Условия питания обучающихся

**Условия организации питания в МКОУ «Утамышская СОШ»**

**на 2018-2019 учебный год**

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.

Установлена предельная стоимость питания на одного обучающегося за один день в размере 15 руб.

Санитарно-эпидемиологическая служба требует «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», разработанные и направленные на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах.

Основные задачи по организации питания обучающихся в МКОУ **«Утамышская СОШ»**

–   обеспечение бесплатным питанием учащихся 1-4классов;

– 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.

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. 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 принимает медицинский работник, которая вместе с членами школьной комиссией выполняет следующие функции:

– осуществляет контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;

– проверяет оформление ежедневного меню, его соответствие утвержденному меню и реализуемой продукции;

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

– на основе органолептических свойств готовой продукции оценивает ее безопасность и качество и разрешает к выдаче;

– осуществляет забор суточной пробы;

– контролирует санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания учебных занятий, утвержден директором школы.

**График питания учащихся начальных классов.**

1)940 – 1000 -1,2кл. Кадиева З.М., Абдуллаева Н.Р.

2) 1045 – 1055 -3,4 кл. Абдуллаева Н.Р.,Магомедова У.А. .