**Сведения об условиях питания**

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием большего числа учащихся является одним из ключевых направлений в работе.

Питание в МКОУ Анди СОШ№2 осуществляется в школьной столовой. В школе создана хорошая база для организации питания, имеет все необходимое современное оборудование. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам. В обеденном зале уютно и чисто. Количество посадочных мест - 50.

 Контроль, за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляется комиссией школы по контролю за организацией и качеством питания.
Оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства имеются в достаточном количестве.

Температурный режим холодильного и теплового оборудования соблюдается.
Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
Технологические карты на приготовление блюд имеются. Меню вывешивается ежедневно на стенде в столовой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

В школе организовано горячее питание школьников. В 2017-2018 учебном году охват горячим питанием составил 100%, в количестве 116 человек, на одного учащегося выделяется 15 руб.

Для оптимального обеспечения организма ребенка всеми необходимыми пищевыми веществами: витамины, белки, жиры, углеводы - рацион питания в школе содержит определенный набор продуктов, достаточный по ассортименту.

На начало учебного года в школе изданы все необходимые приказы по организации питания, создана комиссия по контролю. за организацией и качеством питания. Вся необходимая документация имеется и заполняется в соответствии с требованиями. .
Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. В свободном доступе для детей оборудовано место в коридоре.

Режим работы столовой:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дни недели | Время начала работы | Время завершения работы |
| Понедельник - суббота | 800 | 15.00 |
| Воскресенье  | Выходной |

График питания обучающихся:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид питания | Время начала приема пищи | Время окончания приема пищи | классы |
| полдник | 9.3013.50 | 10.0015.00 | 1-4 |

Ежедневно работает бракеражная комиссия, членами которой является директор школы, Педагог-психолог. Школьная  бракеражная комиссия контролирует  качество готовой продукции.

  **Обеспеченность производственным и холодильным оборудованием.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование оборудования | 1 корпус |  |
|  | холодильник | 3 шт. |  |
|  | шкаф жарочный | 1 шт. |  |
|  | электроплита | 2 шт. |  |
|  | электрокотёл пишеварочный | 1 шт. |  |
|  | электронагреватель | 1шт. |  |
|  | электросковорода  | 1 шт. |  |
|  | электромясорубка | 1 шт |  |

Производственные столы – 4 шт., ванна для мытья посуды – 3 шт.

Освещение: типы ламп – дневное освещение, ЛБ-40.

**Внутренняя отделка кухонных помещений**

- обеденный зал – побелка, покраска водоэмульсионной краской, полы – линолеум;

- складские помещения для хранения сухих продуктов – побелка, напольная плитка.

