**Справка по организации горячего питания**

**в МБОУ «Гимназии №1».**

Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже, рассчитана по проекту на 120 посадочных мест. Количество учащихся в начальной школе – 659. Занятия проходят в две смены.

 100% учащихся начальной школы охвачены горячим питанием.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен рядом с меню.

        В школе работает бракеражная комиссия, задачей которой является ежедневное снятие проб с готовой продукции и оформление записи в бракеражном журнале.

***Состав комиссии:***

**Телекаева Н.П.** – зам. директора по УВР;

**Магомедханов Г.М.** – зам. директора по АХЧ;

**Загидова С.М.** – врач

Создан и утвержден приказом директора

***«Общественный совет по питанию».***

Председатель совета – директор МБОУ «Гимназии №1» **Курбанов Н.Б** Члены совета :

**Телекаева Н.П** – зам.директора по УВР, ответственная за питание;

**Загидова С.М** – врач ;

**Магомедова С.Ч.** – председатель общешкольного родительского комитета;

**Хамидова В.М.** – председатель общешкольного родительского комитета;

***Основные задачи работы Совета по питанию***

1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в школе.

2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в школе.

3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в школе.

4. Координация деятельности школы и поставщиков продуктов (по вопросам питания)**.**

Рабочий день в столовой начинается в 6.00 и заканчивается в 17.30 ч.

       Работниками столовой строго соблюдаются правила труда и техники безопасности. Периодически проводятся инструктажи по ТБ, фиксируемые в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте. Всего работников столовой по штатному расписанию 6 человек, они обслуживают 650 учеников начальной школы.

      Главная задача школьной столовой - обслуживание  определенного количества учащихся в  короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.

      Посуда в столовой фаянсовая, ложки из нержавеющей стали.

            Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные подносы. Использованная посуда относится вручную каждым учащимся к окошку моечной.

      В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации школьного питания, строго соблюдаются сроки реализации пищи. Образцы пищи хранятся в стеклянной таре в холодильнике двое суток.

          В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы со стульями. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами.. Периодически работники столовой проходят инструктаж, сдают зачет по санминимуму, раз в год проходят медосмотр.

Для питания учащихся в школьной столовой разработаны примерное и фактическое двухнедельное меню горячих блюд, сбалансированное по содержанию и калорийности.

           В школе действует программа «Правильное питание», цель  которой является обеспечение качественным питанием обучающихся.

 Анализ охвата горячим питанием показывает, что совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой дает и положительный результат. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

**Справку составила Телекаева Н.П.**