

**Условия питания и охраны здоровья обучающихся,  
в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ  
в ГБОУ СО «Екатеринбургская школа-интернат № 13»**

При формировании рациона питания детей и подростков и приготовлении пищи соблюдаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

- соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями учащихся;
- обеспечение в рационе определённого соотношения (сбалансированности) норм основных пищевых продуктов в граммах;
- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счёт использования обогащённых продуктов;
- максимальное разнообразие рациона, достигающего путём использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки и приготовления блюд;
- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня (завтрак, обед, полдник, ужин).

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение времени пребывания, обучающегося в школе.

Ежедневно в рационах питания включаются такие продукты как мясо, молоко, сливочное и растительное масло, овощи, хлеб пшеничный и ржаной. Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты, фрукты, кондитерские изделия, соки рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня. Колбасные изделия, курица выдаётся 1 раз в неделю. Для учащихся с круглосуточным пребыванием ежедневно выдаются фрукты, соки, кисломолочная продукция. Рацион питания для учащихся с дневным пребыванием в школе должен обеспечивать не менее 55% суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составлено примерное 2-х недельное меню в соответствии с рекомендуемой формой.

При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в школе, возрастная категория и физические нагрузки. Для учащихся с дневным пребыванием организовано 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник). При круглосуточном пребывании предусмотрен 5-тикратный приём пищи (завтрак, обед, полдник, ужин). За 1 час перед сном детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт, снежок) с кондитерскими изделиями.

С учётом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций и выхода блюд.

## Примерный объем порций для обучающихся

Блюда	Масса порции	
	7 – 10 лет	11 – 18 лет
Холодные закуски (салаты, винегреты)	50-75 г	50-100 г
Каши, овощные блюда	150 г	200 г
Первые блюда	200 г	250 г
Порционные мясные, рыбные блюда	50-130 г	75-150 г
Гарниры	100 г	100-150 г
Напитки	180 г	200 г
Хлеб	30 г (пшеничный), 20 г (ржаной)	

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют указанным в использованных сборниках рецептов для учащихся образовательных учреждений.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Основой питания детей и подростков является организация щадящего питания, предусматривающего специальную технологическую обработку продуктов: мясо и рыба отвариваются или готовятся в рубленном виде, на пару; крупы и овощи развариваются до мягкости, допускается легкое запекание блюд, исключается жарение.

На производстве в столовой работают квалифицированные повара 4,5 разрядов со знанием технологии приготовления блюд для детского питания в режиме щадящего процесса тепловой обработки блюд и кулинарных изделий, с соблюдением санитарных норм и правил обработки, приготовления и отпуска приготовляемых блюд, разработанные органами Роспотребнадзора.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами в меню используются специализированные продукты питания, обогащённые микронутриентами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий используется только соль йодированная, хлеб пшеничный получаем с комплексно-витаминной добавкой «Валетек-8». В меню включаются витаминизированные напитки и кисели «Золотой шар», компоты из свежих фруктов и сухофруктов, которые перед порционированием витаминизируются аскорбиновой кислотой.

Закладку основных продуктов питания в блюда контролируется медицинским работником.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия в составе; медицинского работника, работника пищеблока и завуча по

организации питания в столовой. Также завешивается вес порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Непосредственно перед накрытием столов на раздаче выставляется контрольное блюдо, доступное обзору педагогов и школьников, с соответствующим весом, указанным в меню, которое вывешивается в зале перед раздачей.

По просьбе родителей такое же меню вывешивается в вестибюле школы для учащихся с дневным пребыванием и для учащихся с круглосуточным пребыванием, где указывается ассортимент и выход блюд по возрастным группам.

По сравнению с прошлым учебным годом режим по организации питания школьников практически не изменился. Ассортимент приготовляемых блюд и кулинарных изделий в 2х недельном меню сохранился за исключением полдников для учащихся с дневным пребыванием, выходов блюд и объёмов порций.

Обеспечение питанием обучающихся ГКОУ СО «СКОШИ № 13» производится за счет бюджетных ассигнований бюджета Свердловской области, на основании утвержденных норм.

С 1 сентября 2014 года утверждены новые нормы питания согласно возрастным категориям воспитанников:

1. Для обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области (находящиеся на режиме неполного дня), организация питания осуществляется в соответствии с постановлением Правительства Свердловской области от 5 марта 2014 года № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области».

2. Для проживающих в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении Свердловской области (находящиеся на круглосуточном пребывании), организация питания осуществляется в соответствии с постановлением Правительства Свердловской области от 2 апреля 2014 года № 274-ПП «Об утверждении норм, в соответствии с которыми осуществляется полное государственное обеспечение отдельных категорий обучающихся в государственных образовательных организациях Свердловской области, а также в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении Свердловской области»

Для организации качественного питания в учреждении формируется четыре вида меню по двум возрастным группам: 1 группа- 7-10 лет; 2 группа- 11-18 лет, согласно утвержденным нормам.

### Примерная таблица стоимости питания на одного учащегося:

нормативный документ	постановление Правительства СО № 146-ПП		постановление Правительства СО № 274-ПП	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Стоимость питания одного дня	72,35	84,0	123,7	143,45

Исходя из утвержденных норм, рассчитывается общий объем закупаемых продуктов с учетом технологического процесса приготовления блюд. Расходование средств на приобретение продуктов питания производится согласно Федеральному Закону от 5 апреля 2013года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг, для обеспечения государственных и муниципальных нужд».