**Организация здорового питания и «Родительский контроль питания»**

**МБОУ «Навлинская средняя общеобразовательная школа»**

**2020-2021 учебном году**

 В школе на основании приказа «О составе комиссии общественного (родительского) контроля за организацией и качеством школьного питания»

 В его состав входят директор школы, ответственная за организацию питания в школе, родители.

 Работа комиссии по питанию осуществляется в соответствии с планом работы на год. В обязанности комиссии по питанию входит:

-проведение контроля качества поступающей продукции,

-обобщение данных по контролю ежемесячно к заседанию комиссии по питанию,

-проведение проверок полноценности питания,

-изучение опыта других школ района по организации питания школьников,

 -проведение рейдов по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки,

-проведение проверок качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм в школьной столовой и др.

 Членами комиссии по питанию проводятся мероприятия по пропаганде здорового питания (Анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе (октябрь); Оформление информационного стенда «Питание школьников» (ноябрь); Проведение лектория для родителей о полноценном питании детей и подростков (январь); Анкетирование среди родителей «Питание глазами родителей» (февраль); Проведение видеолектория для родителей и детей на тему: «Продукты на нашем столе. Полезные и вредные» (апрель).

 Заседания Совета по питанию проводятся ежемесячно.

Организатором здорового питания (ответственным за питание) по приказу директора школы является Алдошкина А.В. - заместитель директора школы по воспитательной работе. Ею ведется ежедневный контроль качества продукции; проводится регулярный контроль охвата горячим питанием школьников, она следит за всем процессом здорового питания: проверяет меню, культуру поведения в столовой, посещаемость столовой. Ежемесячно ведется оформление документации и отчет. Регулярно выступает на педагогических советах, родительских собраниях с вопросами по профилактике и организации здорового питания. Налажено дежурство учителей по столовой.

 Имеется вся нормативно – правовая база по организации питания:

Положение об  организации питания, Положение  о  Совете  по  питанию,

Приказ о создании  бракеражной  комиссии,

Приказ о   назначении   ответственного  работника за  организацию   питания;

Составлены  графики  работы  столовых, поваров, графики  уборок; разработаны   инструкции.

Положение о порядке организации горячего питания учащихся

Приказ об организации питания учащихся.

 Мы можем говорить о том, что в школе созданы все условия для здорового питания. Столовая школы отвечает всем необходимым требованиям — гигиеничность, многофункциональность, и, что важно, — красота и эстетика.

 Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.
Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и всех детей знает по именам.

 Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, наши повара уделяют этому огромное внимание. Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Современный интерьер столовой немыслим без цветов и растений. Они вносят уют и тепло в помещение. Как радуют они глаз зимой, когда на улице снег и мороз, а окна все в ледяных узорах. Зелень в интерьере не только благотворно действует на психику и нервную систему человека, она влияет также и на микроклимат помещения регулирует температурно-влажностный режим, улучшает состав воздуха, обогащает его кислородом. Общеизвестно, что все, с чем сталкивается ребенок, все, что действует на его сознание, не проходит бесследно, прямо или косвенно формирует духовный облик ребенка, его взгляды на окружающий мир. Поэтому вся окружающая обстановка, в том числе и школьная столовая, является неотъемлемой частью воспитания.

 Чистоте школьной столовой уделяется повышенное внимание. Организован правильный в соответствии со всеми требованиями режим уборки. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно - гигиенического режима.

 Правильно организованно хранение продуктов и утилизация пищевых отходов.

 Ежегодно проводится косметический ремонт помещения школьной столовой.

Заместитель директора по воспитательной работе Алдошкина А.В.