

## **Общая информация об условиях организации питания в МБОУ – Аланская СОШ**

### **Общая характеристика**

В школе организовано питание обучающихся. Осуществление этой деятельности требует реализации продукции с очень высоким уровнем качества, потребительских свойств, строгим соблюдением санитарных норм и широким ассортиментом. Непосредственное приготовление блюд для школьников осуществляют сотрудники школьной столовой.

В столовой помещения распределены следующим образом:

- помещение для приготовления пищи, моечная кухонной и столовой посуды;
- обеденный зал на 50 посадочных места.

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.

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

### **Охват питанием школьников**

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

### **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.

Контроль за работой школьной столовой осуществляется администрацией школы, родителями. Прием пищи обучающиеся осуществляют под присмотром классных руководителей.

### **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.

### **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 рамках информационно-воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни проводятся следующие мероприятия: Дни здоровья; беседы «Азбука здорового питания», «О пользе горячего питания».

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