**Информация об условиях питания обучающихся в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**



МБОУ «Сетоловская 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 и для детей с 12 лет до 18 лет. Организация питания учащихся (получение, хранение и учѐт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приѐма 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, 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 цикличного десятидневного меню ежедневно составляет ся менютребование 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 питьевая система «Фонтан». Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения". Для обеспечения преемственности питания родители и учащиеся информируются об ассортименте питания: меню вывешивается на раздаче, в приемной группы продленного дня, информационном стенде с указанием полного наименования блюд. Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждѐнному директорм 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.

**Ответственный за организацию питания в школе**-

Михаленко Елена Михайловна, телефон (848645)5-57-57

[**Постановление о предоставлении дополнительных мер социальной поддержки семьям военнослужащих с детьми, один из которых участвует в СВО**](https://soshsetolovo.ru/wp-content/uploads/2023/10/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5-%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B8-%D0%B4%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D1%85-%D0%BC%D0%B5%D1%80-%D1%81%D0%BE%D1%86%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%BA%D0%B8-%D1%81%D0%B5%D0%BC%D1%8C%D1%8F%D0%BC-%D0%B2%D0%BE%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%BA%D0%B6%D0%B0%D1%89%D0%B8%D1%85-%D1%81-%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%8C%D0%BC%D0%B8-%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BD-%D0%B8%D0%B7-%D0%BA%D0%BE%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%8B%D1%85-%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B2%D1%83%D0%B5%D1%82-%D0%B2-%D0%A1%D0%92%D0%9E.pdf) **(см.на сайте школы)**

**График питания обучающихся**

График работы столовой

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Класс** | **Время**  **питания** | **Обед /завтрак** | **Ответственный** |
| **5-9** | **10.30** | **Завтрак** | **Дежурный учитель** |
| **1-4** | **11.20** | **Завтрак** | **Дежурный учитель** |
| **5-9** | **12.05** | **Обед** | **Дежурный учитель** |



***Ответственность за порядок в столовой на переменах несет дежурный класс.***

***Телефон горячей линии Минпросвещения России по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85 7;***

***Телефон горячей линии ОНФ: 8-800-200-34-11***

***[](https://soshsetolovo.ru/wp-content/uploads/2023/11/%D0%92%D1%8B-%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B-%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%D0%BC-%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F-2.1.png)***