**Информация**

**по организации здорового и сбалансированного питания школьников в общеобразовательной средней школе № 10**

Организация горячего питания в ОСШ № 10 осуществляется в соответствии с нормативно–правовой базой (приказ отдела образования города Балхаша Карагандинской области № 167 от 02.09.2008 г., методические рекомендации «Организация горячего питания в школьных столовых для учащихся 1-4 классов»). Годовой план работы имеется, утвержденный директором школы. В начале каждого полугодия издается приказ по организации горячего питания детей из социально-незащищенных слоев населения на основании заявления от родителей (законных представителей) и приложенного пакета документов.

За качеством и сбалансированностью питания следит бракеражная комиссия по организации горячего питания, в составе:

- Ливицкая М.А. – заместитель директора по ВР,

- Гарайшина М.Р.. – медсестра школы,

- Сабитова З.Я. – социальный педагог,

- Молдабекова Г.К.. – председатель профсоюзного комитета,

- Чуканова А.И.– член родительского комитета.

Все принятые решения ежемесячно рассматривается на заседаниях общешкольного родительского комитета и на совещаниях при директоре.

Арендатором школьной столовой и организатором горячего питания учащихся является ИП Калиева Назима Саттаровна. В штате арендатора: повар, помощник повара, кондитер и посудомойщица. Арендатор проводит оплату за электроснабжение, потребление воды, аренду помещения.

За порядком в школьной столовой следят учителя и администрация школы (имеется график дежурства, утвержденный директором школы).

Проектная мощность школы 920 человек, фактически детей 703.

В школе осуществляется горячее питание за счет фонда всеобуча детей из социально-незащищённых слоев населения (дети опекаемые, сироты и из малообеспеченных семей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2019-2020 учебный год | Количество детей, получающих бесплатное горячее питание | Цена одной порции по тендеру |
| 1 полугодие | 25 учащихся | 500 тенге |
| 2 полугодие |  |  |

С целью повышения информированности школьников о здоровом питании и привития навыков здорового образа жизни и профилактике избыточной массы тела в школе проводятся систематические мероприятия:

- рейд «Как и что мы едим», проверка медсестрой школы санитарно-гигиенических норм (пользование салфетками, мытье рук перед едой, правила поведения за столом);

-классные руководители организуют конкурсы «Самый чистый стол», «Общество чистых тарелок»;

-традиционно проводится декада правильного и здорового питания, в ходе которой с детьми обсуждается правильное и здоровое питание, а также говорится о вреде употребления газированных напитков, кириешек, чипсов и т.д.

- по параллелям классов проходят КТД, на которых ребята в увлекательной форме узнают о здоровой пище, правилах ее приема и о здоровом образе жизни. Первоклассники отправляются в удивительное государство «Не болей-ка!», а для учащихся среднего и старшего звена проводятся тематические часы общения.

В уголке здоровья медсестрой школы Гарайшиной М.Р. систематически обновляется материал с рекомендациями «Здоровое питание – современный стиль жизни», в школьной библиотеке оформлена выставка «Качество и безопасность продуктов – основа здоровья человека» (библиотекари- Якушенко Т.В., Куприянчик Н.Н.).

Для родителей проводятся беседы: «Разговор о правильном и здоровом питании».

Оснащенность школьной столовой соответствует требованиям СанПиНа. Содержание пищеблока:

1. моечная – ванна для мытья кухонной посуды, 3-гнёздовая мойка, шкаф, полка для хранения чистой посуды;

2. горячий цех –6-ти конфорочная плита, жарочный шкаф, 2017 г., сковорода электрическая, 2017 г., термопот 15-ти литровый (аренда ИП Калиева Н.С.), 2 холодильника (находится на балансе ИП Калиева Н.С.)

3. Разделочные столы для хлеба, сырого и вареного мяса; сырых овощей, разделки теста, варёных овощей.

4. 3 стола для готовой продукции, соответственно ножи и разделочные доски – имеются, промаркированы.

5. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в отведённом месте.

6. Кухонная и столовая посуда – тарелки, бокалы, ложки – 200 шт. каждого наименования.

Требуется обновление оборудования кухни: электромясорубка, вытяжка, кулер (для организации питьевого режима), обновление мебели на общую сумму 1385000=00 тг., что включено в прогноз на 2019-2020 гг..

И.О.директора ОСШ № 10 Укпешова С.Г.