**Условия питания обучающихся**

**Уважаемые родители!**  
**С 01 сентября 2020 года по 25 мая 2021 года  учащиеся 1-4 классов получают бесплатный завтрак!**

**Задачи по организации школьного питания**

1. 100% охват горячим питанием обучающихся 1-11 классов школы  
2. Совершенствования системы контроля качества и безопасности питания обучающихся  
3. Развитие и укрепление материально- технической базы школьной столовой.  
4. Организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального питания. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни у школьников.  
5. Формирование культуры здорового питания у детей и подростков

Организация питания в школе является важнейшей частью качественного образования детей и одним из важных условий поддержания их здоровья. Хорошее питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

1. **Перечень категорий учащихся, которые получают горячее питание за счет средств бюджета**

• учащиеся 1-4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием  (основание:  пункт 2.1  статьи   37   №  273-ФЗ);  
• учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ);  
• дети-инвалиды, имеющие статус  учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ;  
• учащиеся 5-11 классов  из малообеспеченных и многодетных семей,  обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

1. **Завтраки и обеды за родительскую плату**

Горячее  питание     организовано  для  всех  обучающихся 1-11 классов. Питаются 90% всех обучающихся.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах продолжительностью 15 минут. Питаются обучающиеся согласно примерному двадцатидневному цикличному меню, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Ежедневное меню, утвержденное директором школы, вывешивается в обеденном зале. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: установлены раковины для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды, электрополотенце.

**График организации питания в школе:**

Обучающиеся принимают пищу в обеденном зале на 74 посадочных мест в присутствие классных руководителей. Завтрак: 1-4 классы - после первого урока (9-45), 5-10 классы - после второго урока (10-45).  Обед -после четвертого урока (12-45).

Поставщик продуктов ООО «ВУД-БИЗНЕС» контракт № 195 от 01.09.2020г., ИП Николайчук М. А. контракт на хлебобулочные изделия № 194 от 01.09.2020г., ООО «Водопад-27» контракт №20442 от 28.09.2020г.

**Контроль за работой школьной столовой**, качеством готовой продукции, соблюдением санитарных требований осуществляется:

1. Директором школы;  
2. Бракеражной комиссией;  
3. Ответственным за питание;  
4. Общественным контролем;  
5. Заведующей столовой.

**Перечень документов, необходимых для установления льготной категории:**

Предоставление горячего питания за счет средств бюджета отдельных  категорий учащихся 1-11-х классов производится на основании заявления родителей  по форме и  копий следующих документов:  
-  категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья» - копия: заключения психолого-медико-педагогической комиссии, паспорта и СНИЛС родителя;  
-   категория «учащиеся из малообеспеченных семей» - справка  из отдела социальной защиты населения о назначении государственной социальной помощи (статья 7, пункт 3 статьи 8 №178-ФЗ), копия паспорта и СНИЛС родителя;

Столовая обеспечена всем необходимым технологическим оборудованием. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов, цехов, участков соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания (СанПиН 2.4.5. 2409-08). Обеспеченность посудой и инвентарем 100%. Имеются инструкции, журналы и другая документация, регулирующая деятельность столовой и требования к работникам.

**В школьной столовой имеется следующее оборудование:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование технологического оборудования | Кол-во |
| 1. | Электрическая  плита 4-х конфорочная | 2 |
| 2. | Водонагреватель | 4 |
| 3. | Весы порционные 10 кг | 1 |
| 4. | Весы порционные 5 кг | 6 |
| 5. | Весы товарные 200 кг | 3 |
| 6. | Сушка для рук | 4 |
| 7. | Картофелечистка | 1 |
| 8. | Кипятильник электрический 100л/час | 1 |
| 9. | Конвекционная печь | 1 |
| 10. | Котел пищевой 100л | 1 |
| 11. | Ларь для овощей | 1 |
| 12. | Машина посудомоечная | 1 |
| 13. | Мясорубка | 2 |
| 14. | Овощерезка | 1 |
| 15. | Пароконвектомат | 1 |
| 16. | Протирочно-резательная машина | 1 |
| 17. | Расстоечный шкаф | 1 |
| 18. | Сковорода электрическая | 1 |
| 19. | Стерилизатор для ножей | 3 |
| 20. | Тестомесительная машина | 1 |
| 21. | Хлеборезка | 1 |
| 22. | Шкаф низкотемпературные | 15 |
| 23. | Стеллажи производственные | 9 |
| 24. | Столы производственные | 21 |
| 25. | Овоскоп | 1 |
| 26. | Овощечистка | 1 |