**Условия питания обучающихся,**

**в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

 **в МБОУ СОШ № 15.**

 В соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования, в частности,  федеральным законом   «Об образовании в Российской Федерации», организация питания в общеобразовательном учреждении возлагается на образовательное учреждение.
 Основным документом, определяющим  требования к организации и режиму питания в МБОУ «СОШ № 15», работе школьного пищеблока, является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10  и Устав МБОУ «СОШ № 15», в соответствии  с которыми  в школе организовано горячее питание для учащихся 1-4 классов
 Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка перспективного меню школьного питания, соответствующего современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Одной из проблем при организации школьного питания является недостаточная информированность родителей и учащихся о значении рационального и сбалансированного питания детей, о необходимости горячего питания во время учебного процесса.
 Достичь положительных результатов в области организации питания стало возможным  только при  активном взаимодействии классных руководителей, с родителями и учащимися, рассмотрение проблемы на родительских собраниях.
 Финансовое обеспечение организации  школьного питания в настоящее время осуществляется с бюджета.
Организован охват  горячим обедом  всех учащихся 1-4 классов. Ведется постоянная, организационная, целенаправленная работа с учащимися и их родителями в школе.
 Перспективное месячное меню питания разработано для учащихся общеобразовательных школ, в том числе для учащихся МБОУ «СОШ №15», утверждено директором МБОУ «СОШ № 15».
 Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований: вкусовой сочетаемости, разнообразия (неповторяемости по дням), соответствия среднедневной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности,  соответствия среднедневного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты  из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд  соответствуют возрасту питающихся.
Познакомиться с перспективным меню и меню на каждый день можно на информационном стенде в школьной столовой.
В школьной столовой питаются учащиеся с 1 по 4 класс.
Охват горячим питанием в 2017-2018 учебном году на 1 сентября следующий:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 а -181 б -231в- 311 г- 211 д- 391 е -39 | 2 а -422 б -32 2 в – 262 г – 312 д -25 | 3 а-323 б-353 в-293 г -30 | 4 а-324 б-334 в-28 |
| **6кл.- 171уч-ся** | **5 кл. – 156уч-ся** | **4 кл.- 126уч-ся** | **3 кл. – 93уч-ся** |
| **Итого 1-4 классам - 18 классов - комплектов, 546 учащихся** |

**Материально-техническое обеспечение организации школьного питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование помещений | Перечень оборудования | Фактическоеналичие  |
| складское помещение |   стеллажподвал для хранения картошки, лука и.т.д.   | есть |
| Горячий цех* зона сырой продукции

      *
* зона готовой продукции
 | производственный столсреднетемпературныйхолодильный шкафили низкотемпературное холодильное оборудован Мясорубкаконтрольные весы    производственный столконтрольные весысреднетемпературный бытовой холодильник для хранения суточной контрольной пробыраковина для мытья рук персоналадуховой (жарочный) шкаф |  есть            |
| Зона для мытьястоловой и кухонной посуды:  | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой и кухонной посуды раковина для мытья рукдвухсекционная раковины для мытья столовой посуды и приборов | есть |

 Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.
В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала.  По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.
   **Кадровое обеспечение**
В соответствии со штатным расписанием на 2017-2018 учебный год  школьный пищеблок обслуживают следующие  работники:
-   Тельпарова Сура Чапархановна , повар

- Халилова Наида Габибуллаевна – помощник повара

- Абдулхаликова Заидат Бейтуллаевна – подсобный рабочий
 **Режим работы столовой**
 Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение  режима  питания. Питание учащихся в школьной столовой организовано по следующему графику:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 смена | 2 смена |
| 1 А | 8.30 | Амирова С.Э. | 19 | 2 А | Макушина Т.В. | 42 |  |
| 1 Б | 8.40 | Абасова Р.Ю. | 22 | 2 Б | Ашурова З.Т. | 32 |  |
| 1 В | 9.30 | Салимова Н.О. | 31 | 2 В | Бабаева Н.Д. | 26 |  |
| 1Г | 8.40 | АгасиеваУ.О | 18 | 2 Г | Янсон И.Б. | 32 |  |
| 1Д | 9.30 | Тимашова Е.С | 39 | 2 Д | Наметуллаева С.М. | 25 |  |
| 1 Е | 9.30 | Юхананова Г.А. | 39 | 3 А | Краснопольская Р.С. | 32 |  |
| 4 А | 10.10 | Джафарова Л.А. | 32 | 3 Б | Усманова Т.Г. | 35 |  |
| 4 Б | 10.10 | Мирземагомедова А.Р. | 33 | 3 В | Наврузова С.А. | 27 |  |
| 4 В | 10.10 | Гамдуллаева Л.Х. | 29 |  | Алимагомедова Э.М | 30 |  |

**Информация для учащихся**

В школьной столовой имеются стенды с информацией для учащихся:
- Стенды «Есть, чтобы жить», «Питание и здоровье», «Законы питания» содержат информацию, направленную на формирование у учащихся основ здорового питания. И обучающиеся, и родители могут познакомиться с основами рационального питания как составной части здорового образа жизни.

- В уголке  потребителя «Приятного аппетита!»находится перспективное меню завтраков и обедов, ежедневное меню для учащихся, учителей. Здесь имеется инструкция по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале, правила поведения в школьной столовой, правила этикета. С этой информацией также могут познакомиться родители учащихся, члены общешкольного родительского комитета.

 **Организация работы по воспитанию культура правильного питания**
     Большое внимание в школе уделяется   воспитанию у школьников культуры правильного  питания. На информационных часах учащиеся изучают не только рацион питания, но и сервировку стола, культуру поведения за обеденным столом. Для этого школьники сервируют стол в соответствии с правилами этикета, используют  посуду с эстетическим оформлением, подстановочные салфетки.
 **Рацион школьного питания**
 Меню достаточно разнообразное. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и овощи.
В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, кондитерские изделия, обязательно  включаются свежие овощи,   картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты.
 При приготовлении мясных изделий  используется охлаждённое мясо от отечественных производителей. Предлагаются  всевозможные гарниры из овощей, круп или  макаронных изделий.
При приготовлении крупяных гарниров используются  разнообразные крупы, в том числе овсяная, гречневая, ячневая, рисовая, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе должны  присутствовать молочно-крупяные блюда (каши).
В ежедневном рационе ребёнка должно быть достаточное количество свежих овощей и фруктов! Салаты имеют большую пищевую ценность и удовлетворяют ежедневную потребность в витаминах, микроэлементах.
 Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой осуществляется комиссией по проверке горяче­го питания. В эту комиссию входит член Управляющего совета, представители  классных родительских комитетов.
Комиссия по контролю за организацией и качеством питания оказывает содействие директору в организации питания учащихся, осуществляет контроль за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием школьной столовой, за организацией приема пищи учащихся.