

Стратегічна ціль: ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ЗМІЦНЕННЯ ЗДОРОВ'Я УЧНЯ ТА ВЧИТЕЛЯ

Чи відчуваєтеся Ви у безпеці, перебуваючи у закладі освіти?



1 % я не відчуваюся в безпеці



5 % здебільшого ні

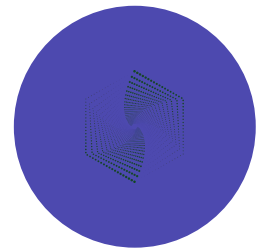
13 % здебільшого так



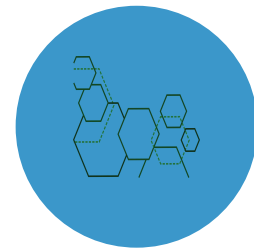
81 % так, мені безпечно



СОЦІАЛЬНИЙ ПАСПОРТ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ



Діти сироти
3 учні



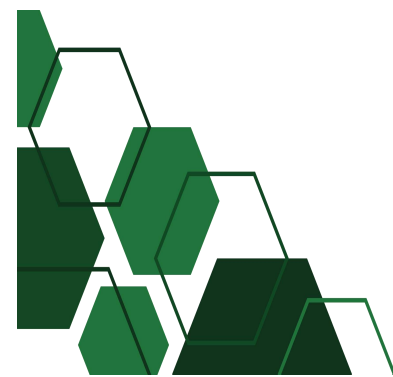
Діти з інвалідністю
7 учнів



Діти, зареєстровані як внутрішньо переміщені особи
6 учнів

Діти, батьки яких є учасники бойових дій

64 учні



Діти з багатодітних сімей

126 учнів



ВИДИ РОБОТИ З КАТЕГОРІЙНИМИ УЧНЯМИ

ЗАКЛАДУ ОСВІТИ

ФОРМИ РОБОТИ

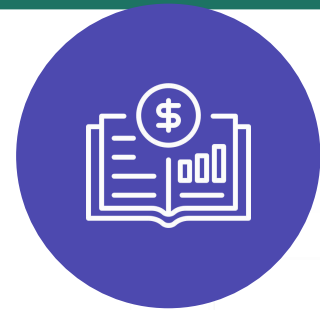
Анкетування, профілактичні заняття, бесіди

Години спілкування

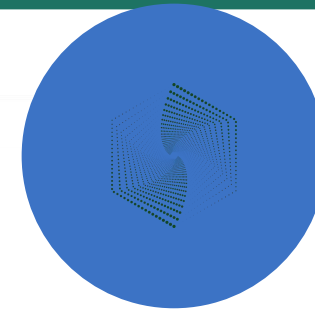
Заняття з елементами тренінгу

Акції в рамках роботи волонтерського клубу

Індивідуальні та групові консультації



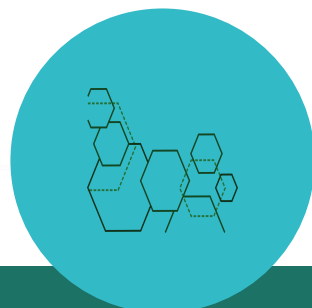
Діагностична, консультативна та розвивальна робота



Робота по сприянню повноцінному особистісному розвитку учнів з урахуванням їх вікових індивідуальних особливостей, здібностей, нахилів та інтересів



Захисна робота; виявлення дітей, які опинилися в складних життєвих ситуаціях, створення банку даних, поповнення новою інформацією списків учнів відповідних категорій



Забезпечення соціально-педагогічної підтримки сім'ї у формуванні особистості учня

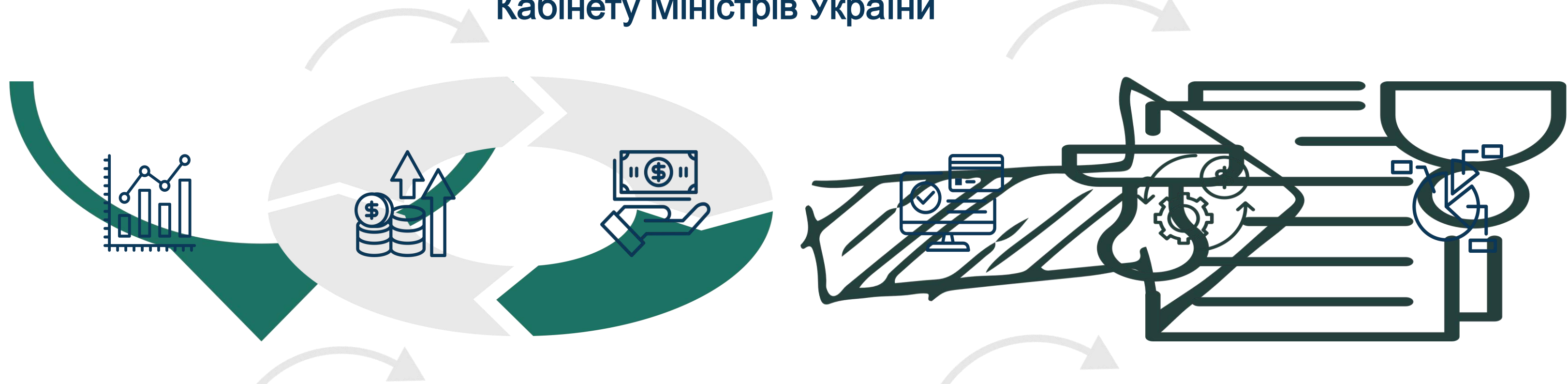


Стратегічна ціль: СТВОРЕННЯ УМОВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ І ПРАЦІВНИКІВ

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

учнів закладу регламентується
ЗУ «Про освіту», «Про повну
загальну середню освіту», «Про
охорону дитинства», Постановами
Кабінету Міністрів України

Відповідно до затвердженого
Перспективного меню учнів
1-4 класів забезпечено
сніданками.



Спортивний клас сніданком
та обідом, 5-11 класів
одноразовим гарячим
харчуванням.

Медичною сестрою школи та адміністрацією
ведеться щоденний контроль за фактичним
виконанням меню, за якістю продуктів,
умовами їх зберігання, дотримання санітарно-
протиепідемічного режиму.

Не допускається використання
продуктів харчування без
відповідного сертифікату якості

КРОКИ, ВИКОНАНІ ДЛЯ СТВОРЕННЯ УМОВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

01 ► організовано зручний режим харчування для всіх учнів закладу освіти, враховуючи кількість учнів, пропускну можливість їдальні та інші умови закладу

02 ► розроблене 4-х тижневе сезонне меню, яке враховує рекомендації МОЗ щодо здорового харчування у закладах освіти;

03 ► регулярно проводився моніторинг стану справ у їдальні, запрошувалися батьки до контролю за харчуванням у закладі освіти

04 ► враховано думку дітей, батьків, працівників закладу щодо покращення умов харчування, змін у меню; обговорення тем здорового харчування під час навчальних занять, позакласної роботи, у спілкуванні з батьками

