Сведения об условиях организация питания в МБОУ СОШ с.Дзуарикау

**I. Общая характеристика**

**В школе организованно питание обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом.**

**В столовой помещения распределены следующим образом:
✪ обеденный зал на 80 посадочных места,
✪ моечная кухонной и столовой посуды.**

**Списочная численность работающих 2 человека.**

**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.**

**Важную роль в организации контроля за качеством питания школьников играет медицинский работник. Он осуществляет постоянный (ежедневный) контроль за качеством питания, а также поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию школьной столовой, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с заведующей производством (повар-бригадир) столовой, представителем администрации школы, членами родительского и ученического комитетов. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере ее изготовления, и результаты проверки записывают в бракеражном журнале.**

**Ежедневно контролируется медицинским работником школы и соблюдение норм хранения готовой продукции.**

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

**II. Охват питанием школьников**

**В школе ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей.**

**III. Показатели культуры обслуживания**

**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.**

**Контроль за работой школьной столовой осуществляется медицинским работником, администрацией школы, Попечительским советом.**

**Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.**

**Характеризуя уровень соблюдения профессиональной этики, необходимо отметить, что по результатам проверок в прошлом учебном году не было отмечено фактов нарушения санитарно-гигиенических требований.**

**IV. Показатели условий обслуживания**

**В школе уделено большое внимание укреплению и обновлению материально-технической базы школьной столовой.**

**Обеденный зал школьной столовой имеет удобную конфигурацию, эстетически оформлен, оборудован мебелью.**

**Столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.     В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.**

**В помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.**

**V. Информированность родителей и учащихся об организации питания**

**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.**

**В школе проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.**