**Справка**

**о состоянии питания обучающихся, в том числе обучающихся**

 **с ограниченными возможностями здоровья, БОУ «Должанская сош»**

 **на 01.09.2022 года**.

В школе организованно полноценное рациональное питание обучающихся, в том числе для обучающихся с ОВЗ, согласно рекомендациям и нормативным документам. Создан общественный совет по питанию в количестве 7 человек, в который входят педагогические работники, ответственные за питание обучающихся, повар, ответственный за приготовление пищи в школьной столовой, представители родительской общественности. Совет осуществляет контроль за организацией и состоянием питания детей, за качеством продукции, взаимозаменяемостью продуктов питания и помогает в работе по улучшению организации горячего питания. Отслеживается состояние материально-технической базы, улучшается эстетическое оформление обеденного зала, проложена новая канализация в пищеблоке, проведен текущий ремонт помещений пищеблока.

Создана бракеражная комиссия в составе 3-х человек, которая следит за качеством приготовления пищи и разрешает выдачу готовой пищи. Ведется постоянный мониторинг среди обучающихся с целью изучения разнообразия ассортимента блюд и потребительского спроса.

В учреждении разработано примерное 10-ти-дневное меню с учетом требований СанПиНа и стоимости питания на одного ребенка с 1 по 4 класс в размере 92 рубля в день, а у обучающихся 5-11 кл. 62 рубля в день.

Ответственным поваром вывешивается меню на каждый день. В рацион школьников включены следующие продукты питания: мясо птицы, рыба, молоко, творог, сыр, масло сливочное, кисломолочные продукты, йогурты, гречневая, рисовая крупы, макаронные изделия, соки, овощи, растительное масло, фрукты, хлебо-булочные изделия, шоколад, кондитерские изделия. Все продукты имеют декларацию соответствия, ветеринарное свидетельство.

Ассортимент блюд разнообразный:

* бутерброды с маслом, сыром;
* салаты из капусты, помидоров, огурцов, столовой свеклы, моркови;
* гарниры: картофельное пюре, плов, гречневая каша рассыпчатая, каша рисовая рассыпчатая, макароны отварные;
* мясные блюда: гуляш, котлеты, тефтели;
* рыбные блюда: рыба жареная, рыбные биточки;
* напитки: чай, какао с молоком, сок, йогурт, кисломолочные напитки;
* кондитерские изделия: пряники, вафли, печенье, шоколад;
* фрукты.

Обучающиеся принимают пищу в столовой на пяти переменах I смены и двух переменах II смены согласно графику, утвержденному директором школы. В столовой 140 посадочных мест. Мебель соответствует требованиям. Заранее подается заявка на питание и записывается в журнал. Классными руководителями ведется табель питания обучающихся.

 Составлен график дежурства учителей в столовой. Вместе с дежурными учителями следят за порядком обучающиеся дежурных классов. После каждой перемены производится влажная уборка.

Ученики всех классов приходят в столовую организованно с классным руководителем или учителем, ведущим урок в классе.

В первой смене принимают пищу: (1-й и 2-й горячие завтраки: после 1 и 3 урока) 1-е, 4-е классы -96 обучающихся; 5-11 классы получают горячие обеды - 324 обучающихся.

Во второй смене принимают пищу 2-3 классы -94 обучающихся.

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

Школа в полном объеме обеспечивает себя овощами: картофелем, столовой свеклой, морковью, луком, капустой. Для витаминизации блюд заготовлена черноплодная рябина и закуплен витамин С.

Исполнила

Деточка Е. В.