**Условия организации горячего питания.**

**1. Организация питания**

В соответствии с Законом «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г. О создании условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся, с письмом Министерства образования от 29.09.2003г. № 27/3071-6 «Об обеспечении общеобразовательных учреждений йодированной солью и пищевыми продуктами, обогащенными микронутриентами», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-0», с приказом по школе от 30.08.2017 № 51 § 3«Об организации горячего питания в школе в 2017-2018 учебном году» организовано горячее питание учащихся в МОБУ СОШ №2 г. Мураши в 2017-2018 учебном году.

Основными задачами при организации питания детей являются:

1. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в питательных веществах и энергии, принципам рационального, сбалансированного и щадящего питания;
2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
3. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**2. Технологическое оборудование школьной столовой**

 В школе имеется столовая с необходимым набором помещений: кухня, мясной цех, мойка, обеденный зал. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки) , посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали. В 2012 году в столовую поступило современное технологическое оборудование. Площадь обеденного зала – 280 м2. Число посадочных мест – 150. Для соблюдения норм гигиены питания установлены раковины, оборудованные дозаторами жидкого мыла, электрополотенца.

**3. Режим питания учащихся в школе**

 Режим питания в школе определяется санитарно-эпидимиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008г.), в соответствии, с которыми организуется горячее питание: двухразовое - для учащихся 1-4х классов, обед – для учащихся 5-11х классов. Для желающих организовано буфетное (горячее) питание.

 Учащиеся школы питаются согласно графику, утвержденному директором школы. Заместитель директора по ВР, классные руководители и заведующая столовой ведут ежедневный контроль и учет учащихся, получающих питание по классам.

 Организация и рацион питания учащихся согласовывается с органами Роспотребнадзора. Питание учащихся осуществляется на основе примерного двухнедельного меню, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных питательных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по двум возрастным группам (6-10 лет и 11-18 лет). В течении года проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно нормам СанПиН. Дети получают в достаточном количестве молочные продукты, сыр, мясо, рыбу, овощи. В зимнее-весенний период проводится С-витаминизация готовых блюд. В основном витаминизируются аскорбиновой кислотой чай, компот из сухофруктов, кисель. Витаминизация проводится на пищеблоке фельдшером школы.

**4. Контроль за питанием**

Ежедневно качество поступающих продуктов, соблюдение норм хранения продуктов, правильность закладки продуктов, качество и калорийность готовой продукции контролируется фельдшером школы. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы, в составе: заведующая столовой, заместитель директора по ВР, фельдшер. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

 Ежедневно перед началом работы фельдшером проводится осмотр работников столовой на наличие у них заболеваний. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

 С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет фельдшер школы. Фельдшер школы ведет необходимую документацию:

* Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
* Журнал суточных проб;
* Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
* Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* Журнал контроля за рационом питания.

Администрацией школы большое внимание уделяется контролю за гигиеническим состоянием пищеблока, ассортиментов и составом блюд, исходными продуктами.

Контроль за организацией горячего питания в школе осуществляет комиссия по питанию, в состав которой входят директор, заместитель директора по ВР, социальный педагог, фельдшер, представитель Совета Учреждения, представитель родительской общественности. Комиссия проверяет:

* Качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, норму выхода;
* Соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

**5. Эстетическое оформление столовой**

 Культуру питания формирует и оформление столовой. Обеденный зал эстетично оформлен, оборудован мебелью, оформлено меню.

**6. Организация дежурства по столовой**

 Администрация школы организует в столовой дежурство учителей и учащихся. Дежурный пост столовой состоит из двух человек, он работает в контакте с дежурным администратором, дежурным учителем и классными руководителями, которые отслеживают поведение учащихся в столовой. Дежурные приходят в столовую за 3 минуты до звонка с урока, встречают учащихся, следят за соблюдением гигиены. Дежурный учитель и классные руководители предупреждают нарушения дисциплины, следят за соблюдением гигиенических норм.

**7. Формирование культуры питания учащихся**

 Педагогический коллектив школы уделяет большое внимание работе по формированию культуры питания, так как состояние здоровья учащихся напрямую связано с этим понятием. Свою задачу учителя видят в том, чтобы не только дать детям глубокие и прочные знания, но и помочь освоить принципы правильного рационального питания: регулярность, разнообразие, адекватность, безопасность, удовольствие.

 Основные задачи решаемые нашей школой по формированию культуры питания:

* Дать основы знаний о полезной и здоровой пище;
* Корректировать представления о полезной и здоровой пище;
* Побудить школьников использовать в практике своей жизни полученные знания для укрепления физического здоровья.

Многие вопросы, связанные с правильным питанием, рассматриваются на уроках «Окружающий мир», природоведения, химии, биологии, ОБЖ, географии, русского языка, литературы, английского языка. В школьной библиотеке имеется подборка книг по питанию.