**Материально-техническая база**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | средняя | основная | начальная |
| Типовое здание | да | да | да |
| Приспособленное |  |  |  |
| Закрыто совсем в этом году |  |  |  |
| Открыты в этом году |  |  |  |
| Требуют капитального ремонта | Да | да | да |
| Имеют функционирующие бассейны | нет | нет | нет |
| Имеют физкультурные залы | да | да | нет |

**Структура медицинского блока**

|  |  |
| --- | --- |
| Количество | |
| Медицинский кабинет имеется | да |
| Состоит из 1 комнаты | да |
| Из 2-х комнат | Нет |
| Из 3-х комнат | Нет |
| Стоматологический кабинет имеется | Нет |
| Физиокабинет | нет |

**Перечень оборудования. Инвентаря в соответствии с САНПИН 2.4.2.1178-02**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Школы | |
|  | Необходимое количество | Имеется в наличии |
| Холодильник | 1 | 1 |
| Термоконтейнер | 2 | 3 |
| Весы медицинские | 1 | 1 |
| Ростомер | 1 | 1 |
| Лампа настольная | 1 | 1 |
| Таблица для определения остроты зрения | 2 | 2 |
| Тонометр | 1 | 1 |
| Одноразовый инструментарий | имеется | имеется |
| Плантограф деревянный | 1 | 0 |
| Шины | 2 | 2 |
| Аптечка неотложной помощи | 1 | 1 |

Число медицинских кабинетов, прошедших в 2015 году лицензирование абс.\_\_нет\_\_\_\_\_\_, %\_\_\_\_\_

**Оздоровительная работа среди детей-школьников** (по данным медработников согласованных с директором)

Нуждалось в оздоровлении детей-школьников \_100\_\_\_\_\_\_\_\_, оздоровлено всеми видами оздоровления , абс. \_\_100\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_100\_\_\_\_\_%, из них :

в ЛОУ, абс. \_\_\_\_100\_\_\_\_\_\_, \_\_100\_\_\_\_\_\_\_ %, в санаториях , абс. \_8\_\_\_\_\_, \_\_\_8\_\_\_\_\_ %,

в больницах восстановительного лечения, абс. \_\_0\_\_\_\_\_\_, \_0\_\_\_\_% В поликлиниках, абс. \_0\_\_\_\_\_, %\_\_\_\_0\_\_\_

В стационарах краевого и муниципального уровня , абс.\_\_0\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_0\_\_\_%

за пределами края ( где и сколько)\_\_\_\_0\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оздоровлено детей находящихся на «Д» учете, абс. \_30\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , % от подлежащих\_60\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оздоровлено детей 10 лет \_6\_\_\_\_\_\_\_\_ , % от подлежащих \_\_12\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

детей 12 лет \_7\_\_\_\_\_\_\_\_\_, % от подлежащих \_\_\_14\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

14 лет \_14\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, % от подлежащих \_\_\_\_28\_\_\_\_\_\_\_\_,

17 лет \_\_3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, % от подлежащих \_\_\_\_\_\_6\_\_\_\_\_.

**Организация горячего питания школьников**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **2015год.** | |
|  | **Абс.** | **%** |
| Всего учащихся | 917 | 100 |
| Охвачено горячим питанием, всего школьников | 660 | 72 |
| Детей, из социально-неблагополучных семей, всего | 158 | 17 |
| Охвачено горячим питанием | 158 | 100 |
| Из них бесплатно | 158 | 100 |
| Детей 1-4 классов всего | 462 | 100 |
| Охвачено горячим питанием | 450 | 97 |
| Из них бесплатно | 103 | 23 |
| Детей 5-11 классов, всего | 455 | 100 |
| Охвачено горячим питанием | 210 | 46 |
| Их них бесплатно | 55 | 26 |

1.Комбинаты школьного питания\_\_\_\_\_\_нет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Организация работы комбината школьного питания (описать)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Наличие школьных столовых\_\_\_\_1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(кол-во)

4.Наличие буфетов.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_нет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(кол-во)

5.Материально-техническая база школьных столовых:\_\_\_\_полностью укомплектована\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Формы реализации продуктов питания:( комплексные обеды, по требованию, по заявке и т.д.)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_комплексные обеды\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Качественный состав завтрака (бутерброд, горячее питание, сок, чай и т.д.) перечислить разнообразие: горячее питание .

8. Контроль за организацией питания и качеством продуктов; проводится (кем, когда, замечания)\_\_\_бракеражная комиссия, ежедневно, технолог по питанию- по графику, фельдшер школы. Замечаний нет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9.Организация горячего питания в сельских школах (методы, формы, разнообразие и т.д.)

Не выполнили нормы по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.Стоимость питания на 1 ребенка в день 1-4 кл.\_\_\_\_\_25 руб.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Стоимость питания на 1 ребенка в день 5-11 кл.\_25 руб.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12.Новые формы организации школьного питания\_\_\_\_\_нет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Предложения по улучшению организации питания в школах\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_