**Условия организации школьного питания**

**в МКОУ СОШ №1 с.Эльхотово**

Организация питания в школе является важнейшей частью качественного образования детей. Для учеников начальных классов ввиду их повышенной активности на уроках и переменах требуется большое количество питательных веществ. И такие значительные энергетические затраты должны компенсироваться соответствующими горячими блюдами, ежедневно подаваемыми в МКОУ СОШ №1.

СанПиН 2.4.5.2409-08 “Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования” (пункт 2.2) чётко определяет возможные типы организаций общественного питания для обслуживания обучающихся в образовательных учреждениях.

Таковыми являются:

– **базовые организации школьного питания**(комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

– **доготовочные организации общественного питания**, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

– **столовые образовательных учреждений**, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

– **буфеты-раздаточные**, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Столовая МКОУ СОШ №1 с.Эльхотово Кировского района обеспечивает обучающихся горячим питанием самостоятельно, реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

**Основные требования к школьному питанию.**

- Организация горячего питания в школе обеспечивает полную безопасность предлагаемых продуктов.

- Рацион питания учащихся формируется заранее.

- Продукты проходят необходимую термическую обработку.

- Недельный рацион питания разнообразный.

- Блюда готовят непосредственно перед приемом пищи, не готовят продукты заранее, не хранят их в холодильной камере.

- Рацион питания соответствует составленному 10 дневному меню.

- Прием продовольствия от поставщиков сопровождается получением необходимых документов, свидетельствующих о качестве и безопасности продукции.

**План организации питания в школе.**

Учащиеся школы также получают образование, связанное с формированием их рациона питания. В связи с такой необходимостью в МКОУ СОШ №1 проводятся массовые мероприятия, классные часы и профилактические беседы с учащимися на тему правильного и здорового питания.