

Наличие необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся

СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ, ГИМНАСТИЧЕСКИЙ ЗАЛ

Спортивный зал ($S=23620\text{м} \times 11620\text{м}=274,464\text{м}^2$, $h=6800\text{м}$) с душевыми и раздевальными, кабинет инструктора, снарядная.

Гимнастический зал ($S=11620\text{м} \times 11620\text{м}=135024\text{м}^2$, $h=3600\text{м}$) с кабинетом инструктора, раздевалками и душевыми.



ОБОРУДОВАННАЯ СПОРТИВНАЯ ПЛОЩАДКА (СТАДИОН)

Имеется физкультурно - спортивная зона (футбольное поле 40х60 м, беговая дорожка 60 м, сектор для прыжков, площадка для волейбола, баскетбола, гимнастическая площадка), что даёт возможность проводить занятия по физической культуре и спортивные соревнования на открытом воздухе. Учебно-опытная зона (отдел плодового сада и питомника, отдел цветочно-декоративных культур, метеорологическая и географическая площадки). Зона отдыха имеет площадки для подвижных игр и для тихого отдыха.



МЕДИЦИНСКИЙ КАБИНЕТ

Медкабинет имеет процедурную и прививочную.





КАБИНЕТ ПО ОХРАНЕ И УКРЕПЛЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ (КОМНАТА ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ РАЗГРУЗКИ)



СТОЛОВАЯ

Столовая рассчитана на 200 человек. Общая S обеденного зала- 150,5 м², линия раздачи- 6,36м². Тип предприятия - пищеблок, работающий на сырье и имеет набор помещений: производственные цеха (горячий, холодный, мясо- рыбный, пекарский, первичной обработки овощей, овощной цех, цех для обработки яйца, помещение нарезки и хранения хлеба). Кладовые и вспомогательные помещения - загрузочная, моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды, кладовая для сухих продуктов, кладовая овощей, помещение холодильного оборудования, помещение для пищевых отходов. Также имеются административно-бытовые помещения. При проектировании столовой применены технологии, исключающие пересечение потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Производственные цеха оснащены механическим и тепловым оборудованием, работающим на электричестве. При проектировании горячего цеха отдано предпочтение секционному модулированному пищеварочному оборудованию (кухонные плиты, стационарный пищеварочный котел, электросковорода, пекарский шкаф). Ассортимент - первые, вторые, холодные блюда, выпечка, холодные и горячие напитки. При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 10 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 7 штук. Умывальники установлены с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5м от пола для обучающихся начальных классов и на высоте 0,8 м от пола для обучающихся 5-11 классов. В санузлах пищеблока и медкабинета предусмотрены унитазы с педальным спуском.

