**Организация горячего питания в МКОУ «Кировский сельский лицей»**

Всего в МКОУ «Кировский сельский лицей» учится 138 обучающихся, из них бесплатно питаются 55 человек.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное 10-е меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у обучающихся лицея в рационе используется витаминизация напитков. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует норме СанПиН. В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора. Технологические карты составлены правильно, соответствуют требованиям Роспотребнадзора. В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует Сан ПиН

Запрещенных продуктов и блюд нет, при приготовлении предусматривается щадящая тепловая обработка. В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно.

Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН. Персонал школьной столовой проходит специальную подготовку (ежегодно), все аттестованы на знание санитарно-гигиенических норм и правил. Медосмотр проходят регулярно. На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора. Результаты лабораторных исследований и проб изделий показывают, что по-своему содержанию питание отвечает требованиям физиологических потребностей организма в основных продуктах. Меню составляется с учетом возрастных особенностей школьников, эпидемиологически безопасно в приготовлении кулинарной обработки, исключены запрещенные не рекомендованные блюда. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Деятельность общеобразовательного учреждения по формированию основ культуры здорового питания.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье. Для совершенствования организации школьного питания в лицее в рамках тематических классных часов проводятся мероприятия на тему «Правильное питание», «Здоровое питание», «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи». Систематически проводятся блиц опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в лицее.

В конце полугодия проведены родительские собрания, на которых рассматривались вопросы по организации горячего питания в лицее. Ежемесячно на совещаниях при директоре по ВР заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания, подводится итог охвата горячим питанием обучающихся. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей включает в себя выступление на родительских собраниях на темы: «Правильное питание - залог здоровья школьника», «Родителям - о здоровом питании ребенка», «Итоги медицинских осмотров учащихся»; цикл бесед для родителей «Азбука здорового питания».

Стоимость питания осталась неизменной: для 1-4 классов - 90 рублей, для 5-11 классов – 80 рублей, для ГПД – 80 рублей, для детей-инвалидов и с ОВЗ – 64 рубля (2 раза в день). Ежемесячно осуществляется родительский контроль за качеством приготовления пищи и весовой контроль.

**Выводы:** Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Организация полноценного горячего питания является важным звеном.

**Рекомендации:**

1. Сохранять показатели качества питания школьников, обеспечивая его безопасность.

2. Поддерживать уровень правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей.

3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.

4. По необходимости укреплять материально-техническую базу школьной столовой.

5. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся и качества приготовленной пищи.

6. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

Исполнитель: завхоз Калашникова О.А.