**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ на2020-2021 учебный год** **в МБОУ Покровская средняя школа**

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:  
✪ обеденный зал на 25 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. 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.  
В школе ежемесячно анализируется охват питанием учащихся по классам по предоставлению соответствующей отчетности от классных руководителей.  
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, Советом родителей.  
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.  
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 помещении столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.  
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;  
✪ выступления совета знахарей «Азбука здорового питания», «О пользе горячего питания».  
В школе проводятся опросы и анкетирования учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.