

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в МБОУ «Черновская средняя школа»**

Для организации питания обучающихся в школе имеется типовая столовая, соответствующая требованиям санитарно-гигиенических норм и правил. Питание осуществляется согласно Положения «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Большеболдинского муниципального района Нижегородской области», утвержденного Постановлением администрации Большеболдинского муниципального района Нижегородской области от 02.04.2021 №106

Основными задачами при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, **поставляемым продуктам** питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательных организаций (потребность в лечебном и диетическом питании)

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

На пищеблоке постоянно имеются и заполняются документы и журналы, предусмотренные действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Питание детей организуется непосредственно общеобразовательной организацией и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с разработанным двухнедельным меню, утвержденным директором школы.

В школе создается бракеражная комиссия не менее трех человек, в обязанности которой входят:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в журнале.