

**Условия питания учащихся,**  
**в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**  
**здоровья в МБОУ «СОКШ № 4»**

МБОУ «СОКШ № 4» (далее - Школа) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для детей с 7 лет до 11 лет и для детей с 12 лет до 18 лет.

Организация питания учащихся (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи учащимися и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Школы в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в Школе круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Препараты витамина С вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Для учащихся организовано горячее питание: горячий завтрак - для учащихся 1-11 классов, горячий обед - для детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе и детей-инвалидов. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед - 30-35%.

На основе примерного меню ежедневно составляется ежедневное меню установленного образца на следующий день и утверждается заместителем директора Школы. Ежедневное меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Ежедневное меню составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При этом учитываются:

- объем блюд для учащихся разного возраста;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

- требования санитарных норм и правил.

В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

На каждое блюдо имеются технологические карты.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно.

Учащихся с заболеваниями, требующими составления отдельного меню, в Школе нет.

Для осуществления питьевого режима в Школе используется бутилированная питьевая вода, производства ООО «Завод столовых вод». Вода соответствует требованиям ГОСТа 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия». Так же в каждом учебном помещении имеется запас одноразовых стаканчиков для употребления бутилированной воды учащимися.

Для обеспечения преемственности питания родители и учащиеся информируются об ассортименте питания: меню вывешивается на раздаче, информационном стенде с указанием полного наименования блюд.

Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому приказом директора Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе: заведующей производством, заместителя директора и медицинского работника (закрепленного за школой). Результаты контроля регистрируются в журнале "Бракераж готовой (кулинарной) продукции". При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Учащиеся с ОВЗ в школе отсутствуют.

Учащиеся нуждающиеся в специальном питании (диетическом) в школе отсутствуют.