

**Сведения об условиях питания и охране здоровья  
в МБОУ «Новожилкинская СОШ»  
в том числе для инвалидов и лиц с ВОЗ**

Организация питания в МБОУ «Новожилкинская СОШ» осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета (бесплатное питание для обучающихся 1-4 классов, бесплатное молоко для 1-4 классов, льготное питание по назначению управления соцзащиты, льготное питание инвалидов).

Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

Обучающиеся школы получают горячий обед, обеспечивающий растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 7 до 11 лет и для детей с 11 до 17 лет, утвержденным Роспотребнадзором. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, овощных нарезок осуществляется на основе технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.

Ежедневно в меню включаются: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яичный порошок и другие) – 2-3 раза в неделю.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором Учреждения.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

Выдача пищи на классы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.