Информация о наличии диетического меню в образовательной

организации.

Наличие диетического меню — нет (в связи с отсутствием данной категории детей)

**Организация питания осуществляется самой образовательной организацией.**

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни. Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровье сберегающей среды в МОУ Худайбердинская СШ.

Здание школы оборудовано централизованным холодным водоснабжением, канализацией.  Горячее водоснабжение  – водонагреватели электрические (установлены в помещениях столовой и пищеблока). Для соблюдения питьевого режима используется кипяченая вода разлитая в кувшины. Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде. (Положение об организации питьевого режима). Организованное питание в столовой школы  производится согласно нормативно-правовых документов по организации питания школьников. Столовая рассчитана на 60 посадочных мест.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворяет требованиям СанПина. Ежедневно проводится уборка помещения, по пятницам организовано проведение санитарного дня. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

В школьной столовой осуществляется систематическое проведение «С» витаминизации рационов питания, использование йодированной соли для обогащения продуктов витаминами и микроэлементами.

          Питание осуществляется в соответствии с графиком. В начале рабочего дня поваром школы и классными руководителями ведется учет посещаемости детьми столовой, чтобы определить какое количество порций необходимо приготовить.

**Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в образовательную организацию:**

* ООО Хлебокомбинат Аргаяшского РПС
* ИП Симакова Ирина Александровна ; г.Челябинск, ул. Героев Танкограда, д.112, кв. 41

**График питания в школьной столовой**

**850 - 900 - 1- 3 классы**

**940- 950 - 4 - 6 классы**

**1030 - 1040 - 7- 11 классы**