**Специальные условия питания**

Школьное питание - это залог здоровья подрастающего поколения. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. За организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил следит бракеражная комиссия, которая проводит бракераж готовой продукции, контролирует соблюдение правил хранения продуктов и санитарно-гигиеническое состояние помещений.
Организация питания обучающихся осуществляется в столовой соответствующей требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
— число посадочных мест в столовой соответствует количеству питающихся обучающихся

— столовая обеспечена соответствующим технологическим оборудованием.
Обучающиеся питаются по классам согласно утвержденному графику.

Реализовано право на получение бесплатного двухразового питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Горячим питанием охвачены все. Для детей, находящихся на надомном обучении, организация питания осуществляется посредством выдачи сухих пайков 1 раз в месяц

При подборе блюд для обучающихся уделяется внимание следующим вопросам:
- в рацион завтраков и обедов включен широкий ассортимент блюд из сырых и вареных овощей с целью максимального обеспечения детского организма витаминами, макро- и микроэлементами, органическими кислотами, эфирными маслами и другими биологически активными веществами, так как они способствуют выделению у обучающихся пищеварительных соков, что благоприятно влияет на дальнейшее переваривание пищи;

-в качестве заправки используется растительное масло с целью обогащения рационов ненасыщенными жирными кислотами;

-в ассортимент включены практически все супы, кроме острых;

- готовится большее количество блюд из рубленного мяса и птицы - котлеты, биточки, тефтели;

- при изготовлении каш и гарниров из круп используется пшеничная, пшенная, гречневая крупы, т.к. они наиболее богаты минеральными веществами и витаминами;

- разнообразные напитки: чай, кисель, какао, компот,

- обучающиеся обеспечены дополнительно витаминизацией свежими фруктами.

 Удешевление питания в школе происходит за счет овощей, выращенных на учебно-опытном участке школы. Проводится витаминизация блюд.