**Организация питания в ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

 1. Организация питания

Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20  Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях

Питание обучающихся осуществляется на основании [Цикличного двухнедельного меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 1-4 классов и  5-11 классов общеобразовательных учреждений Красногвардейского района за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга,](https://sh129.krgv.gov.spb.ru/svg/menju_5-11_klass_desjatidnevnoe_2024_compressed.pdf)согласованного с директором ГБОУ школы №129  и утвержденного Генеральным директором АО Комбинат социального питания «Охта» Сташковой С.С.

В соответствии с цикличным меню  составляется ежедневное меню, которое согласованно с директором ГБОУ школы №129  и утвержденно Генеральным директором АО Комбинат социального питания «Охта» Сташковой С.С.

В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименования блюд ,массы и калорийность порций.

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд осуществляется в соответствии с Контрактом . Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд. Энергетическая ценность суточного пищевого рациона соответствует энергозатратам организма.

Питание учащихся в школьной столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором школы.

**Информация о порядке предоставления льготного питания учащимся**

В соответствии с главой 18 Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» имеют право на льготное питание обучающиеся, относящиеся к следующим категориям граждан:

* дети из малообеспеченных семей (малообеспеченная семья — семья, имеющая среднедушевой доход ниже полуторакратного размера величины прожиточного минимума в расчете на душу населения, установленного в Санкт-Петербурге за квартал, предшествующий месяцу обращения);
* дети из многодетных семей;
* дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
* дети-инвалиды;
* дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации;
* дети, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере;
* дети, страдающие хроническими заболеваниями, перечень которых установлен Правительством Санкт-Петербурга;
* дети, обучающиеся в 1-4 классах (только завтраки).

Предоставление льготного питания осуществляется только по заявлению родителей (законных представителей). Все льготы должны быть подтверждены соответствующими документами. Льготное питание предоставляется, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления, если заявление подано до 20 числа текущего месяца.

C 01.09.2020 все обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются горячим питанием с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости (только завтраки)
Питание с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости предоставляется обучающимся льготных категорий: завтрак и обед  (1-4 класс), комплексный обед (5-11 класс)
[Изменения в главу 18 «Социального кодекса Санкт-Петербурга» от 03.06.2020 года](https://drive.google.com/file/d/19MIbL7yYA5Dz-m2Hlspo0sao0sJHbsT2/view)

С 01.01.2021 обучающиеся льготных категорий обеспечиваются горячим питанием независимо от их места жительства, места пребывания и гражданства.
[Изменения в главу 18 «Социального кодекса Санкт-Петербурга» от 16.12.2020 года](https://drive.google.com/file/d/1lwbI3rdQgJK4FvsMG_xM38rVhZB6OMUN/view?usp=sharing)

 **Материально- техническая база и нфраструктура школьной столовой**

Школьная столовая имеет 2 обеденных зала, рассчитанных на 120 посадочных мест. Вся мебель соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям Имеется оборудованная линия раздачи горячих блюд и буфет. Укомплектованность в соответствии с нормативами: технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, моющими средствами. Пищеблок типовой, соответствует всем санитарным требованиям, имеет комплекс специальных помещений: обеденный зал, моечная, горячий и холодный цех, кладовая сухих продуктов, служебное помещение. Пищеблок оснащен высокопроизводительным механическим оборудованием, выполняющим первичную обработку продуктов и соответствующие операции по приготовлению пищи. Оборудование: - тепловое оборудование (плиты); - холодильное оборудование (холодильники); - технологическое оборудование ( мясорубки, овощерезки, ); - нейтральное оборудование (столы, стеллажи, ванны моечные, разделочные и производственные столы, промаркированные разделочные доски и ножи, половники, шумовки, ложки, терки). Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.Соответствие требований по соблюдению личной гигиены школьников. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное раковинами, дозаторами для мыла и сушками для рук.

**Информационно-просветительская работа, мероприятия по здоровому питанию**

Радиолинейка "День Здоровья"

 7 апреля 2024
Интерактивная викторина 3-4 классы "Правильно питайся"

7 апреля 2024
Конкурс рисунков "Яблоки и фрукты - вкусные продукты"

15 апреля 2024

Интерактивная перемен а

Классный час «Быть здоровым -модно»09.10.2023

Интерактивная перемена «Правильно питайся»

20.10.2023