

## Специальные условия питания

На территории МКОУ "Межборская ООШ" имеется отдельное здание столовой для питания учащихся, а также для хранения и приготовления пищи в соответствии с требованиями санитарных правил.

Организация качественного горячего питания учащихся осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил. Учащиеся школы обеспечиваются организованным горячим питанием. Питание организовано в 2 смены, число посадочных мест в соответствии с установленными нормами 50. Процент охвата горячим питанием составляет 100%, в том числе питанием детей из малоимущих семей в количестве 84 ребенка, что составляет 100% от их общего количества.

Для детей с **ограниченными возможностями здоровья** организовано второе бесплатное горячее питание. Приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых учреждением ежедневно. В рацион питания обучающихся добавляются овощи, выращенные на опытническом участке. Обеспеченность технологическим оборудованием, его техническое состояние в соответствии с установленными требованиями обеспечено в полном объеме, соответствует установленным требованиям. Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов и цехов, участков, обеспеченность посудой соответствует нормативам. Имеются инструкции и другая документация, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников. Примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, имеется.

При формировании рациона питания детей и подростков в приготовлении пищи соблюдаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

- соответствие энергетической ценности рациона возрастными и физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение в рационе сбалансированности основных пищевых веществ в граммах;
- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счёт корректировки рецептур и использовании обогащённых продуктов;
- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и распределения суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.

За организацию питания в школе отвечает зам. директора по хозяйственной части Бабикова Любовь Михайловна (тел.8 (35239) 9-45-36)

### **РЕЖИМ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ**

*понедельник-пятница с 9-40 до 15-00*

*суббота с 9-40 до 14-00*

### **ГРАФИК ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

**ЗАВТРАК:** 1-4 классы - после 2-го урока 5-9 классы - после 3-го урока