**СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц**

**с ограниченными возможностями здоровья**

В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных совместным приказом министерства здравоохранения и социального развития и министерства образования и науки РФ № 21 Зн/178 от 11.03.2012г., согласно договору с Сургутским Территориальным Потребительским Обществом организовано бесплатное горячее питание обучающихся в школе.

Бесплатно, за счет субвенции, выделяемой из средств бюджета автономного округа  всем обучающимся 1-11 классов предоставляется завтрак (44 рубля). Двухразовое горячее питание (завтрак 44 руб., обед 165,60 руб.) предоставляется обучающимся 1-11 классов, относящимся к "льготной категории":

* дети из многодетных семей (статус многодетной семьи подтверждается наличием удостоверения многодетной семьи);
* дети - сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (статус подтверждается постановлением администрации Сургутского района);
* дети из малообеспеченных семей (статус подтверждается справкой Департамента социального развития ХМАО-Югры);
* дети с ограниченными возможностями здоровья (на основании заключения ПМПК).

Школьная столовая работает по перспективному 10 дневному меню, утвержденному управлением Роспотребнадзора по Сургутскому району. Перспективное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08: вкусовой сочетаемости, разнообразия, калорийности. На все продукты, поступающие в школьную столовую, имеется сопроводительная документация в виде сертификатов и удостоверений качества, протоколов лабораторных исследований. В примерном меню рассчитано соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов.  Питание учащихся в школьной столовой соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование таких способов приготовления блюд, как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами.