**Организация питания в МОУ «СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г.Мазура»**

   Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важнейших условий поддержания их здоровья и способностей к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведет к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов определяющих здоровье подрастающего поколения. Наша школьная столовая осуществляет современное обеспечение качественным питанием учащихся  школы.

В школе имеется необходимая документация, которая ведется в соответствии с требованиями, выполняется план  работы по пропаганде здорового питания на 2024-2025 учебный год. Работа ведется по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, работа с педагогическими кадрами, развитие материально - технической базы школьной столовой.

Рабочий день в столовой начинается в 8.00 и заканчивается в 15.00ч.

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана по проекту на 120 посадочных мест. Количество учащихся в школе – 796. Занятия проходят в одну смену. 94% учащихся школы охвачены горячим питанием. Горячее питание школьники получают с первой по шестую перемену. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню. Организовано дежурство по столовой, учащиеся питаются в присутствии классного руководителя и дежурного администратора. Имеются питьевой режим и режим мытья рук.

Санитарное состояние пищеблока соответствует нормам. Контроль за санитарным состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологические карты на приготовление блюд имеются.

Сведения о работниках пищеблока образовательных учреждений

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. работника | Должность | Образование |
|  | Нерсисян Анаит Кайдаковна | Шеф - повар | Среднее специальное, повар |
|  | Елисеева Наталья Вячеславовна | Повар | Среднее специальное, повар |
|  | Сушко Татьяна Александровна | подсобный рабочий | Среднее специальное, повар |
|  | Галанова Оксана Владимировна | подсобный рабочий | Основное общее образование |
|  | Котельникова Наталья Николаевна | подсобный рабочий | высшее |

Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте.

Главная задача школьной столовой - обслуживание определенного количества учащихся в короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки и вилки из нержавеющей стали.

Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к стеллажам моечной.

В школьной столовой МОУ «СОШ №1 г.Пугачева имени Т.Г.Мазура» уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по сан минимуму, раз в год проходят медосмотр.

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

Состав комиссии:

1) Подовинникова Е.В.- заместитель директора по ВВР, председатель комиссии;

2) Демешкина О.И. – социальный педагог;

3) Куликова Н.С. – медицинская сестра;

4) Сомова Е.М. – член родительского комитета;

5) Зимина А.А. – председатель профсоюзного комитета.

Еженедельно в школе работает комиссия «Родительский контроль», рекомендации и выводы которой фиксируются в специальном журнале.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное десятидневное меню горячего питания 7-11 лет, примерное десятидневное меню горячего питания 12 лет и старше, меню для учащихся, получающих льготное питание. Анализ меню позволяет сделать вывод, что ассортимент блюд разнообразен, сбалансирован и соответствует требованиям СанПИНа.

В школе действует программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2024-2025 учебный год «Здоровое питание – это здорово», цель которой является обеспечение качественным питанием обучающихся в школе. В рамках программы классные руководители проводят классные часы и родительские собрания на темы школьного питания и пропаганде здорового образа жизни.

Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает положительный результат.