

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

От того, как питается человек зависит его здоровье, настроение, трудоспособность.

В детском возрасте отношение к правильному питанию особенно важно, от того, насколько правильно и качественно организовано питание школьника, зависит качество его учебной деятельности.

В школе созданы условия для организации горячего питания обучающихся в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: имеется буфет на 60 посадочных мест.

Организация питания в школе организована работниками ООО «Социальная сфера».

Ежегодно составляется и утверждается режим питания, график приема пищи соблюдается постоянно.

Классными руководителями подаются заявки, где указывается класс, количество учеников, дата и подпись; сопровождают детей в столовую, контролируют их поведение и соблюдение правил личной гигиены.

Для каждого класса закреплен свой стол.

Горячим питанием охвачено 80% учащихся. Льготным питанием в учебное время обеспечены ученики из малообеспеченных, малоимущих, многодетных семей и дети с ОВЗ.

Основанием для учета обучающихся льготной категории является:

1. Для учета обучающихся из малоимущих семей – сведения «Центра социальных выплат» о признании гражданина малоимущим по каналам межведомственного запроса.
2. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии.
4. Для учета обучающихся из многодетных семей- удостоверение многодетной семьи.

Классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	ИТОГО	%
Всего обучающихся	65	56	0	121	100
...Дети из многодетных семей	7	12		19	15
...Дети из малоимущих семей	9	2		11	9
...Обучающиеся на начальной ступени	23	-	-	23	19
Итого по субвенциям	39	14		53	43
...Обучающиеся СКК	29	16		45	37
РОДИТЕЛЬСКИЕ ДЕНЬГИ					
...Буфет		6		6	4
...Питаются в ГПД	11			11	9
Всего охвачены горячим питанием	68	30		98	80
Всего охвачены питанием	65	36		104	85
НЕ ПИТАЮТСЯ		20		0	0

Обогащение рациона незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично:

- Ежедневная «С» витаминизация третьих блюд пищевой аскорбиновой кислотой.
- В целях обогащения высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, в т.ч. кальцием, магнием, в питании детей предусматривается обязательное еженедельное включение (один раз в неделю) молочных завтраков (каши, блюда из творога).
- В качестве основного источника животных жиров в питании детей используются мясные продукты, в т.ч. масло сливочное, сыры твердых сортов.
- В целях «Йод» профилактики и обогащения питания детей необходимыми микроэлементами обязательно еженедельное включение (1-2 раза в неделю) рыбных блюд
- Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Организация питания	Питание в школе соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Обеспечивается гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ.
Режим питания	Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены. Горячее питание двухразовое(завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не превышают трех-четырёх часов. В школе не осуществляется торговля пищевой продукцией Получение пищи обучающимися осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией и снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд.. Строго соблюдается питьевой. Организация питания в школе находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню ежедневно размещается на стенде в столовой.
Контроль за качеством питания	Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов осуществляется медицинским работником, директором школы. Родительский контроль за организацией питания в школе осуществляет управляющий совет школы и представители

	родительского комитета класса.
--	--------------------------------

Директор школы:



М.Н.Монахова