# СПОСОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Школа самостоятельно обеспечивает представление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

**Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.**

**В столовой обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест.    Столовая школы работает в раздаточном режиме. Списочная численность работающих 1 человек.**

**С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, 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. Но так, как в школе нет медицинского работника, 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 поваром представитель администрации школы, члены родительского комитета. 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 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.**

**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, дежурные учителя.**

**Контроль за работой школьной столовой осуществляется администрацией школы.**

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

**IV. Показатели условий обслуживания**

**В школе уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой, заменено технологическое и холодильное оборудование.**

**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;**

 **✪ инструктивные совещания для классных руководителей;**

 **✪ совещания при директоре;**

 **✪ родительские собрания;**

 **✪ сайт школы.**

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