**Информация об организации горячего питания во 2 полугодии 2022-2023 учебного года в МБОУ «Николаевская СОШ» филиал «Новообинская СОШ»**

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся.

В школе созданы следующие условия для организации питания:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции ; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка;

в) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточногое количество моющих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам) , дезинсекции, дератизации;)

е) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

ж) в наличие график питания учащихся 1-4 классов, соответствие его рекомендациям по организации питания;

з) в наличие график проветривания дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим (наличие кулера)

- создана бракеражная комиссия в составе: Антроповой Т.А, Сафаровой Н.И., Малаховой Е.В,, которые контролируют соответствие пищевого рациона согласно утвержденному меню, осуществляют контрольное взвешивание порций.

- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю

а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готового блюда

-журнал измерения температуры в холодильном оборудовании

-журнал витиминизации третьих блюд

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «горячее питание

Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

В течение года проводится мониторинг по охвату питания учащихся, проводятся совещания родительского комитета по вопросам охвата учащихся горячим питанием, соблюдением санитарно-гигиенических требований. Организуется работа школьной комиссии по качеству полноценного питания. Осуществляется ежедневный контроль за качеством блюд, за соблюдением санитарно- гигиенических требований. Систематически осуществляется контроль за состоянием обеденного зала и пищеблока, своевременно устраняются неполадки, обеспечиваются безопасные условия питания учащихся. В школе проводятся «Дни здоровья». Ежемесячно проверяется целевое использование продуктов питания и готовой продукции. Проверяется соответствие рациона питания утвержденному меню. Ежедневно осуществляется контроль суточной пробы и проверка табелей питания.