

Об организации питания в МБОУ «СОШ №33»

Специалисты считают, что ухудшение здоровья детей в последние годы связано с неполноценным питанием, химическими загрязнениями окружающей среды, отсутствием навыков и привычек здорового образа жизни. Важным фактором сохранения здоровья учащихся является организация не только правильного питания, но и его пропаганда.

В школе ведется работа по пропаганде здорового питания по следующим направлениям: организационные мероприятия, работа с родителями, работа по формированию у школьников потребности в здоровом питании, есть стенд «Здоровое питание-залог здоровья»

Бесплатные горячие завтраки получают все обучающиеся 1-4 классов с 9:00 до 11:00 по утвержденному директором школы графику питания. Ответственность за организацию питания в каждом классе возлагается на классного руководителя. Ведется строгий учет посещаемости обучающихся.

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана по проекту на 450 посадочных мест.

Для питания обучающихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое меню горячих завтраков, сбалансированное по содержанию и калорийности, которое вывешено на стенде в центре зала.

В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале; комиссия по контролю за организацией бесплатного горячего питания, в состав которой входят представители родительской общественности. Регулярно проводится мониторинг организации бесплатного горячего питания.

Столы и места в зале закреплены за каждым классом, на завтраки отводится до 20 минут. Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая, ложки из нержавеющей стали. Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к окошку моечной.

В школьной столовой 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 моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.

**План мероприятий по организации школьного питания на 2022-2023
учебный год.**

№	Мероприятия	срок	ответственные
1. Создание нормативно – правовой базы организации питания			
1.	Издание приказа об организации питания и назначение ответственного	сентябрь	Директор
2.	Изучение нормативных документов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В течение года	Администрация школы; ответственный за питание
2. Информационно – аналитическая деятельность			
1.	Совещания при директоре: Организация горячего питания и качество приготовления блюд	Октябрь- май	ответственный за питание классные руководители; зам. директора по УВР.
2.	Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в ОУ	июнь	ответственный за питание
3.	Подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп учащихся (по соц.составу, по группам здоровья)	Декабрь - май	ответственный за питание
3. Организационная деятельность			
1.	Проведение школьного конкурса «Разговор о правильном питании»	апрель	ответственный за питание
2.	Анкетирование учащихся и родителей по вопросу качества питания детей в столовой и организации питания детей в домашних условиях	апрель	ответственный за питание , кл. руководители
4. Просветительская деятельность			
1.	Беседы с учащимися о правильном питании	В течение года	Кл. рук
2.	Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоровья»	декабрь	зам. директора по УВР.

3.	Праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья	Ноябрь	Кл. рук
4.	Конкурс рисунков «Витамины в нашей жизни»	Январь	ответственный за питание
5. Контрольная деятельность			
1..	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Зам.директора по АХЧ
2.	Контроль за качеством поступаемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
3.	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Директор
5.	Контроль за охватом учащихся горячим питанием	ежедневно	ответственный за питание, классные руководители.