

**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов  
и лиц с ограниченными возможностями здоровья  
в МБОУ СОШ № 3 пгт Кавалерово  
Кавалеровского муниципального района Приморского края**

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 школьников, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: имеется обеденный зал, помещения для хранения и приготовления пищи.

Организация питания в школе организована штатными работниками школьной столовой.

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. Одноразовым горячим бесплатным питанием охвачено 100% учащихся начальной школы. Остальные школьники имеют возможность приобретать буфетную продукцию и горячий обед за счет платы родителей.

**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 обедов.
- 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. В МБОУ СОШ № 3 пгт Кавалерово 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, хранению продуктов и процессу приготовления пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены.

Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении: завтрак — 25%, обед — 35%, (для обучающихся во вторую смену — до 20 — 25%).

Соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) в суточном рационе питания школьников составляет 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности — 10 — 15, 30 — 32 и 55 — 60% соответственно).

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 режим. 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 общешкольного родительского комитета.

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».