**Организация горячего питания в МКОУ «СОШ№4» г.п.Чегем**

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Поэтому наша образовательная организация уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья обучающихся.  В течение дня ребенок получает сбалансированное горячее питание, необходимый минимум пищевых и минеральных веществ. Вопросами организации горячего питания в образовательной организации занимаются администрация, медицинская сестра и непосредственно заместитель директора по ВР.

 Организация питания обучающихся осуществляется согласно приказу образовательной организации «Об организации питания в школе», в соответствии с 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

   • предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;

  • предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжённые соответствующей мебелью;

   • разработан и утверждён порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

   В соответствии с приказом Минздравсоцразвития Росси: № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с их родителями.

  В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в образовательной организации создана бракеражная комиссия, утвержден план работы комиссии. Члены комиссии ежедневно заносят в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в образовательной организации, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого обучающегося. Имеется 10-дневное цикличное меню, утвержденное Роспотребнадзором. На совещаниях при директоре, педсоветах заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в образовательной организации и своевременно произвести нужную коррекцию, ценность.

  Столовая оборудована всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Имеется в достаточном количестве посуда, столовые приборы, чашки для приема пищи. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

  В образовательной организации все обучающиеся начальных классов охвачены бесплатным горячим питанием. Льготой в питании пользуются опекаемые дети, дети из малообеспеченных семей, которые подтверждают доходы семьи справками, дети родителей-инвалидов. Дети – инвалиды и дети с ОВЗ охвачены двухразовым горячим питанием. Дети – инвалиды, которые обучаются на дому получают денежную компенсацию. В целях совершенствования организации питания детей и для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

 Рацион школьного питания: меню достаточно разнообразное. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В столовой выпускается разнообразный ассортимент готовых блюд: первые блюда, гарниры, вторые блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов. В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы макаронные изделия, кондитерские изделия, обязательно включаются свежие овощи, картофель, натуральные соки и витаминные продукты. Первое блюдо достойно занимает на обеденном школьном столе первое место! Супы готовятся на мясных, овощных отварах. Предлагаются всевозможные гарниры из овощей, круп или макаронных изделий. При приготовлении крупяных гарниров используются разнообразные крупы, в том числе овсяная, гречневая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В ежедневном рационе ребенка присутствуют достаточное количество свежих овощей и фруктов.

  На классных часах учителя проводят беседы с детьми о необходимости сбалансированного питания для растущего организма, о правилах поведения при приеме пищи, о культуре питания и ответственности за свое здоровье. Для решения проблем в питании необходимо подойти к организации горячего питания в школе с большой ответственностью, с желанием изменить действительность к лучшему, а также только совместно с учителями, родителями и всеми заинтересованными лицами. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе образования обусловлена рядом объективных причин:

  · фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;

  · в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;

   · школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в образовательном учреждении, то и полноценно питаться они должны здесь же.