**УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ ОСТРОВСКОЙ СОШ**

**2019-2020 учебный год**

Одной из задач МБОУ Островской СОШ является создание здоровьесберегающей среды.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Поэтому по-прежнему остается актуальной проблема обеспечения высокого качества и безопасности питания детей в образовательном учреждении.

Добиться кардинального изменения в улучшении школьного питания можно прежде всего за счет мер по совершенствованию его организации. Исходя из приоритета медико-биологических аспектов школьного питания, в МБОУ Островской СОШ организовано горячее питание посредством привоза его в специальных ёмкостях из столовой МБОУ Дивненской СОШ. Организован выпуск буфетной продукции: витаминизированные соки, выпечка: пирожки с различной начинкой, булочки, пицца.

Основные задачи МБОУ Островской СОШ по организации питания обучающихся:

- обеспечение бесплатным питанием малоимущих обучающихся;

- обеспечением горячим питанием всех желающих обучающихся;

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;

- формирование у школьников культуры питания;

- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока и столовой;

- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

МБОУ Островской СОШ создана и успешно работает бракеражная комиссия. В буфет-раздаточной МБОУ Островской СОШ ведутся рабочие журналы: бракеража готовой продукции; учета отпущенного питания; внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов.

Школьная комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся осуществляет производственный контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за организацией приема пищи обучающимися;

- за соблюдением графика работы столовой и буфета;

- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Большая роль в организации горячего питания обучающихся в школе отводится классным руководителям. Формирование у школьников культуры питания проходит через беседы на классных часах, «Уроках здорового питания», конкурсах, анкетированиях и т.д. Вопросы здорового питания обсуждаются с родителями на классных и общешкольных родительских собраниях с привлечением социального педагога, администрации школы.

Непосредственное участие в работе по контролю за организацией и качеством питания в школе принимают медицинские работники, которые вместе с членами школьной комиссии выполняют следующие функции:

- осуществляют контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;

- следят за соблюдением правил приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического режима в столовой и на пищеблоке;

- на основе органолептических свойств готовой продукции оценивают ее безопасность и качество и разрешают к выдаче;

- осуществляют забор суточной пробы;

- контролируют санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

Для пищеблока столовой приобретено современное оборудование-электропечь, посудомоечная машина, проточный и накопительный водонагреватели, фильтр для очистки питьевой воды. Это позволяет улучшить качество школьного питания.