Условия питания обучающихся

Сведения об условиях питания для обучающихся на текущий год

Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения, неотъемлемой частью учебно-воспитательного процесса и обеспечивает охрану здоровья обучающихся в соответствии со **ст. 37 Закона Российской Федерации «Об образовании в РФ»**.

В соответствии с «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178» деятельность по организации питания строится в соответствии с основными нормативно-правовыми документами по гигиене детей и подростков.

В контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательного учреждения принимает участие Совет гимназии.

Цикличное меню построено в соответствии с энергетической ценностью суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников образовательного учреждения, сбалансировано, рациона питания разнообразен по всем пищевым факторам.

Рацион питания обучающихся образовательного учреждения предусматривает все пищевые вещества, необходимые для нормального роста и развития, обеспечения эффективности обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Режим питания оптимален и предусматривает необходимые временные интервалы между приемами пищи. На питание в соответствии с нормами СанПиНа отводится не менее 20 минут.

В соответствии с нормами СанПиН (п.6.8.) для обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

В процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания обеспечиваются их высоких вкусовые качества и сохранение исходной пищевой ценности.

В соответствии с «Программой производственного контроля» контролируется обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Сырье и продукты, используемые в питании обучающихся образовательного учреждения, соответствуют гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2. 1078-01.

Организатор питания– Муниципальное автономное учреждение образования города Мурманска «Центр школьного питания» (МАУО «ЦШП»). Стоимость услуг и порядок

расчетов определяется тарифной комиссией комитета по образованию администрации города Мурманска (соглашением о сотрудничестве между «ЦШП» и МБОУ гимназия №1 г.Мурманска). В МБОУ гимназия №1 г.Мурманска организованно питание льготной категории обучающихся.