**Сведения об условиях питания**

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием большего числа учащихся является одним из ключевых направлений в работе.

Питание в МКОУ «Ашильтинская СОШ» осуществляется в школьной столовой. В школе создана хорошая база для организации питания, имеет все необходимое современное оборудование. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам. Обучающиеся школы обеспечены одноразовым питанием горячим питанием, которое осуществляется через столовую на 25 посадочных мест. Питание организовано в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Питание  в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета. Ежедневные меню рационов  питания  согласовываются с  директором  школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале. Столовая  школы  осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы  школы  и шестидневной учебной недели.

Основными целями и задачами при организации  питания  обучающихся в МКОУ «Ашильтинская СОШ» является:
• обеспечение обучающихся  питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного  питания;
• гарантированное качество и безопасность  питания  и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
• пропаганда принципов полноценного и здорового  питания;
• использование бюджетных, выделяемых на организацию  питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

*Контроль организации  горячего   питания   в   школе .*1. Контроль организации  питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых  в   школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
2. Текущий контроль организации  питания  школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации  питания
3. Состав комиссии по контролю организации  питания   в   школе  утверждается директором школы в начале каждого учебного года

Материально-техническая база школьной столовой, ее эстетическое оформление и технологическое оборудование пищеблока позволяют достигнуть необходимых санитарных и технологических показателей при приготовлении пищи, что в конечном итоге положительно сказывается на организации питания школьников. В столовой имеется следующее оборудование:

Весы электронные (до 5, 10 кг) – 1 шт.

Холодильник – 3 шт.

Плита электрическая – 2 шт.

Стеллаж кухонный – 2 шт.

Стол разделочный – 1 шт.

Ванна моечная 3-х секционная 630\630 – 1 шт., 1секционная -1.

Для организации школьного питания имеются необходимые нормативно-правовые документы, положения, договора, должностные инструкции (повара, завхоза, рабочей по кухне), приказы, которые утверждены директором школы. Издан приказ по школе, в котором утвержден состав бракеражной комиссии, определен график питания обучающихся и воспитанников, назначены ответственные за организацию питания.

 Администрацией школы ведется контроль за организацией и качеством горячего питания. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Персоналом пищеблока пройдены медицинские осмотры, медицинские книжки соответствуют нормативным документам.

Продукты питания хранятся в специальных помещениях. Скоропортящиеся продукты молоко и сливочное масло в отдельном холодильнике (для масло-молочных продуктов). Полуфабрикаты мясные изделия в холодильных камерах. Сыпучие продукты питания хранятся в специально-отведенном помещении (кладовая) на стеллажах. Овощи хранятся в овощном цехе в ящиках.

В питание входят все необходимые продукты питания, овощи, мясные изделия, молочные изделия, макаронные изделия, хлебные изделия, сахар, кондитерские изделия.

В столовой пищеблока есть отдельно мойка для мытья посуды. Есть специальные ванны для мытья посуды первой обработки, второй обработки и полоскания. Посуда моется специальными моющими и дезинфицирующими средствами. Для стаканов отдельная ванна. В пищеблоке есть водонагреватели, для нагрева горячей воды. В раковинах для мытья рук есть теплая и холодная вода. В отопительный период горячее снабжение воды организуется через бойлерную установку.

Санитарное состояние помещений соответствует санитарным нормам.

В столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Пищеблок имеет достаточное материально-техническое обеспечение в соответствии с требованиями санитарных правил.

Готовая продукция и сырье реализуется в установленные сроки.