**Организация здорового питания учащихся школы – интерната.**

В учреждении созданы благоприятные условия для организации сбалансированного питания учащихся, воспитанников. Предусмотрено 6-разовое питание для учащихся интернированной группы и 3-развое для учащихся приходящей категории.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения пищеблока оснащены необходимым современным холодильным и технологическим оборудованием, которое находится в исправном состоянии, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (термометры, психрометры), холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест. В зале установлена столовая мебель (столы, скамьи) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку, применяя моющие и дезинфицирующие средства.

Питание осуществляется ООО «Северный проект» на основании государственного контракта.

**Режим питания учащихся**

**Норильской общеобразовательной школы - интерната**

08.30 – 08.45 Завтрак (для учащихся интернированной группы)

10.30 – 10.50 Второй завтрак (для учащихся 1-4 классов)

11.30 – 11.50 Второй завтрак (для учащихся 5-9 классов)

13.20 – 14.00 Обед (для учащихся 1-4 классов)

13.30 – 14.30 Обед (для учащихся 5-9 классов)

15.40 – 16.00 Полдник (для учащихся 1-4 классов)

16.40 – 17.00 Полдник (для учащихся 5-9 классов)

19.00 – 19.20 Ужин (для учащихся интернированной группы)

20.00 – 20.20 Второй ужин (для учащихся интернированной группы)

**Рацион питания**

Рацион питания сформирован с перечнем блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин). Рацион разработан на основании примерного цикличного меню.

Примерное цикличное меню разработано ООО «Северный проект», согласовано главным санитарным врачом Роспотребнадзора по Красноярскому краю, утверждено директором школы. Питание учеников обеспечено с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Проводится дифференцированный расчет по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). Соблюдаются требования к содержанию и соотношению основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов).

В соответствие с цикличным меню, ежедневно в рацион включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания строго контролируется наличие сопроводительных документов (удостоверения качества и безопасности продукции), проводится витаминизация блюд.