**СПРАВКА**

**по школьному питанию в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Республики Саха (Якутия) «Чурапчинская республиканская спортивная средняя школа-интернат олимпийского резерва им. Д.П. Коркина»**

**с. Чурапча Чурапчинского улуса**

В начале учебного года проводятся родительские собрания, на которых выступают члены администрации школы: проводится целенаправленная работа по организации горячего питания в школе. Ежегодно на совещаниях при директоре заслушиваются вопросы организации и развития школьного питания. Школа обеспечена столовой с площадью 417,6 кв.м с обеденным залом 144 кв.м. на 132 посадочных мест. Ежедневно происходит учет количественного состава обучающихся. Производится корректировка количества порций.

Столы заблаговременно за 10-15 минут до конца урока накрывают дежурные воспитатели. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов. Меню не делится на возрастные категории, но различается массой продукции (с7-11лет и с12-18 лет).

При этом большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется примерное меню в соответствии с нормами СанПиН 2.4.2.2821-10, утвержденное управлением Роспотребнадзора.Питание организовано с учетом требований питания с максимальным использованием овощей, молочных продуктов, кондитерских изделий. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Выполняются требования к организации питьевого режима. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекции производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место (3 умывальника).

Количество персонала работающего в столовой 17 чел. Из них: 5 –повара, со стажем работы более 10 лет; 2-пекаря со стажем более15 лет; 1 кондитер; 1 кладовщик; 7-кухонных работников, 1-заведующий столовой. Повара и заведующий столовой периодически проходят курсы повышения квалификации. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье у детей и подростков, в школе реализуется программа «Здоровое питание –основа здоровья». Классными руководителями и воспитателями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

1.В школе охвачено горячим питанием 450 учащихся - 100%

Из них питанием охвачены:

-дети, живущие в интернате- 225 учащихся- 50%

-дети, малообеспеченных семей – 86 учащихся- 19,1%

-дети, получающие компенсацию за питание – 139 учащихся- 30,8%

2.Поставщик продуктов:

2.1.Поставщик продуктов питания – ИП Архипов П.П.

-Гос. Контракт № 00162000015002945 от 26.05. 2015;

-Гос. Контракт № 1162000079150029460 от 26.05. 2015г.

2.2. Поставщик питьевой воды СХПК «Чурапча»

-договор от 20.03. 2015г.

3. Формы обслуживания

График питания учащихся в столовой

|  |  |
| --- | --- |
| Режим дня | Время |
| Завтрак | 7ч00-7ч 45м |
| Обед начальных классов | 10ч 35 м-11ч 10м |
| Дополнительное питание начальных классов | 14ч10-14ч40м |
| Обед для учащихся с 5 по 8 классы | 11ч30-12ч15м |
| Обед для учащихся с 9 по 11 классы | 13ч10-13ч50 |
| Полдник | 16ч 30м -17ч |
| Ужин | 19ч00-20ч 00 |

Директор ГБОУ РС (Я)

«ЧРССШИОР им. Д.П. Коркина»: Гуляев Н.Н.