

Организация питания

Одним из залогов здоровья является правильное питание. В Центре соблюдается 5 –разовый режим питания:

- Завтрак
- Обед
- Полдник
- Ужин
- Второй ужин

Меню составлено с учетом сезона, санитарно-гигиенических норм и правил, согласовано с управлением Роспотребнадзора области.

Хлеб, молоко, мясо, масло сливочное, масло растительное, сахар, овощи входят в меню ежедневно.

Выход готовых блюд с физиологическими нормами питания детей контролируется медицинским персоналом и администрацией Центра.

Имеется картотека блюд с указанием технологии приготовления. Соблюдается 14 – дневное меню на 2 сезона.

На основе примерного меню составляется меню раскладка на детей дошкольного и школьного возраста. Проводится витаминизация приготовленных блюд.

Поступающие в учреждение пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Охрана здоровья обучающихся

Создание благоприятных условий для сохранения и укрепления физического, психического и социального здоровья обучающихся – одна из важнейших задач Центра.

Лечебно-профилактическая работа:

- проведение диспансеризации обучающихся с первых дней пребывания в Центре и в дальнейшем ежегодно;
- иммунизация детей в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
- комплексная оценка состояния здоровья с определением группы здоровья (2 раз в год);
- закаливание обучающихся (в течение года);
- оздоровление воспитанников в санаториях и летних оздоровительных лагерях Тамбовской области (ежегодно).