, родителями, учащимися. Для этой цели проходят уроки, диспуты, беседы, лекции. Используется наглядный материал, видеофильмы.

В школе ведется образовательная программа «Разговор о правильном питании» с целью формирования у детей основ культуры питания.

Санитарно-гигиеническое обучение проводится ЦГСЭН и непосредственно на рабочем месте. Требования СанПиН доводятся до сведения и выполняются всеми сотрудниками учреждения.

Мониторинг состояния здоровья учащихся проводится через

- глубокие медицинские осмотры специалистами (один раз в год);
- осмотры медицинским работником ФАПа (по графику);
- учет обратившихся за помощью к медработнику ФАПа в течение дня, недели, месяца, года;
- диагностику психолога отдела образования;
- медицинскую карту учащегося (ФАП);
- педагогические советы (ежегодно, динамика);
- карту посещаемости занятий учащимися.

Сегодня МБОУ «Токская СОШ» – конкурентоспособное образовательное учреждение с инновационной и здоровьесберегающей средой, обеспечивающее новое современное качество образования и воспитания нравственных, социально активных и ответственных, выпускников.

Директор МБОУ «Токская СОШ»



Н.П. Иванова.