**Информация**

**об условиях питания обучающихся**

**из числа лиц с ограниченными**

**возможностями здоровья и инвалидов**

**МБОУ Митрофановской СОШ**

**в 2019-2020 учебном году**

 Все обучающиеся в МБОУ Митрофановской СОШ питаются в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья питаются бесплатно 2 раза в день (завтрак и обед) на основании приказа отдела по образованию администрации Кантемировского муниципального района № 318 от 28 августа 2019 г. «О мерах по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Кантемировского муниципального района Воронежской области в 2019-2020 учебном году».

 Двухразовое питание организуется, согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых

веществах и нормах питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей 7-11 лет и 12-18 лет, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Основными принципами организации питания в нашем образовательном учреждении являются:

1.Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

2. Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых

веществ.

3. Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих

сбалансированность рациона.

4. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов,

направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

5.Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки

культуры приема пищи.

6.Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока школы соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.