

**Условия питания обучающихся,
в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями
здоровья**

МОУ Горкацанская ООШ (далее - 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. 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 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.

Меню-требование 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 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 директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, директора Школы. 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.

Директор _____/Н.В.Портнягина/