**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.