**Информация об условиях питания обучающихся**

**в школе-интернате №27**

В ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №27» горячим питанием обеспечены все обучающиеся учреждения. Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню. Меню согласовано с управлением Роспотреднадзора по Старопольскому краю в г.Пятигорску и утверждено директором школы. Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов.

Диетического меню в школе-интернате № 27 нет, так как среди обучающихся по состоянию здоровья нет нуждающихся в диетическом питании.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях. В столовой школы-интерната № 27 организовано шестиразовое питание для детей, проживающих в школе-интернате и трехразовое для городских учащихся.

В рамках целевой программы «Модернизация технологического оборудования школьных столовых», направленной на совершенствование и повышение эффективности системы организации питания школьников, сохранение и улучшение состояния их здоровья, в 2017-2018 учебном году проведена замена технологического оборудования столовой. С целью создания современных условий для организации питания школьников в школьной столовой проведен ремонт обеденного зала, установлено новое технологическое оборудование: посудомоечная машина, овощерезка, протирочная машина и другое оборудование. Организован питьевой режим.

Приведение технологического оборудования школьного пищеблока в соответствие с современными требованиями, внедрение новых технологий производства продуктов питания и методов обслуживания школьников позволило повысить качество, организовать правильное сбалансированное питание, расширить ассортимент предоставляемого школьникам питания, обеспечить безопасность здоровья обучающихся и работников пищеблока в процессе приготовления пищи.

Перед входом в обеденный зал организовано место для мытья рук, имеются антисептические средства.

На пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Имеются цеха для каждого вида продуктов, 5 холодильных шкафа, холодильная камера, ларь морозильный (2 шт.), 2 картофелечистки, 2 протирочных машины, 2 посудомоечных машины, шкаф жарочный, хлеборезка, 2 мясорубки, овощерезательная машина, 3 электрических плиты.

Выполняются все требования [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](https://stavsch36.ru/doc/post_s_p20001.pdf), предъявляемые к организации школьного питания. Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе работы с продовольственным сырьем, поставляемом производителями. Полная автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте качественных, вкусных блюд самого разнообразного меню непосредственно перед подачей.

Для обеспечения здоровым, полноценным питанием учащихся в школе разработан физиологически обоснованный режим, разнообразный рацион двухнедельного меню. В меню систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В целях преодоления дефицита микроэлементов организовано снабжение йодированной солью.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы в рацион включён свежий лук, чеснок и аскорбиновая кислота.

Ежедневно проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия, в ее состав входят учителя, врач, медицинская сестра, представитель родительской общественности. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранять здоровье каждого обучающегося.

С 2020 года в школе соблюдается оптимальный режим питания и интервал между приемами пищи с учетом требований социального дистанцирования, максимального разобщения и исключения максимального скопления учащихся в столовой на переменах. Имеются в наличии антисептические средства для обработки рук, используются рециркуляторы для обеззараживания воздушной среды, регулярно дезинфицируются обеденные столы.

**Региональный центр Здорового Питания общеобразовательных организаций Ставропольского края**

Эл.почта – zdorovoye.pitaniye.20@bk.ru

Руководитель центра Туниянц Карина Юрьевна +7(909)765-66-16

Технолог центра Джунько Таисия Андреевна +7(918)756-36-42

Методист центра Климан Наталья Валентиновна +7(962)412-05-44