**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с
ОВЗ.**
**Ответственный за организацию горячего питания в школе: Егорова  Светлана Викторовна**

**8 (846) 2621799**

В школе-интернате находятся и питаются обучающиеся с инвалидностью и
дети с ограниченными возможностями здоровья.
В школьной столовой организовано 6-ти разовое питание. Меню достаточно
разнообразное. В рационе ежедневно присутствуют мясные блюда, колбасные
изделия, молочные продукты, каши молочные, кисломолочные продукты, сыр,
творожные запеканки, сырники, выпечка, разнообразие рыбных блюд (котлеты,
тефтели, суфле, просто отварная рыба, рыба тушеная с овощами, рыба
припущенная и т.д.), соки, фрукты, овощные гарниры, овощные салаты.
Разнообразие 1-ых блюд: традиционные щи, борщи, рассольник, супы
овощные, с крупами, макаронными изделиями и все наборы продуктов
включенные в рецептуру разрешены продуктов в школьном питании.
Имеется 10-ти дневное перспективное меню согласованное с органами
Роспотребнадзора, технологические карты на каждое блюдо. При составлении
меню учитывается разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их
биологическая ценность, возможность сочетания продуктов, оптимальная масса
и объем пищи. Сроки реализации продуктов строго соблюдаются.
Нет повторения блюд с одного дня на другой, запрещенных блюд.
Натуральные нормы по питанию выполняются на 100%.
Работники столовой школы являются штатными работниками школы.
Осуществляется необходимый контроль за состоянием здоровья работников
пищеблока медицинскими работниками школы. Пищеблок оснащен всем
необходимым оборудованием, полным набором инвентаря и посуды.
Качество блюд кулинарных изделий и санитарное состояние столовой
ежедневно контролируется бракеражной комиссией, медицинскими
работниками школы, а также Федеральной службой по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека. По результатам проверок качество
приготовляемых блюд, а также санитарное состояние пищеблока и обеденного
зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Время
посещения столовой осуществляется по расписанию.
Питание учащихся организуется под наблюдением классных
руководителей и воспитателей. Отзывы детей о вкусовых качествах блюд
положительные