

**Организация питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
в МКОУ ХМР «СОШ им. Героя Советского Союза П.А. Бабичева п. Выкатной»**

Рациональное питание детей — необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

В связи с этим организация рационов питания во время пребывания детей в ОУ является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья воспитанников, а обеспечение полноценного и безопасного питания является приоритетным направлением в осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 26 от 15.05.2013 с 01 августа 2013 года введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее — санитарные правила) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в школьных организациях независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности.

При подготовке меню учитываются очень важные условия – максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.