**Условия питания и охраны здоровья обучающихся**

Организация питания обучающихся в МОУ СОШ №35 начального общего, основного общего, среднего общего образования организовано в соответствии с частью 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

В соответствии с частью 2.1 статью 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» управление образования обеспечивает обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Горячее питание организуется на основании 12-ти дневного примерного меню для обучающихся. Меню разработано с учетом сезонности, сбалансировано с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20  
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В рационе питания используются свежие фрукты, овощи, продукты, обогащенные витаминами и микронутриентами. Питание обучающихся в ОО соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами (жгучие приправы, уксус, кетчуп, майонез, газированные напитки, молочные продукты на основе растительных жиров, маргарин и др.), а также ограничение использования соли. Для приготовления блюд используется высокотехнологическое оборудование (пароконвектомат). Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов, использование пищевых продуктов, запрещенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При организации питания применяется система обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Сформирована система лабораторных исследований  
качества и безопасности в экспертных организациях, все поставляемые пищевые продукты имеют сертификаты. В государственном контракте на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся, устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также оплате исследований в случае выявления несоответствия качества и безопасности. Вопросами питания в ОО занимаются: администрация, диспетчер образовательного учреждения, а также представители родительской общественности, создана бракеражная комиссия, в состав которых входят заведующий производством, представители ОО. Бракераж готовой продукции осуществляется ежедневно. В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание обучающихся организуется в соответствии с графиком питания, утвержденным руководителем образовательной организации. Оснащение пищеблока технологическим и холодильным оборудованием соответствует требованиям. Санитарное состояние зоны приготовления пищи соответствует требованиям СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи . Продукты хранятся на пищеблоке с учетом наличия документов, удостоверяющих их качество, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Ежедневное питание представлено первым, вторым и третьим блюдами.

**В соответствии с частью 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», охрана здоровья обучающихся включает в себя:**  
1) оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;  
2) организацию питания обучающихся;  
3) определение оптимальной учебной, внеучебной нагрузки, режима учебных занятий и продолжительности каникул;  
4) пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;  
5) организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления обучающихся, для занятия ими физической культурой и спортом;  
6) прохождение обучающимися в соответствии с законодательством Российской Федерации периодических медицинских осмотров и диспансеризации;  
7) профилактику и запрещение курения, употребления алкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, наркотических средств и психотропных веществ, их аналогов и других одурманивающих веществ;  
8) обеспечение безопасности обучающихся во время пребывания в Учреждении образования;  
9) профилактику несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении образования;  
10) проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

**Учреждение создает условия для охраны здоровья обучающихся и обеспечивает:**  
1) текущий контроль за состоянием здоровья обучающихся;

2) проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;

3) соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

4) расследование и учет несчастных случаев с обучающимися во время пребывания в Учреждении образования производится в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения;

5) до занятий физической культурой допускаются обучающиеся на основании сведений, содержащихся в заключении медицинской организации, выданном по результатам проведенных профилактических медицинских осмотров обучающихся, осуществляемых в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в сфере охраны здоровья.