

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

В ГБОУ СОШ им. В.В.Еремеева с.Нижнеаверкино организовано горячее питание детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

Питание обучающихся организует ООО «Красноглинский комбинат детского питания –Запад».

С 1 сентября 2020 г в ГБОУ СОШ им.В.В.Еремеева с.Нижнеаверкино обучающиеся с 1-4 классы обеспечены бесплатным горячим питанием с учетом установленных норм, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей.

### **График питания для обучающихся с 1 по 4 класс**

<b>Время</b>	<b>Классы</b>
10.25-10.40	1
10.40-10.55	2,3,4

В соответствии с действующим законодательством, за счет бюджетных средств питаются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья. Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 2 раза в день (завтрак и обед).

### **График питания для детей с ОВЗ**

<b>Время</b>	<b>Классы</b>
Завтрак 09.40-09.55	1-9
Обед 12.20-12.35	1-9

За счет средств родителей (законных представителей) питание обучающихся с 5 по 9 класс, стоимость с 01 сентября 2020 года 57 рублей.

### **График питания для обучающихся с 5 по 9 класс**

<b>Время</b>	<b>Классы</b>
11.20-11.35	5,6,7
12.00-12.15	8,9

Обеденный зал рассчитан на 48 посадочных мест. Пищеблок имеет все необходимое оборудование для приготовления пищи. Производство готовых блюд

осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Питание сбалансированное, высокой калорийности. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

Контроль за качеством питания обучающихся осуществляет бракеражная комиссия. Совместно с комиссией по контролю за организацией и качеством питания, ответственный по питанию в образовательном учреждении:

- периодически осуществляет проверку качества сырой и готовой продукции поступающей на пищеблок; условий их хранения; соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи; норм раздачи готовой продукции и выполнение требований, предъявляемых контрольными органами и службами;
  - принимает меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок;
  - ежегодно анализирует организацию питания в образовательной организации и представляет отчет администрации ;
  - организует просветительскую работу среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания;
  - привлекает родительскую общественность и актив обучающихся к организации и контролю за обеспечением питания обучающихся в образовательной организации
- Общий контроль за организацией питания осуществляет руководитель.