**Информация о специальных условиях питания**

**в ГБОУ СО «Верхнетагильский центр ППМСП»**

**для обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья**

При организации питания обучающихся школа руководствуется Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом ГБОУ, Положением об организации питания обучающихся (утвержденным директором приказ № 22 от 05.09.2014 г.).

Питание организовано на основе цикличного примерного меню рационов завтраков и обедов, утвержденного директором ГБОУ, на которое получено экспертное заключение в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». Меню разработано с учетом оптимального соотношения пищевой и энергетической ценности, суточной потребности организма ребенка в витаминах и микроэлементах, белках, жирах и углеводах.

В школе в соответствии с установленными требованиями нормативных документов созданы следующие *специальные условия* для организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

* Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на бесплатной основе за счет средств федерального и областного бюджета. В учреждении предусмотрено бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) в соответствии с Федеральным законом от 14 июля 2022 года № 299-ФЗ «О внесении изменений в статью 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».
* Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям- инвалидам, получающим образование на дому, предоставляется мера социальной поддержки в виде выплаты денежной компенсации стоимости двухразового питания в соответствии Постановлением Правительства Свердловской области от 23.04.2020 г. № 270-ПП «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации на обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся вс ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому».
* Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок и обеденный зал), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам - 84;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие складских помещений;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами и кухонным инвентарем в необходимом количестве;

- наличие вентиляционной системы.

* Приемка товара производится только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
* Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами;[Хочу такой сайт](https://сайтобразования.рф/)
* В ГБОУ установлен режим предоставления питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком питания. Для приема пищи в течение учебного дня выделены четыре перемены. Длительность перемен составляет 20 минут
* Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую;
* Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит Бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в специальный журнал.
* С целью улучшения организации питания обучающихся в учреждении 1 раз в месяц проводятся мероприятия по родительскому контролю, создана комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся;
* В целях организации автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся ежедневное меню размещается в соответствующем разделе на сайте общеобразовательной организации. <https://vt-ddsh.uralschool.ru/food>
* В обеденном зале столовой оборудована зона, где расположены раковины для мытья рук, диспенсеры с жидким мылом и бумажными полотенцами, при входе в столовую установлен автоматический бесконтактные дозатор с дезинфицирующим средством для обработки рук;
* Организация питьевого режима:

- стационарные фонтанчики с питьевой водой расположены на каждом этаже корпуса № 1, № 2. В группах продленного дня установлены специальные фильтры для очистки питьевой воды и одноразовые стаканчики.