**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ**

Под организацией питания понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питаем в пределах платы учащимися и бесплатным питаем в пределах выделяемых бюджетных средств при шестидневной учебной неделе в течение учебного года.

В образовательном учреждении здание столовой находится в отдельном помещении. Здание столовой оборудовано на 40 посадочных мест, в которой осуществляется охват горячим питанием всех школьников, работает квалифицированный сотрудник. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни.  Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: 1 электропечь, 1 жарочный шкаф, 1 стол разделочный, 2 пристенных стола, 1 кухонный стеллаж, 2 холодильника, 1 морозильная камера (ларь), 1 мясорубки, 1 электронные весы. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для учащихся установлены раковины для мытья рук. В 2019 году установлена автоматическая система пожарной сигнализации.

Основной задачей организации питания обучающихся, в учреждении является охрана здоровья обучающихся путем создания условий, направленных на:

- обеспечение учащихся здоровым питанием;

- качественное и безопасное питание;

- пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не предусмотрено. Ежедневный контроль за организацией питания осуществляет дежурный администратор и учитель.

**Режим питания:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Перемена | Время | Вид питания | Классы |
| 3 перемена | 11.35 – 11.55 | обед | 1-9 |

**Требования к педагогическим работникам, осуществляющим деятельность**

**в сфере формирования культуры здорового питания**

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:

* основы современной государственной политики в сфере питания;
* федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;
* возрастные особенности здорового питания детей и подростков, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
* основные сведения о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека.

**Ежедневный контроль пищеблока образовательной организации**

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

* сопроводительной документации на продукты, готовые блюда и на полуфабрикаты (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции);
* качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).
1. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
* исправности холодильного оборудования;
* соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
* температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
* правил товарного соседства;
* отсутствия видимых признаков порчи продукции.
1. Контроль на этапе технологического процесса:
* соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
* температурно-временных параметров производства и хранения;
* отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой

 продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;

* наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
* ассортимента и объема производимой продукции.
1. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
* органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
* маркировки инвентаря и разделочных досок;
* сроков приготовления и реализации готовых блюд;
* массы нетто одной порции;
* полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.
1. Контроль уборки помещений пищеблока:
* мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.