



Условия питания обучающихся

Краткое описание условий питания обучающихся

Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в лицее является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения, неотъемлемой частью учебно-воспитательного процесса и обеспечивает охрану здоровья обучающихся в соответствии со **ст.28, п.15 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»**.

В соответствии с «Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178» деятельность по организации питания строится в соответствии с основными нормативно-правовыми документами по гигиене детей и подростков.

В контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательного учреждения принимает участие Управляющий совет учреждения.

Циклическое меню построено в соответствии с энергетической ценностью суточных рационов питания энергозатратам обучающихся и воспитанников образовательного учреждения, сбалансировано, рацион питания разнообразен по всем пищевым факторам. Рацион питания обучающихся образовательного учреждения предусматривает все пищевые вещества, необходимые для нормального роста и развития, обеспечения эффективности обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых

среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих образовательных учреждений в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Режим питания оптимален и предусматривает необходимые временные интервалы между приемами пищи. На питание в соответствии с нормами СанПиН отводится не менее 20 минут.

В соответствии с нормами СанПиН (п.6.8.) для обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4-х часов. В процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания обеспечиваются их высокие вкусовые качества и сохранение исходной пищевой ценности.

Деятельность по контролю за качеством питания осуществляет соответствующая комиссия. Сырье и продукты, используемые в питании обучающихся образовательного учреждения, соответствуют гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, единым требованиям СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.