

## **Сведения об условиях питания обучающихся**

При организации питания гимназия руководствуется Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., Приказом Министерства образования и науки РФ от 30.08.2013г. №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего и среднего общего образования», СанПиН СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", письмом Министерства образования и науки Р.Ф. от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», Уставом ЧУОО «Симбирская гимназия «ДАР» им. А.Невского».

Питание обучающихся организуется за счет средств родителей. Гимназическая столовая рассчитана на 72 посадочных места. За каждым классом закреплены определенные столы. Питание в столовой организовано в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии. Обучающиеся обеспечиваются трех разовым горячим питанием: завтрак, обед, полдник. В гимназии организован питьевой режим для учащихся. Установлены кулеры с питьевой водой, смена бутилированной воды осуществляется 2-3 раза в неделю. Меню составлено и утверждено в соответствии возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, ежедневно в меню включены фрукты, проводится витаминизация третьего блюда.

На все поставляемые продукты и продовольственное сырье имеются соответствующие документы, подтверждающие их качество и безопасность. Ежедневно проверяется качество приготовленной пищи, результаты фиксируются в бракеражном журнале. Режим питания соблюдается, вес порций соответствует предъявляемым требованиям СанПиН. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Имеются отдельные морозильные камеры для хранения мяса, кур, рыбы; холодильники для готовой продукции (масла, сыра, молочных продуктов) и холодильная камера для овощей и фруктов. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам.

В гимназии создана комиссия по контролю качества организации питания, которая регулярно проводит рейды по изучению состояния работы столовой. Составляются акты по проверке качества и количества готовой продукции и порционных блюд. Ведется строгий учет и ежемесячная отчетность по питанию учащихся.

В образовательном процессе гимназии предусмотрены мероприятия (беседы, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи и профилактике алиментарно-зависимых заболеваний.