***Общая информация об организации питания***

 ***в МБОУ СОШ с.Новый Урух на***

***2 ПОЛУГОДИЕ 2021-2022 УЧ.ГОДА.***

Организация питания учащихся МБОУ СОШ с.Новый Урух предусмотрена в собственном пищеблоке, ООО «Дар» поставляет продукты для приготовления пищи. Форма организации питания: **работа на сырье**.

Для организации питания  учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в школе функционирует столовая на 40 посадочных мест.  В состав помещений столовой входят:

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. При входе в обеденный зал столовой установлен умывальник. Рядом с умывальником располагаются дозаторы жидкого мыла, антисептики для обработки рук.

 Для контроля за организацией питания в школе создана бракеражная комиссия, в состав которой входит заместитель директора по УВР,повар столовой, педагог. В обязанности комиссии входит контроль за поступающей сырой продукцией, за условиями получения,

хранения и её реализации согласно срокам, контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.

 С 1 сентября 2020 года школьники 1-4 классов получают бесплатное горячее питание в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20 июня 2020 года "О предоставлении горячего питания для школьников младших классов" в соответствии с утвержденным Роспотребнадзором 10-дневным меню. Составлены технологические карты, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов и описан процесс приготовления.

 В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В целях совершенствования организации питания детей и для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, зам. директора школы по УВР Гоконаева Л.Х. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие.