

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 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.

К льготной категории относятся:

- дети сироты, и дети оставшиеся без попечения родителей;
- дети из многодетных семей (10 и более детей);
- дети с ограниченными возможностями здоровья;

Основанием для учета обучающихся льготной категории является:

1. Для учета детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – информация из органов опеки и попечительства
2. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии.
3. Для учета обучающихся из многодетных семей- удостоверение многодетной семьи.

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, горячие напитки на натуральном молоке, йогурты, 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 (лосось, горбуша, хек, минтай).
- Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических мероприятий.

Организация питания	Питание в школе соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. В МКОУ Курловская ООШ обеспечивается гарантированное сбалансированное питание учащихся в соответствии с возрастом и временем пребывания, по нормам, установленным Минздравом РФ.
Режим питания	Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарногигиенических 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. Горячее питание двухразовое (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не превышают трех-четырёх часов. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении:

	<p>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). 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 режим (бутилированная вода). Организация питания в школе находится под постоянным контролем администрации учреждения. Меню ежедневно размещается на стенде в столовой.</p>
<p>Контроль за качеством питания</p>	<p>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».</p>