**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МКОУ «Нечаевская СОШ № 2»**

**I. Общая характеристика**

**В школе**[**организовано горячее питание**](http://sh38.ucoz.ru/avatar/00/ob_orgcii_pitanija.pdf)**обучающихся 1-4 классов. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.**

**В столовой помещения распределены:
- буфетно-раздаточный зал,
- обеденный зал на 48 посадочных мест,
-моечная кухонной и столовой посуды.**

**- Складское помещение**

**С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана**[**бракеражная комиссия**](http://sh38.ucoz.ru/avatar/00/braker.komissija.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.**

**Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет медицинский работник. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с заведующей производством (повар) столовой, представителем администрации школы, членами родительского и.**

 **Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд. 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.**

[**Школьный план мероприятий по организации и развитию питания учащихся в 2021-2022 уч.г.**](http://sh38.ucoz.ru/avatar/00/plan_pitanie.pdf)

**II. Охват питанием школьников**

**В школе ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей. Питанием охвачено 312 учащихся.**

**III. Показатели культуры обслуживания**

**Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный педагог, дежурный администратор.**

**Контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией школы, Попечительским советом.**

**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.**

**В помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.**

**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;
✪ инструктивные совещания для классных руководителей;
✪ 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;
✪ выступления совета знахарей «Азбука здорового питания», «О пользе горячего питания».**

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

****