**Организация питания в школе**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МБОУ «СОШ с. Новое»**

**I. Общая характеристика**

**В школе**[**организовано питание**](http://sh38.ucoz.ru/js/prikaz_ob_org_pit_uchashh.pdf)**обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом. Непосредственное приготовление блюд для школьников осуществляют сотрудники столовой (заключен договор).**

**В столовой помещения распределены следующим образом:
✪ буфетно-раздаточный зал,
✪ обеденный зал на 164 посадочных места,
✪ моечная кухонной и столовой посуды.**

**Столовая школы работает в буфетно-раздаточном режиме. Списочная численность работающих 3 человека.**

**Поставка продуктов осуществляется поставщиками ИП Гомкартиев М.С. и ИП Цамакаев С.К.**

**С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана [бракеражная комиссия](http://sh38.ucoz.ru/js/prikaz_braker.pdf), которая проводит следующие мероприятия:
✪ ежедневный контроль качества;
✪ регулярный контроль и количественный анализ горячим питанием учащихся;
✪ социологические опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.**

**Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записывают в бракеражном журнале.**

**Ежедневно контролируется медицинским работником школы и соблюдение норм хранения готовой продукции.**

**Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.**

**II. Охват питанием школьников**

* **В школе ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей.         учащиеся 1-4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием  (основание:  пункт 2.1  статьи   37   №  273-ФЗ);**
* **дети из малоимущих и многодетных семей.**

**III. Показатели культуры обслуживания**

**В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный педагог, классные руководители.**

**Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.**

**Характеризуя уровень соблюдения профессиональной этики, необходимо отметить, что по результатам проверок в прошлом учебном году не было отмечено фактов нарушения санитарно-гигиенических требований.**

**IV. Показатели условий обслуживания**

**В школе уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой.**

**Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.**

**Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.**

**V. Информированность родителей и учащихся об организации питания**

**С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям:
✪ подготовка и утверждение документов по организации питания;
✪ совещания при директоре;
✪ родительские собрания;
✪ сайт школы.**

**В рамках информационно-воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни проводятся следующие мероприятия:
✪ дни здоровья;
✪ «О пользе горячего питания».**

**В школе проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.**

****

[**Советы родителям "Здоровое питание школьникам"**](http://sh38.ucoz.ru/_tbkp/123/sovety_roditeljam.pdf)