

## Сведения об условиях питания обучающихся

### **В МКОУ отсутствуют дети с ОВЗ и инвалиды, нуждающиеся в специальных условиях питания.**

Школа обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для детей с 6 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 обучающимися 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.

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, подвозимых учащихся.

С 01.09.2020 обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, с учетом норм обеспечения питанием детей, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

На основе циклического десятидневного меню ежедневно составляется меню- требование установленного образца на следующий день и утверждается директором Школы. Меню- требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

На каждое блюдо имеются технологические карты.

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

Для осуществления питьевого режима в Школе используется питьевая система «Фонтан». Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения».

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

Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале "Бракераж готовой (кулинарной) продукции".

Полная информация об организации горячего питания в Школе находится на странице школьного сайта <http://кулижниково.пф/zdorovoe-pitanie-shkolnikov>