**Об условиях питания и охраны здоровья обучающихся**

 Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени, поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения. Образовательная организация уделяет большое внимание этому направлению работы. При оказании услуг по организации питания учитываются потребности обучающихся в рациональном и сбалансированном питании, реализуются принципы здорового питания, в том числе включающие уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, сахара и соли. Охрана здоровья обучающихся неразрывно связана с организацией качественного питания.

 В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы определенные условия для организации питания обучающихся:

- оборудована столовая;

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащённые необходимым оборудованием, инвентарём;

- предусмотрены помещения для приёма пищи - обеденные залы, рассчитанные на 80 посадочных мест;

- имеются раковины для мытья рук, необходимые гигиенические средства;

- разработан и утверждён порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи).

 Организация питания осуществляется Центром школьного питания с привлечением индивидуального предпринимателя, имеющего соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшего предварительный медицинский осмотр в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца. Хозяйственные взаимоотношения с ИП регулируются путём заключения договора.

 Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения прямых договоров в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 М 22З-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы соответствуют СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

 Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля.

 Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет средств федерального и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания и средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей. Для обучающихся 1-4  классов, детей с ОВЗ, детей-инвалидов, детей из семей участников СВО, детей  из многодетных семей – организовано бесплатное питание.

 Расписание занятий предусматривает перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся. Режим и кратность питания обучающихся устанавливается в соответствии с длительностью их пребывания в школе и требованиями санитарных правил и норм.

 Контроль за организацией питания и качества питания осуществляют:

- общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся;

- бракеражная комиссия;

- инициативная группа по проведению мероприятий родительского контроля;

- медицинский работник.

Комиссия по контролю за организацией питания проводит изучение организации горячего питания в школе, мониторинг охвата горячим питанием обучающихся (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результат бракеража ежедневно регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией оценивается:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

-вкусовые предпочтение детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании;

- соблюдение графика работы столовой.

Итоги родительского контроля доводятся до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

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. 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.

 Вопросы организации питания рассматриваются на Педагогических советах, информационных совещаниях, заседаниях Комиссии по контролю за организацией качества питания, на совещаниях при директоре. Проводятся родительские собрания по вопросам организации и предоставлению горячего питания обучающимся школы..

 Для формирования у обучающихся правильного пищевого поведения, повышения знаний по вопросам качества потребления пищевой продукции, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье проводятся различные внеклассные воспитательные мероприятия:

- *беседы:* «Из чего состоит наша пища», «Пирамида питания», «Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты», «Десять правил правильного питания», «Мы - за здоровое питание», «Питание и здоровье», «Правильное питание – путь к здоровью!», «Азбука здорового питания», «О вкусной и здоровой пище», «Строим дом своего здоровья», «Школьное питание – здоровое питание», «Правильное питание – залог здоровой жизни;

- *интерактивные видеоуроки по темам*: «Секреты здорового питания**»,** «Правильное питание – залог здоровья», «Что такое здоровое питание?»;

- *дискуссии:* Мы то, что едим», «Основы потребительских знаний», «Что я знаю о правах потребителя?».

 В целях совершенствования организации питания обучающихся, формирования позитивного отношения у родительской общественности к организации питания в школе организовано участие школы в республиканских проектах: «Завтрак с директором», «Завтрак со звездой», «Школьный Ревизорро».

.