**Общая информация об условиях организации питания в МБОУ СОШ №27 им. Ю.С. Кучиева.**

**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:
 -буфетно-раздаточный зал,
 *-обеденный зал на 60 посадочных места,***

 **С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана бракеражная комиссия, которая проводит следующие мероприятия:**

**-ежедневный контроль качества;
-регулярный контроль за горячим питанием учащихся;
-социологические опросы 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 столовой, представителем администрации школы, членами родительского и ученического комитетов. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.**

**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.**

**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..**

**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 учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.**