**Общая информация об условиях питания**

**МБОУ ООШ №1 им. Л. Дзотова с.Дур-Дур**

**на 2022-2023 учебный год**

Организация предоставления бесплатного питания в МБОУ ООШ № 1 им. Л. Дзотова осуществляется в строгом соответствии с санитарными правилами, устанавливающими санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях, и настоящими Правилами. Состав и структура рационов питания в МБОУ ООШ № 1 определяются единым меню, разработанным на основании санитарно-эпидемиологических требований учредителем образовательной организации и согласованным с территориальным органом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

При организации питания обучающихся 1-4 классов учитываются положения Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Республики Северная Осетия-Алания.

Заведующий хозяйством МБОУ ООШ № 1 является ответственным лицом за организацию и качество питания, а также за полноту охвата обучающихся бесплатным питанием. Организатор питания ведет ежедневный учет количества фактически полученного обучающимися бесплатного питания по классам  в журнале учёта.

В МБОУ ООШ № 1 осуществляется общественный (родительский) контроль за качеством организации питания обучающихся.

Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения ими образовательной организации (теоретические занятия).

Школа самостоятельно обеспечивает  питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Списочная численность работающих в столовой - 2 человека.

Доставка продукции осуществляется завхозом школы.

В школе функционирует столовая на 45 посадочных мест. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

При входе в обеденный зал столовой установлен умывальник. Рядом с умывальником располагаются дозаторы жидкого мыла, антисептики для обработки рук.

Повар и помощник повара столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется поваром школы Османовой Л.Б. Поваром ежедневно ведется журнал бракеража пищевых продуктов.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки. Дополняют все это красочная наглядная агитация в виде стендов, плакатов. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, которая проводит следующие мероприятия: ежедневный контроль качества, регулярный контроль и количественный анализ горячим питанием учащихся, социологические опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

Периодический контроль за работой школьной столовой осуществляется представителями органов управления образованием, а также работниками Роспотребнадзора.

В столовой за каждым классом закреплены столы. Питание школьников организуют в соответствии с графиком, который разработан исходя из режима учебных занятий. Соблюдение посещения столовой контролирует дежурный педагог, дежурный администратор. Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

С целью улучшения организации питания учащихся в школе проводятся мероприятия по следующим направлениям: подготовка и утверждение документов по организации питания, инструктивные совещания для классных руководителей, совещания при директоре, родительские собрания, сайт школы.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.