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

МБОУ «Левобережненская СОШ» (далее – Школа) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для детей с 6 лет до 11 лет.

Организация питания учащихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема 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 исключающим 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 C-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, При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности.

На основе цикличного 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 осуществления питьевого режима в Школе используется бутилированная вода. Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01.

Для обеспечения преемственности питания родители и учащиеся информируются об ассортименте питания: меню вывешивается на раздаче и на сайте школы.

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.

|  |  |
| --- | --- |
| **10.10-12.00** | Обед начального звена (1-4 классы) |

**Охрана здоровья обучающихся включает в себя:**

 1) показание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном [**законодательством**](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_152447/?dst=100365) в сфере охраны здоровья;

 2) организацию питания обучающихся;

 3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;

 4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;

 5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;

 6) прохождение обучающимися в соответствии с [**законодательством**](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_152447/?dst=100480) Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;

 7) профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;

 8) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в Учреждении;

 9) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении;

 10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

**Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают:**

 1) текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;

 2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;

 3) соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

 4) расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.