**Организация питания в МОБУ «Землянская ООШ»**

*Питание* является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье обучающихся, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания, увеличения охвата организованным горячим питанием обучающихся; необходима организация мероприятий по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания; развитие материально-технической базы, улучшение координации и контроля в сфере школьного питания.

Поэтому администрация МОБУ «Землянская основная общеобразовательная школа» совместно с обучающимися и их родителями уделяют большое внимание вопросам повышения качества и доступности школьного питания.

Организация питания в МОБУ «Землянская ООШ» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального, муниципального и школьного уровней. На начало года изданы приказы "Об организации питания учащихся 1-9 классов в 2022-2023 учебном году", "О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания," "О создании бракеражной комиссии и назначении ответственных" на 2022-2023 уч.год"; разработан план мероприятий по полному охвату учащихся 1-9 классов школьным питанием; утвержден регламент работы по организации горячего питания в школе, график питания учащихся и график дежурства учителей в школьной столовой.

Питание обучающихся организовано соответственно режиму работы школы и осуществляется в одну смену, но на разных переменах. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классного руководителя. Ежедневно в столовой во время приема пищи находится дежурный учитель, согласно утвержденного графика руководителя образовательной организации.

Ежедневные меню соответствуют Примерному 10-дневному меню. По составу и выходу блюд, соответствию рецептуры приготовления блюд технологическим картам, наличие меню – раскладок и организации дополнительного питания. Технологические карты блю и кулинарных изделий соответствуют требованиям СанПин.

Вопросы по организации питания рассматривались 07.09.2022г на общешкольном и классных родительских собраниях, а также на совещании при директоре 30.08.2022г.

Классными руководителями проводится разъяснительная и воспитательная работа с учащимися    и их родителями по формированию принципов рационального и здорового питания.

В целях системного и комплексного подхода к проблеме здоровьесбережения школьников разработаны программы внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании» (для учащихся 1-4 классов) и «Культура правильного питания» ( для учащихся 5-9 классов). Данные программы реализуются через классные часы и внеклассные мероприятия. Так в сентябре были проведены классные часы «Из чего состоит наша пища», «Полезные и вредные привычки питания», «Самые полезные продукты», «Я и мое здоровье».

Особое внимание в школе уделяется просветительской работе среди родителей о правильном и полноценном питании обучающихся на родительских собраниях, индивидуальных консультациях. Проводится анкетирование среди родителей по поводу их предложений по улучшению качества питания. Один раз в четверть родители приходят в школу для снятия пробы горячих завтраков и обедов. Все отзывы фиксируются в журнале общественного контроля за организацией питания. В этом учебном году 21 сентября был организован родительский контроль качества питания и составлен акт.

Наша практика организации питания обучающихся в школе показывает, что решение проблем и достижение планируемых целей – это забота всех участников образовательного процесса: администрации и педагогов школе, обучающихся и их родителей. От того, как мы сработаем сейчас, зависит здоровье и жизнь наших детей. Мы должны помнить: «Школьное питание – залог здоровья школьников»!