**ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ**

**Школьное питание – залог здоровья подрастающего поколения**

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 населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровье - сберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. В Федеральном Законе Российской Федерации № 273 «Об образовании РФ» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

**Основные правила поведения в школьной столовой, которые должен знать каждый школьник:**

* Перед едой обязательно нужно вымыть руки.
* Проходить в школьную столовую следует не спеша и не толкаясь.
* Садиться за стол следует аккуратно, как можно тише.
* За столом следует сидеть прямо, немного наклонившись над столом.
* Пищу следует пережевывать тщательно, не спеша.
* Вставать из-за стола также следует аккуратно и бесшумно.
* После еды необходимо убрать за собой посуду и поблагодарить поваров.

**Питание школьников осуществляется согласно установленного графика. Все классные руководители сопровождают учащихся в столовую, следят за поведением учащихся во время приема пищи.**

**Вид пищеблока**– кухня, столовая.

**Число посадочных мест -**180 мест.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворяет санитарным требованиям. Ежедневно проводится уборка помещения, по субботам организован санитарный день. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Соблюдаются правила техники безопасности, с сотрудниками проводится инструктаж по ТБ. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеются холодильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место. В нашей столовой царит атмосфера тепла и домашнего уюта.

Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. В свободном доступе для детей всегда находится питьевая вода.

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;

- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;

- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;

- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;

- формировать культуру питания и навыки самообслуживания;

Для решения этих задач школой задействован целый ряд сотрудников, прежде всего, это работники столовой.

Поставкой продукции для школьной столовой занимается ООО «ИНВЕСТ -ГАРАНТ».

За время своего существования организация зарекомендовала себя в качестве стабильного и добросовестного поставщика продуктов питания в большинстве школьных учреждений Одинцовского района. Специалисты организации составляют исходя из требований заказчика примерное 10-ти дневное меню с учетом всех требований контролирующих организаций, они организовывают бесперебойную поставку продуктов.