**Условия питания в МБОУ СОШ № 14.**

Питание детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется в столовой, которая рассчитана на 150 мест.

Питание осуществляет ИП Ковалёв.

Питание организуется в соответствии с требованиями СанПина. Меню в учреждении разнообразное, витаминизированное. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с десятидневным меню.

Режим питания является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Для оценки эффективности питания учитывается калорийность (белки, жиры, углеводы). Питание соответствует возрастным нормам.

Ежедневно вывешивается меню. 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.

Получение пищи осуществляется строго по графику, утвержденному директором и только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Строго соблюдается питьевой режим. Готовая пища детям выдается только после снятия пробы медицинским работником с соответствующей записью в журнале результатов оценки готовых блюд.

Ведется систематический контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов.

При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

 • предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным), инвентарём;

• предусмотрены помещения для приёма пищи

 • разработан и утверждён порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

Школьная столовая выполняет следующие функции:

- обеспечение горячим питанием учащихся, в том числе льготной категории, лиц с ОВЗ и детей – инвалидов с ОВЗ;

- обеспечение рационального питания;

- предоставление полноценного горячего питания;

- привитие навыков здорового образа жизни; культуры питания и навыков самообслуживания.