**Сведения об условиях питания обучающихся**

При организации питания администрация образовательной организации руководствуются гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников и воспитанников в различных видах современных образовательных учреждениях.

       Для питания обучающихся и воспитанников предлагаются организация горячего питания по разработанному и утвержденному примерному 10 дневному меню рациона горячих завтраков, обедов, полдников в соответствии с усредненными физиологическими нормами.

      Питание готовится с использованием технологической документации для приготовления блюд. Осуществляется постоянный контроль за соблюдением утвержденных рационов, меню, нормативов калорийности блюд. Для обеспечения обучающихся и воспитанников витаминами и йодсодержащими препаратами в процессе приготовления блюд добавляются зеленый лук, морковь, свекла, капуста, зелень, йодированная соль. Готовится чай с лимоном.

     Отпуск питания осуществляется в соответствии с графиком питания, утвержденным директором образовательного учреждения. Контроль посещения столовой и учета количества отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за организацию питания, согласно приказу директора школы.

     Проверку качества пищи, соблюдение меню и технологии приготовления, контроль бракеража, скоропортящейся продукцией, санитарным состоянием пищеблока и здоровьем сотрудников пищеблока осуществляет ответственный за организацию питания.

     Сотрудники пищеблока в образовательном учреждении в соответствии с действующими приказами проходят медицинский осмотр, а также профессиональную гигиеническую подготовку и аттестованы.

     В школе создана и действует комиссия по контролю организации и качества питания.

   С начала учебного года действует бракеражная комиссия. В своей деятельности ее члены руководствуются Положением о бракеражной комиссии.

    Дети-инвалиды и обучающиеся с ОВЗ также имеют возможность пользоваться всеми формами организации питания.