

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САВЕЛЬЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МУСЫ ДЕНИЛБЕКОВИЧА ГАЗИМАГАМОДАВА»
НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Условия питания обучающихся, в том числе детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья МБОУ «Савельевская СОШ им. М.Д. Газимагамадова» (далее - Школа) обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, разработанным по установленной форме для двух возрастных категорий: для детей с 6 лет до 11 лет. Организация питания учащихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися и пр.) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Школы в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями. В столовой 50 посадочных мест, 4 умывальника, электрополотенце. Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. В целях профилактики гиповитаминозов в Школе круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Препараты витамина С вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают. Для учащихся организовано горячее питание: горячий завтрак

- для учащихся 1-11 классов, при этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности. На основе цикличного десятидневного меню ежедневно составляется меню требование установленного образца на следующий день и утверждается директором Школы. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При этом учитываются:

- объем блюд для учащихся разного возраста;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных норм и правил.

В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде. На каждое блюдо имеются технологические карты. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводится ежемесячно. Учащихся с заболеваниями, требующими составления отдельного меню, в Школе нет. Для осуществления питьевого режима в Школе используется бутилированная вода. Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01. Для обеспечения преемственности питания родители и

учащиеся информируются об ассортименте питания: меню вывешивается на раздаче и на сайте школы. Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором Школы, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, директора Школы. Результаты контроля регистрируются в журнале “Бракераж готовой (кулинарной) продукции”. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

10.10-12.00 Обед начального звена (1-4 классы) Охрана здоровья обучающихся включает в себя:

- 1) показание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- 2) организацию питания обучающихся;
- 3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;
- 4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- 5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;
- 6) прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;
- 7) профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их прекурсоров и аналогов и других одурманивающих веществ;
- 8) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в Учреждении;
- 9) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении;
- 10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся, в том числе обеспечивают:

- 1) текущий контроль за состоянием здоровья

обучающихся; 2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации; 3) соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов; 4) расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения