***Организация школьного питания.***

**1. Кадровое обеспечение и материально-техническое оснащение пищеблока**

В школьной столовой работает стабильный квалифицированный коллектив в составе 4 человек ( 2 буфетчицы, раздатчица, работник кухни). К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке, со сдачей экзамена. Контроль за соблюдением сроков прохождения курсов возложен на медработника ОУ.

Столовая полностью укомплектована необходимым оборудованием:

* холодильная камера - ШХ-07;
* шкаф холодильный – ЛН-300;
* шкаф холодильный – ЛН - 400;
* электроплиты ПЭП – 0.48М – ДШ, ЭП – 4ЖШ ;
* ларь витрина холодильник- CF 200 S;
* дополнительное оборудование: мясорубка, картофелечистка, овощерезка, тестомес, универсальный кухонный комбайн, протирочная машина, сковорода электрическая.

Обслуживание оборудования столовой обеспечивается по договору с ООО “Техносервис”.

**2. Количество обучающихся, воспитанников, получающих горячее питание.**

Все учащиеся начальной школы получают горячие завтраки (283 человека). Социальные льготники получают бесплатные обеды (70 человек). Горячими обедами обеспечены учащиеся групп продлённого дня (125 человек).

**3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд:**

Питание в ГБОУ школе № 508 осуществляет Санкт Петербургское унитарное предприятие социального питания «Юность» в соответствии с договором Ю/б от 30.08.2012г. Пищеблок оборудован производственными и складскими помещениями, соответствующих нормативным требованиям.

Питание предоставляется учащимся в течение учебного дня по графику. Школьный буфет работает в течение всего учебного дня. Буфетная продукция представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, фруктов и других продуктов питания, в соответствии с утвержденным перечнем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Санкт-Петербургу.

При организации питания учащихся администрация школы и руководство школьной столовой руководствуются:

* Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12. Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях);
* Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно- эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01);
* Требованиями к организации детского питания (санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1940-05);
* Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (СанПиН 2.4.3.1186-03, раздел 2.7. Требования к организации питания).

**4. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.**

Рацион питания школьников в школьной столовой варьируется по качественному и количественному составу, в зависимости от возраста школьников, в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения.

Рацион завтраков и обедов для школьников должен обеспечивать 55 процентов от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

**Нормы физиологических потребностей детей и подростков**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Возраст** | | **Белки, г** | | **Жиры,г** | **Угле-воды, г** | **Энерг. ценность, ккал** |
| **всего** | **в том числе, животные** |
| *Для учащихся ГОУ - 55 процентов от дневной нормы (завтрак, обед)\_* | | | | | | |
| **6 лет** | | 38 | 24,8 | 36,9 | 156.8 | 1100 |
| **7-10 лет** | | 42.4 | 25,3 | 43,5 | 184,2 | 1293 |
| **11-13 лет** | мальчики | 49.5 | 29,7 | 50,6 | 214,5 | 1513 |
|  | девочки | 45,1 | 27,0 | 46,2 | 195,3 | 1375 |
| **14-17 лет** | юноши | 53,9 | 32,5 | 55,0 | 233,7 | 1650 |
|  | девушки | 49,5 | 29,7 | 49,5 | 198,0 | 1430 |

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, фрукта. Обед состоит из закуски, первого, второго блюда и третьего блюда (напитка).

**5. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым ингредиентам.**

В школьной столовой используется цикличное двухнедельное меню рациона горячего питания, в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления пищевых продуктов .

**6. Обеспечение выбора рациона в соответствии с потребностями детей, в т.ч. в диетическом питании.**

В школьном буфете представлен ассортимент диетических блюд. Планируется введение альтернативного меню для учащихся, нуждающихся в диетическом питании.

**7. Организация питьевого режима.**

ГБОУ школе № 508 имеет Договор с ГУП “Водоканал Санкт-Петербурга” на отпуск питьевой воды и прием сточных вод.

В соответствии с Договором, ГУП “Водоканал Санкт-Петербурга” обеспечивает школу питьевой водой, соответствующей требованиям, установленным государственными стандартами, санитарными правилами и нормами.

Для организации питьевого режима в каждом классе установлены кулеры с питьевой водой объемом 19 литров.

В свободной продаже в буфете имеется питьевая вода бутилированная, негазированная (из группы столовых вод). Вода реализуется в бутылях из полимерного материала и стекла емкостью 0,2-0,5 л, а также продается в розлив из бутылей большей емкости. В свободной продаже также имеются горячие напитки (чай, кофейный напиток с молоком, какао с молоком) и свежие мытые фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы).