**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