

## Условия питания и охраны здоровья обучающихся, инвалидов и лиц с ОВЗ

**Организация питания** обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и работников Школы осуществляется через собственную столовую. Для питания обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и работников, а также хранения и приготовления пищи в Школе выделяются специально приспособленные помещения.

### **Условия для питания, укрепления здоровья обучающихся и работников школы**

Школьная столовая площадью 75 м. кв. рассчитана на 30 посадочных мест.

**Оборудование школьной столовой:** имеется 1 электрические плиты, 1холодильник, наборы столовой посуды, имеется посуда для приготовления пищи. В школе имеется складское охлаждаемое помещение для хранения среднетемпературных продуктов. Также в столовой имеется канализация, водонагреватель. Разрабатывается и утверждается план-меню на учебный год.

#### **Режим питания в школе:**

10.40 – 11.00 – обед для начальных классов;

11.45-.12.05 – обед для среднего звена

#### **Основные задачи по организации питания:**

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся из малообеспеченных семей.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья о необходимости горячего питания.

**В столовой** выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в школе. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное

внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

**Продукция**, поставляемая в школу для организации школьного питания, хорошего качества. Ежедневно в меню включены витаминизированные продукты. Приготовление блюд, санитарная обработка кухонного инвентаря и посуды, содержание санитарного и эстетического уровня кухни и зала работниками столовой проводится добросовестно, в соответствии с нормативными требованиями.

**В школе** организован питьевой режим для учащихся. Установлен кулер с питьевой водой.

**В школе** создана комиссия по контролю качества организации питания, которая регулярно проводит рейды по изучению состояния работы школьной столовой. Составляются акты по проверке качества и количества готовой продукции, порционных блюд. Вес и качество порционных блюд всегда хорошее, соответствует предъявляемым требованиям СанПиНа и меню. **Ведется** строгий ежедневный учет и ежемесячная отчетность по питанию учащихся.