**Условия питания и охраны здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Забота о здоровье обучающихся является одним из приоритетов всего педагогического коллектива и происходить на профессиональной основе. В школе ведется целенаправленная работа по защите здоровья обучающихся от многочисленных негативных факторов окружающей среды, образовательного процесса, проводиться формирование и укрепление здоровья. Здоровьесберегающие технологии являются составной частью учебно-воспитательного процесса. В прошедшем учебном году с обучающимися была организована физкультурно-оздоровительная работа: физзарядка до учебных занятий, физкультминутки на уроках, динамические перемены, спортивно-оздоровительные мероприятия. Классными руководителями проводилась просветительско-воспитательная работа, направленная на формирование здорового образа жизни- лекции, беседы, классные часы, профилактика вредных привычек, консультации по проблемам сохранения здоровья. Обучающиеся ежегодно проходят ежегодный медосмотр.

  Все обучающиеся (100%) посещают школьную столовую. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В целях совершенствования организации питания детей и для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. Овощную продукцию коллектив школы выращивает самостоятельно на производственном участке, это делает рацион богаче, блюда полезнее. Круглый год школьники получают овощи, фрукты, зелень. Выполняются требования к организации питьевого режима (кулер), одноразовые стаканы. Производственные помещения школьной столовой и обеденный зал расположены в здании начальной школы. Технологическое оборудование исправно. Холодильники оснащены термометрами для контроля хранения скоропортящийся продукции. Обеденный зал рассчитан на 35 посадочных мест, и его площадь составляет 25 м.кв., площадь горячего цех-11,5м.кв., овощного цеха- 1.5 м.кв., кладовой-7 м.кв.

Школьная столовая обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и  временем пребывания в учреждении по нормам, в соответствии с СанПиНом. Питание детей осуществляется в соответствии с 12 дневным меню, утвержденным приказом директора по школе. Мясной , молочной и другой продукцией школу обеспечивают поставщики ПО «Болхов-кооператор» и ООО «Болховский хлеб». Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы. Завтраки предоставляются учащимся после 1-го урока 9.45-10.05, обеды предоставляются учащимся после 4-го урока 12.40-13.00

Воспитанники отделения дошкольной группы получают трехразовое питание.