**14. Организация питания.**

Организация рационального питания обучающихся – одна из основных задач школы.

В МКОУ « СОШ им. С.П. Восканова с. Пролетарского» созданы все необходимые условия для решения данной задачи.

МКОУ «СОШ им. С.П. Восканова с. Пролетарского» самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой. Столовая рассчитана на  60 посадочных мест, в 2012 году в обеденном  зале были заменены столы.

 Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями СанПиН. В образовательном учреждении охват горячим питанием составляет 100%.  Учащиеся начальной школы в количестве -186 человек, и учащиеся из малообеспеченных семей в количестве -32 человек получают горячий завтрак с бюджетных средств.  
Учащиеся среднего и старшего звена – также охвачены горячим питанием за счет родительских средств.  
Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд. Для качественного  приготовления с максимальным сохранением витаминов и минеральных веществ, образовательное учреждение  приобрело в 2012 году пароконвектомат, в котором блюда готовится с использованием пара и горячего воздуха, также были приобретены шкаф жарочный, плита напольная с духовым шкафом, картофелечистка, тестомес, машина овощерезная, миксер планетарный.  На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками.  Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения. Для хранения продуктов МКОУ «СОШ им. С.П. Восканова с. Пролетарского» приобрело современное  холодильное оборудование, позволяющее соблюдать режимы и соседство продукции при хранении.  
Для организации питания учащимися использоваться сельскохозяйственная продукция, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность,

 Рационы питания учащихся в МКОУ «СОШ им. С.П. Восканова с. Пролетарского» включают: завтрак - горячее молочное блюдо, каши с мясными блюдами, напиток; 2 завтрак - горячее блюдо, напиток, бутерброд.

 Часы приема пищи устанавливаются Уставом школы в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в школе рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на завтраки и отдых предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой в МКОУ «СОШ им. С.П. Восканова с. Пролетарского» осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол-во |
| 1 | Водонагреватель накопительный Термекс ER-100V | 1 |
| 2 | Кипятильник электрический не прерывного действия КНЭ-100 | 1 |
| 3 | Водонагреватель проточный ВЭП-12 | 1 |

В столовой установлено оборудование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол-во |
| 1 | Жарочный шкаф ШЖЭ-2 | 1 |
| 2 | Измельчитель овощей Гамма5А | 1 |
| 3 | Картофелечистка МОК 150 | 1 |
| 4 | Холодильник «Атлант» | 4 |
| 5 | Ларь морозильный Бирюса 260К | 1 |
| 6 | Мясорубка | 2 |
| 7 | Пароконвектомат без гастроёмкости | 1 |
| 8 | Плита электрическая ПЭП -0,72М-ДШ | 2 |
| 9 | Тестомесильная машина | 1 |
| 10 | Миксер планетарный | 1 |