**Информация об**

**условиях питания**

**в ГБОУ школе-интернате №136 г.о. Самара** В школе-интернате организовано пятиразовое бесплатное питание детей. Питание является сбалансированным и разнообразным: свежие овощи и фрукты, соки, мясные, молочные, рыбные блюда, блюда из птицы. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают кисломолочную продукцию (кефир, ряженка, снежок, варенец, йогурт и др.). Питание воспитанников осуществляется в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20

Контракты на поставку продуктов питания для обучающихся заключаются в соответствии с требованиями Федерального закона от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», на основании результатов проведения малых закупок Самарской области и посредством проведения электронных аукционов на торговых площадках Российской Федерации.

| **Приём пищи** | **Часы приёма пищи** | **Процент суточной калорийности объёма** |
|---|---|---|
| ЗАВТРАК | 1 смена (4а, 4б, 3а класс ) 7.20 – 7.30<br>2 смена ( 3б, 1аД, 1бД класс ) 7.35 – 7.50 3 смена (1а, 1 б класс ) 7.50 – 8.05 | 20 % |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | 1а и 1 б класс 09.5– 10.00<br>1аД, 1бД, 3а,3б, 4а,4б класс 10.00 – 10.10 | 5 % |
| ОБЕД | 1 смена ( 1а, 1 б класс ) 12.40 – 13.00<br>2 смена (1аД, 1бД класс ) 13.05 – 13.25<br>3 смена (3а, 3б. 4а, 4б класс ) 13.30 – 13.55 | 35% |
| ПОЛДНИК | 1 смена ( 1а, 1 б класс ) 16.00 – 16.10<br>2 смена (1аД, 1бД класс ) 16.10 – 16.20 3 смена ( 3а, 3б. 4а, 4б класс ) 16.20 – 16.30 | 15% |
| УЖИН | 1 смена (1а, 1 б класс ) 18.45 – 19.00<br>2 смена (1аД, 1бД класс ) 19.05 – 19.20 3 смена (3б. 4а, 4б класс ) 19.25– 19.40 | 25% |

В школьной столовой имеется весь необходимый набор помещений для приготовления пищи. Пищеблок укомплектован нужным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, ее раздачи, сбора и мытья посуды. Обеденный зал рассчитан на 42 посадочных места. Столы для приема пищи имеют гигиеническое покрытие, используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда. Имеется уголок «Здоровое питание школьника».

В школьной столовой работают два повара, два кухонных работника, кладовщик. Работники кухни обеспечены спецодеждой; имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

В наличие имеется производственный инвентарь, посуда, моющие, дезинфицирующие средства и другие предметы материально-технического оснащения.

Своевременно проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Ведется контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

Члены Бракеражной комиссии следят за организацией питания в школеинтернате, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют сопроводительные документы, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит Бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

У каждого работника имеется личная медицинская книжка, а также каждый работник проходит периодические медицинские обследования.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, ОКЗ. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

Витаминизация блюд проводится под контролем медсестры.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. По данным исследованиям прошлых лет имеются протоколы лабораторных исследований пищевых продуктов.

С целью формирования навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний в школе - интернате проводится следующая работа:

- медики проводят санитарно-просветительскую работу с персоналом.

Лекции на темы: «Профилактика воздушно-капельной инфекции», «Пищевое отравление», «Профилактика инфекционных заболеваний», «Профилактика пищевых отравлений и признаки отравления».

Проводятся уроки социально-бытовой ориентации по темам: «Санитарно - гигиенические требования при приготовлении пищи», «Культура поведения за столом».

Воспитатели в группах проводят беседы, игры, викторины по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи на темы «Азбука вкусов», «Мойдодыру мы друзья», «Я и мое здоровье», « Правильное питание — залог здоровья»,

« Физиология и гигиена питания», «Сервировка стола», « К тебе пришли гости» и т.д.