1. **Организация питания. Охват школьников питанием**

Материально-техническая база школьной столовой в МКОУ «Бурдекинская СОШ» соответствует требованиям к оборудованию школьной столовой. Столовая оборудована технологическим (плита 1 электрическая четырех-камфорная для первых блюд, 1 духовой шкаф, 2 металлических столов, две сушки)  и холодильным оборудованием ( ларь и два холодильника). В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется встроенный шкаф, предназначенный для хранения разного вида продуктов. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно. Доставка продуктов в школу осуществляется  через супермаркет Рамазан. Школа и поставщики работают на сайте «Меркурий», «Честный знак».

Посуда ( закуплено 30 тарелок для первых блюд, 30 для вторых блюд, 30 ложек, 30 кружек) и инвентарь школьной столовой имеются в достаточном количестве. Чистоте посуды уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой. В обеденном зале работает постоянно рециркулятор закрытого типа.Работники пищеблока обеспечиваются СИЗ (маски, перчатки, дезинфицирующие средства, хлоросодержащие препараты). В МКОУ «Бурдекинская СОШ» обучающиеся принимают пищу в столовой. Столовая оснащёна соответствующей мебелью.  Площадь зала составляет 24 кв.м., **количество посадочных мест – 14.**

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное 2 умывальниками,  1 сушилкой для рук и бумажными полотенцами. В достаточном количестве имеется мыло, в том числе жидкое в дозаторах.

В МКОУ «Бурдекинская СОШ » имеют возможность получать горячее питание все обучающиеся 1-4 классов.

**2.Охват горячим питанием**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| классы | Кол-во всего | Питаются (чел/%) | Не питаются (чел/%),причина |  |
| 1-4 | 37 | 100% |  |

Питьевой режим обеспечивается посредством поставки пресной воды в кабинетах и одноразовыми стаканами. В столовой есть холодная кипячёная вода.

**3.Рацион питания**

При организации питания используется 12-дневное примерное меню, разработанное работниками пищеблока и утвержденное  директором МКОУ «Бурдекинская СОШ» на 2023-2024 учебный год (Приказ от 1.09.2023 №52/2 ). Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. В рацион питания включены фрукты ( яблоки, бананы, апельсины, мандарины), салаты из свежих овощей ( помидоры, огурцы, капуста, морковь, свекла). Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. «Горячее питание» младших школьников - это сбалансированное питание, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, подразумевают наличие горячего первого и второго блюда (в зависимости от приема пищи). Питание доводится до кулинарной готовности. Поэтому в рационе наших обучающихся ежедневно разные вид каш, закуски, русский и калмыцкий чай, какао, компот. На обед им предоставляется горячее первое блюдо(различные виды супов), второе и салат из свежих овощей. На полдник им выдают или фрукты (яблоко, апельсины, бананы),кондитерские изделия (печенье, вафли, пирожное) или молочные изделия (йогурты, сметана, творог, молоко). Также балуют работники столовой и булочными изделиями.

При организации горячего питания школьников учтены специфические особенности здоровья ребенка.

1. **Контроль за организацией питания**

За 1 полугодие 2023-2024 учебный год согласно план-графику будут осуществляться проверки родительского контроля. 22 и 29 декабря работники пищеблока ждут представителей родительского контроля.

  Шарипова Аймесай Курбановна, повар, освоила программу профессионального обучения «Повар» IV разряда. Свидетельство о профессии рабочего должности служащего лицензия №11006 от 16.08.2019. Документ о квалификации Регистрационный  № 20С30-09-03  30.09.2020.

Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием школы осуществляет ответственная за питание, заместитель директора по УВР Магомедова Д.З. Данные о состоянии здоровья работников столовой ежедневно заносятся в Журнал здоровья. Лабораторные исследования смывов проводятся согласно Программе (плану) производственного контроля.

   Контроль за качеством поступающей продукции осуществляет повар Шарипова Аймисай Курбановна, оценивающий внешний вид, запах поступающих продуктов. Завхозом Джамбулатовой М.Г. осуществляется контроль качества поступающих продуктов в соответствии с сопроводительными документами (сертификатами соответствия), ветеринарными справками сайта «Меркурий», этикетками и упаковками, где указаны дата выработки, сроки и условия хранения. Проводится контроль температурного режима хранения скоропортящихся продуктов, информация о чём своевременно заносится в *«Журнал температурного режима холодильного оборудования»*.

Бракеражная комиссия, которой ежедневно осуществляет оценку качества блюд, результат фиксируется в *«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»*.  Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением технологии осуществляется поваром Шариповой Аймисай Курбановной. Правильность отбора и условия хранения суточных проб осуществляется завхозом, в случае его отсутствия – поваром. На пищеблоке имеются технологические карты согласно примерному меню .

Приказом директора в школе создана бракеражная комиссия. Её членами проводится  бракераж готовой продукции путём снятия проб 2 раза в день: в 9.00 перед завтраком, в 12.00  перед обедом. В школе ведутся журналы.

Приём пищи осуществляется в соответствии с графиком посещения столовой: на большой перемене в 10ч.35м учащиеся 1-4 классов получают горячие завтраки ученики 6-11 классов; на второй в 9.50 час-  ученики 1-5 классов. Продолжительность перемены достаточная и соответствует требованиям СанПин.

Учёт количества питающихся ежедневно осуществляется классными руководителями и Меджидовой А.И.., Алискендеровой И.А.. В школе ведётся рабочий журнал. Классные руководители еженедельно сдают табель посещаемости детей завхозу Джамбулатовой М.Г... Ежемесячно подводятся итоги охвата горячим питанием по классам. Согласно устному опросу комиссией при школе процент удовлетворенных качеством питания и разнообразием блюд повысился.

На сайте мониторинг питание.рф организация автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования. Соцпедагог, завхоз, повар и медсестра просмотрели запись вебинаров на тему «Школьное питание» на ютуб канале.

Шарипова А.К, повар, Джамбулатова М.Г. помощник повара, Джамбулатова М.Г, завхоз, прошли обучение по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания (для детей школьного возраста в ФБУН «Избербашское педагогическое училище по программе НИИ гигиены)»

1. **Мероприятия по развитию системы организации питания, формированию культуры питания на различных этапах обучения.**

Проводятся тематические мероприятия для обучающихся и родителей. Ученики и педагоги вступили в сообщество «Школьное молоко» в социальной сети ВК. В наличии информационные стенды в общедоступных местах - в кабинетах расположен стенд для родителей, в обеденном зале («Уголок питания»).

На официальном сайте школы опубликованы нормативно-правовые документы по организации горячего питания в ОО. Еженедельно обновляется страница «Столовая».

1. **Методическая работа (совещания, педсоветы, консультации).**

В течение данного полугодия специалисты по организации питания неоднократно выступают на административных совещаниях и совещаниях педагогического коллектива. Проводятся консультации и беседы с классными руководителями. Ведется тесное сотрудничество с психологом школы для выявления и оказания своевременной помощи детям из социально незащищённых семей. Также ответственный по организации питания заместитель директора по УВР Магомедова Д.З. посещает совещания и вебинары, на которых уделялось особое внимание вопросам контроля за организацией питания школьников.