**Информация по организации питания обучающихся в МБОУ СОШ 9**

Организация питания в нашем общеобразовательном учреждении МБОУ СОШ 9, хорошо отлажена. Столовая МБОУ СОШ 9 является доготовочной.

 Поставщиком сырья для  МБОУ СОШ 9 является ИП «Курбанова Г.М.».

 Подготовка школьной столовой к началу нового учебного года, соответствует высокому качеству обеспечения всех санитарно- гигиенических правил и норм.

 Столовая МБОУ СОШ  9 оснащена необходимым технологическим  оборудованием для приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды. В процессе приготовления пищи используется технологическое оборудование: электрические плиты, мармит. Степень оснащённости школьной столовой  технологическим оборудованием и его готовность к началу нового учебного года составляет 85%. Количество посадочных мест обеденного зала – 72 места.

 Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся 2 комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции до одних суток.

 Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. Большое внимание имеет эстетический вид обеденного зала.  Уютный зал, хлеб, выпечка, подаваемые на отдельных тарелках - все это создает дополнительный положительный фон в отношении к приему пищи.

 Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

 Познакомиться с разнообразным меню, узнать много полезного о продуктах питания, оставить свои пожелания и предложения в журнале отзывов, сможет любой посетитель школьной столовой, познакомившись с информацией уголка потребителя с актуальными названиями «Здоровое питание», «Личная гигиена школьника», «Информация школьной столовой», а также зайдя на сайт образовательного учреждения.

  Штат персонала школьной столовой укомплектован кадрами. Ежегодно все сотрудники прослушивают курсы лекций по санитарным минимумам питания. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

 В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 5 холодильных камер, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления.

 Широко используется такое технологическое оборудование как мармит. Его применение помогает сохранить приготовленные блюда  за счет задания для каждого блюда своего особого теплового режима. При этом обеспечивается использование блюд без подогрева,  сохраняются все полезные свойства продуктов в приготовленном блюде, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов.

 Учащиеся нашего образовательного учреждения охвачены горячим питанием на 100%. 10  дневное цикличное меню согласовано с ТО Роспотребнадзором.

 Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. Постоянно доступна для детей кипяченая питьевая вода. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников, нормы питания, соответствуют двум возрастным группам. Медицинский работник ежедневно проверяет и просчитывает нормы суточного питания по возрастным группам, внося корректировки в ассортиментный перечень блюд.

 Питание должно быть сбалансированным, содержать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ, витаминов, микро и макронутриентов. Всем  этим  требованиям стараются следовать работники нашей столовой.

 С 03.09.2018 года с ИП «Курбановой Г.М.» заключены трёхсторонние договора между «Организаторами», в лице директора МБОУ СОШ 9 Петуховой И.Н., «Исполнителем», в лице ИП «Курбановой Г.М.» и «Заказчиками», в лице родителей учащихся.

 Ежедневно до 8.15  утра происходит учет наличного состава учащихся 1 смены, до 13.15- учащихся 2 смены, производится корректировки заказов и оформляется ежедневная заявка о потребности питания учащихся 1-11 классов. Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом и каждодневных изменений.

 В школе ведется книга отзывов и предложений. Пожелания, высказанные в этих документах, обязательно учитываются при формировании меню.

 Большое значение в нашей школе уделяется не только охвату питанием всех учащихся, но и тому, чтобы питание, получаемое ими, было разнообразным, калорийным и содержало необходимое количество витаминов и минеральных веществ.

 Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников столовой к работе.

 Для питания учащихся отведены перемены по 20 минут, все остальные перемены 10-минутные, что позволяет учащимся восстановить умственные и физические способности до начала следующего урока.

 Ежемесячно ведется оформление документации, информаций для УО, отчетов классных руководителей. Мониторинг питания можно проследить по ежедневным сводным заявкам о потребности питания учащихся 1-11 классов.

 Для лучшего понимания важности организации правильного питания ведётся родительский всеобуч, работа с учащимися, планируемая классными руководителями. На начало учебного года составлен план работы с учащимися и родителями по вопросам питания. Вопросы по пропаганде здорового питания освещаются на   педагогических советах  школы, общешкольных родительских собраниях.