**Информация**

**об организации горячего питания в образовательных организациях района.**

Полноценное питание в образовательных организациях является залогом нормального умственного и физического развития ребенка. Правильно организованное питание является необходимым условием гармоничного роста и развития детей школьного возроста.

Федеральным законом от 01.09.2020года 47-ФЗ Закона об образовании были внесены поправки, согласно которым с 1 сентября 2020г все обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием.

При организации питания обучающихся учреждения руководствуются нормативно правовыми документами: ст. 37, ст. 41 ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин 2.4.2.2821- 10, уставами, локальными актами и договорами учреждений и на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы из расчета 61р на одного ребенка.

В районе функционируют 22 школы, в которых обучаются 3605 учащихся. Горячим питанием охвачено 1617учащихся 1-4 классов.

Обучающиеся 1-4классов первой смены 1330 учащихся получают горячие завтраки, а второй смены в количестве 287 горячие обеды. Учащиеся получают не только горячие блюда, но и салаты, соки, йогурты, фрукты. Рацион сбалансирован ,принципы здорового питания соблюдаются.

Охват горячим питанием составляет 100%. Для организации питания во всех образовательных учреждениях организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1 -4классов и имеются школьные столовые

Ежегодно составляется план работы по организации школьного питания на год, который в течение года выполняется.

В течение учебного года проводятся выездные проверки в образовательные организации, контролируется обеспечение учащихся горячим питанием и его соответствие утверждённым нормам и рекомендациям, охват детей, соблюдение санитарно-гигиенических требований и технологии приготовления блюд, наличие документов.

1.Проведен мониторинг состояния пищеблоков общеобразовательных учреждений, и определена потребность в оснащении их дополнительным технологическим оборудованием и инвентарем.

**2.** В школах разработан пакет нормативных документов: изданы приказы об организации питания, определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей .

**3**. Во всех учреждениях своевременно заполняются журналы: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»**,** «Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования».

**4**. Санитарное состояние столовых удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

**5.** Имеется наличие суточных проб. Пробу повара отбирают из общего котла, прокипяченной ложкой в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся крышкой. Отобранные пробы хранятся в холодильнике не менее 24 часов (не считая выходных и праздничных дней) при температуре +2 +6 градусов.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

**6**. Медицинские книжки персонала пищеблоков соответствуют требованиям нормативных документов.

**7**.Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

График питания в школьных столовых разработан на основании расписания учебных занятий, с учетом количества посадочных мест в обеденном зале, утвержден директором школы:

1-4 классы (бесплатное питание ) - после 2 и 3- го урока;

Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

**8.** Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия, соблюдаются сроки годности продукции. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Поставщиками продуктов питания являются: ООО «Рамазан» Расулов Курбан Гасайниевич (5 школ обслуживает) и ООО «Мурад» Динбагандов Басир Абдуллаевич с. Сергокала. (17школ)

**9.** Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Меню достаточно разнообразное. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов. В рационе ежедневно присутствуют мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб, фрукты ,овощи.

**10.** Организован административно-общественный контроль за организацией питания. Вопросы об организации горячего питания периодически рассматриваются на совещаниях, педагогических советах, родительских собраниях. В школе ведётся ежедневный учёт обучающихся, охваченных горячим питанием.

**11.** Школьные столовые укомплектованы поварами, которые имеют соответствующее образование и квалификационные разряды. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку , все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой.

**12.** На официальных сайтах общеобразовательных организаций открыты страницы «Организация питания», где размещено примерное меню и нормативные документы об организации горячего питания. На сайтах школ обновляется информация об организации питания, план мероприятий на 2020-2021 учебный год, режим приема пищи в столовой, стоимость питания, Положение об организации горячего питания, двухнедельное меню.

13. Разработана «дорожная карта» по созданию условий для обеспечения горячим питанием учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций