# Организация питания в образовательной организации

**Об условиях питания учащихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Педагогический коллектив школы проводит большую работу по сохранению здоровья учащихся. Поэтому важным фактором в сохранении здоровья считает правильно организованное питание учащихся в стенах школы.  
В школе имеется **столовая** общей площадью 168 м2  для питания учащихся 1-4 классов, , том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.  
Столовая полностью обеспечена всем технологическим оборудованием. Все оборудование находится в удовлетворительном состоянии.  
Столовая работает на продовольственном сырье, производит и реализует блюда в соответствии с утвержденным руководителем учреждения меню. Разработано примерное двухнедельное меню. Обеспечено ежедневное бесплатное витаминизированное питание для детей с ОВЗ и детей-инвалидов.  
Проводится анкетирование с целью выяснения организации питания.  
Проводится витаминизация третьих блюд, готовятся витаминные салаты.  
В школе работает  **бракеражная комиссия.**  
Проводится родительский контроль за организацией питания.

Учащиеся 1-4 классов получают **бесплатное горячее питание**.  
Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья находящиеся на обучении на дому получают***денежные выплаты.***

Помещение столовой включает:

* обеденный зал с раздаточной;
* производственные помещения;
* складские помещения (камера охлаждения для скоропортящихся продуктов, кладовые для сухих продуктов, овощей);
* перед входом в помещение столовой оборудовано  умывальниками;
* технические помещения.

 Горячие обеды школьники 1-4 классов получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен на двери столовой. Приказом директора утверждено 10-ти дневное меню. На информационном стенде ежедневно вывешивается меню.

меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы,птицы. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ  у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота.

Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Готовит вкусные обеды для детей повар – Садыкова И.

**Характеристики столовой**

Площадь столовой

**168 м2**

Посадочных мест

**40ч**

**Режим питания**

Рабочий день нашего школьника начинается в 8.00утра, а заканчивается в 16 :30 часов

**1 я смена**

**10:10 1а 1б**

**10:25 1в 2а**

**10:35 2б 3а**

**2 я смена**

**13:50 3а3б**

**14:40 3в4б**

**Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию**

1. ИП Румынин М.В. – мясо, соки, печенье, вафли, крупы, яйцо, масло растительное, молочная продукция, рыба.
2. ООО «Фортуна» – фрукты, овощи, сухофрукты.
3. ИП Ильякова Е.В. – поставка хлеба
4. ИП Кричкина В.С. – поставка макаронных изделий, мука.