

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

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе, с обязательной преемственностью, как в образовательной организации, так и в домашних условиях (Рекомендации родителям).

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, поэтому в плане работы МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №3 им. Белиева С-М.М.» вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №3 им. Белиева С-М.М.» созданы все условия для питания обучающихся, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Для обучающихся предусмотрена организация горячего питания. Имеется перспективное десятидневное меню для всех возрастных категорий обучающихся и фактический рацион питания. Перечень категорий обучающихся, получающих горячее питание за счёт средств бюджета и порядок предоставления горячего питания представлен на сайте школы.

Качество питания отслеживает специально созданная комиссия. Приказом директора школы назначается ответственный за организацию питания, ведущий контроль организации питания в школе. Большая роль отводится классным руководителям, осуществляющим сопровождение обучающихся в школьную столовую, учёт и контроль, ведущим разъяснительную работу о правильном питании.

Организация питания обучающихся осуществляется по договору о совместной деятельности МБОУ «Бачи-Юртовская СШ №3 им. Белиева С-М.» и ООО "Курс-К".

ООО "Курс-К":

- организует поставку сырья в соответствии с меню на каждый день и в соответствии с количеством питающихся;
- организует горячее питание на базе школьной столовой;
- обеспечивает соответствие продуктов требованиям ГОСТ Р, СанПин, СП;
- обеспечивает наличие сертификатов соответствия, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов.

Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно. Обеденный зал рассчитан на 30 посадочных мест. Просторное, хорошо освещаемое помещение создает уютную обстановку и способствует комфортному приему пищи. В обеденном зале оборудованы умывальники для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды. Кроме обязательной бракеражной комиссии создана комиссия общественного контроля за питанием обучающихся, в которую входят родители обучающихся. Комиссия осуществляет контроль за качеством приготовления пищи. Документация пищеблока (журнал здоровья, бракеражный журнал,

журнал контроля температурного режима холодильного оборудования) заполняется регулярно в соответствии с п.14.5-14.6 СанПин 2.4.5.24.09-08. Имеющаяся столовая посуда соответствует требованиям п.4.7 СанПин 2.4.5.24.09-08. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. На сайте школы размещен график питания обучающихся. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам, что соответствует требованиям СанПин 2.4.5.24.09-08 п.6.8.