

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Гимназия № 3**

**Условия питания учащихся, том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Правильное питание – один из важных факторов здоровьесбережения. В МАОУ Гимназия №3 созданы полноценные условия для обеспечения обучающихся качественным и доступным трехразовым питанием. Гимназическая столовая соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.4.2.2821-10 и имеет следующий набор оборудования: электроплиты, холодильное оборудование, протирачную машину, электропривод многофункциональный, пекарный шкаф, овощерезку, охлаждаемые низкотемпературные холодильники для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов. Помещения: кухня, моечная для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, санузел для работников столовой. В столовой предусмотрен обеденный зал на 90 посадочных мест, установлены умывальники с холодной и горячей водой, сушилки для рук. Ежегодно приказом директора создается бракеражная комиссия, которая следит за качеством приготовления блюд.

В гимназии разрабатывается 12-ти дневное примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором и утвержденное директором гимназии, с учетом сезонности и необходимого количества основных пищевых веществ, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12-18 лет). Организована круглогодичная дотация витаминов. Регулярно подаются свежие фрукты, проводится витаминизация блюд с добавлением аскорбиновой кислоты в компот, лимонный чай.

Все учащиеся имеют возможность за счет родительской платы получать завтрак, обучающиеся 5-11 классов - горячий обед, посещающие группы дополнительного образования и ГПД – горячий полдник. Учащиеся 1-4-х классов и дети из малоимущих и многодетных семей обеспечиваются бесплатными горячими обедами, а дети последней категории - также горячими полдниками.

Вопросы питания находятся на постоянном контроле администрации гимназии:

- ежедневно проводится отбор суточных проб готовой продукции;
- проверяются сроки реализации скоропортящихся продуктов и условия их хранения;
- ведутся журналы бракеража готовой продукции и скоропортящихся продуктов.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья производится при наличии соответствующих документов (удостоверений качества, сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, документов ветеринарно – санитарной экспертизы), подтверждающих их качество и безопасность. Все указанные документы хранятся до окончания использования продуктов. Результаты проверки поступающих продуктов заносятся в журнал бракеража сырой продукции. Продукты, не имеющие маркировку, не принимаются.

Ежедневно:

- осуществляется контроль за технологией приготовления пищи;
- проводится осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и регистрация результатов осмотров в журнале здоровья работников пищеблока;
- проводится контроль санитарного состояния пищеблока, качества мытья и хранения посуды.

Проводится анкетирование учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам удовлетворенности питанием.

Организация питьевого режима обеспечивается при помощи питьевых фонтанчиков, которые находятся в свободном доступе для обучающихся в коридорах гимназии.

Нормативные документы, регулирующие деятельность по организации питания  
в МАОУ Гимназия № 3:

**Статья 37.** «Организация питания обучающихся» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

**Статья 79.** «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

**Закон** Республики Коми от 26.12.2005 № 143-РЗ «О предоставлении питания учащимся государственных общеобразовательных учреждений, государственных учреждений начального профессионального и среднего профессионального образования, находящихся в ведении Республики Коми, а так же муниципальных общеобразовательных учреждений из семей, в установленном порядке признанных малоимущими, и внесении изменений в некоторые законодательные акты Республики Коми»

**СанПиН 2.4.5.2409-08** Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений. Утверждены приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ № 213 н/178 от 11.03.2012 г.