

## **Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

От того, как питается человек, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность. В школьном возрасте отношение к правильному питанию особенно важно. От того насколько правильно и качественно организовано питание школьника, зависит качество его учебной деятельности.

В школе используется примерное 10-ти дневное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий 7-11 лет, 12-18 лет. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей школьного возраста.

### **Обогащение рациона незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично:**

- Ежедневная «С» витаминизация третьих блюд пищевой аскорбиновой кислотой.
- В целях обогащения высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, в т.ч. кальцием, магнием, в питании детей предусматривается обязательное включение молочных завтраков (каши, горячие напитки на натуральном молоке, йогурты, блюда из творога)
- В качестве основного источника животных жиров в питании детей используются мясные продукты, в т.ч. масло сливочное, сыры твердых сортов.
- В целях профилактики дефицита йода и обогащения питания детей необходимыми микроэлементами обязательно еженедельное включение (1-2 раза в неделю) рыбных блюд.

### **Контроль обогащения рационов микронутриентами и**

**витаминами** осуществляется в порядке производственного контроля в соответствии со ст.11,32 ФЗ « О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52 СП 1.1. 1058.01 « Организация и проведение производственных противоэпидемиологических мероприятий».

Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусового качества, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения, соблюдения сроков реализации продуктов осуществляется медицинским работником, директором школы.

