**Организация питания в МБОУ «СШ № 1»**

В нашем образовательном учреждении основное внимание в работе по питанию уделяется следующим вопросам:

1. Совершенствование организации питания обучающихся.

2. Выявление в школе детей, нуждающихся в получении льготного горячего питания.

3. Производственный контроль (работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания).

4. Осуществление контроля за работой пищеблока, за качеством привозимых продуктов, за работой школьного помещения для приёма пищи.

 Школьное помещение для приёма пищи рассчитано на60 посадочных мест, полностью укомплектовано необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Медицинский работник ежедневно сверяет десятидневное меню с ежедневным.В школе и в структурном подразделении ведется бракеражный журнал готовой продукции, за качеством питания следит бракеражная комиссия.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы помещения для приёма пищи и пищеблока на предмет их соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.  По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды, проводится текущий ремонт помещения для приёма пищи. Так за летний период был проведён ремонт пола в раздаточной (замена плитки), косметический ремонт стен. Приобретены пять столов раздаточных, один стол разделочный.

 В помещении для приёма пищи за каждым классом закреплены определённые посадочные места-столы. Контроль за организацией питания осуществляет дежурный учитель, который следит за порядком в помещении для приёма пищи, оказывает посильную помощь в организации горячего питания. Питание отпускается в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.

Ведётся мониторинг охвата горячим питанием*.*