**Краткое описание условий питания обучающихся в МБОУ ООШ № 16 им.В.В.Сальникова**

  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. 28, п. 15 Федерального Закона Российской Федерации № 273 ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»**](http://www.zakonrf.info/zakon-ob-obrazovanii-v-rf/37/)**.**   Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой. Столовая состоит из зала для питания, пищеблока и служебных и складских помещений. Оборудование столовой соответствует нормативным требованиям. Обеспеченность технологическим оборудованием - 100%.    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 образовательном учреждении по согласованию с администрацией образовательного учреждения принимает участие Управляющий Совет учреждения.  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 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. Деятельность по контролю за качеством питания осуществляет соответствующая комиссия. 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- ИП Игнаткина Наталья Александровна. Стоимость услуг и порядок расчетов определяется соглашением о сотрудничестве между ИП Игнаткина Наталья Александровна и МБОУ ООШ № 16 им.В.В.Сальникова. В МБОУ ООШ № 16 им.В.В.Сальникова организованно питание льготной категории обучающихся.

**Режим работы столовой:**

**Понедельник - пятница: с 08.00 до 12.00**

**Режим питания:**

**10.50 (после 3-го урока) – обед.**