**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

От того, как питается человек зависит его здоровье, настроение, трудоспособность.

В детском возрасте отношение к правильному питанию особенно важно, от того, насколько правильно и качественно организовано питание школьника, зависит качество его учебной деятельности.

В школе созданы условия для организации горячего питания обучающихся в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: имеется помещения для хранения и приготовления пищи.

Организация питания в школе организована штатными работниками школьной столовой.

Ежегодно составляется и утверждается режим питания, график приема пищи соблюдается постоянно.

Классными руководителями подаются заявки, где указывается класс, количество учеников, дата и подпись; сопровождают детей в столовую, контролируют их поведение и соблюдение правил личной гигиены. Для каждого класса закреплен свой стол. Одноразовым горячим питанием охвачено учащиеся 0-4 класс. Льготным питанием в учебное время обеспечены ученики из малообеспеченных, многодетных, опекаемых семей и дети-инвалиды. К льготной категории относятся: -дети сироты, и дети оставшиеся без попечения родителей; -дети из многодетных семей; -дети с ограниченными возможностями здоровья; Основанием для учета обучающихся льготной категории является:

1. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья – заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии.

2. Для учета обучающихся из многодетных семей- удостоверение многодетной семьи.

Обогащение рациона незаменимыми микронутриентами и витаминами проводится круглогодично:

• Ежедневная «С» витаминизация третьих блюд пищевой аскорбиновой кислотой.

• В целях обогащения высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, в т.ч. кальцием , магнием, в питании детей предусматривается обязательное еженедельное включение (один раз в неделю) молочных завтраков (каши, горячие напитки на натуральном молоке, йогурты, блюда из творога).

• В качестве основного источника животных жиров в питании детей используются мясные продукты, в т.ч. масло сливочное, сыры твердых сортов.

• В целях «Йод» профилактики и обогащения питания детей необходимыми микроэлементами обязательно еженедельное включение (1-2 раза в неделю) рыбных блюд (лосось, горбуша, хек, минтай).

• Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.