**Условия и организация горячего питания в**

**КГБОУ «Норильская школа-интернат»**

Организация готового горячего питания осуществляется в соответствии с требованиями государственных стандартов, санитарных правил и норм, относящихся к организации общественного питания, пищевым продуктам и условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.

Качество продуктов питания, используемых для организации горячего питания, соответствует действующим стандартам, санитарно-эпидемиологическим нормам подтверждается соответствующими документами (соответствуют требованиям ГОСТов/ОСТов/ТУ).

Организация питания для обучающихся КГБОУ «Норильская школа-интернат» производится по согласованному цикличному меню с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственной санитарно-эпидемиологический надзор.

Для отдельной категории детей по соответствующим показаниям состояния здоровья допускается замена продуктов при приготовлении блюд с изменением технологии приготовления согласно основному стандарту оказания медицинской помощи.

Для учащихся интернированной категории 6-разовое питание с понедельника по пятницу:

1-й завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, 1-ый ужин, 2-ой ужин.

Для учащихся приходящей категории 3-разовое питание с понедельника по пятницу 2-й завтрак, обед, полдник.

Медицинскими работниками школы проводится контроль за соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания обучающихся:

* за качеством поступающих продуктов;
* соблюдение технологии приготовления пищи;
* за выдачей готовой пищи (качество блюд, вес порционных блюд);
* контроль витаминизации блюд;
* каждые 10 дней осуществляется подсчёт среднесуточной нормы питания, при необходимости корректируется, с учётом пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов);
* контроль за соблюдением условий и сроков хранения пищевых продуктов;
* за санитарным состоянием пищеблока и пр.