

## Информация о столовой гимназии

Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья.

### Цель работы:

- разработка и реализация комплексной системы мероприятий, направленных на обучение сохранению, укреплению, и формированию культуры и навыков здорового питания учащихся;

### Задачи:

- обеспечить учащихся питанием высокого качества,
- организовать мероприятия, направленные на формирование у школьников мотивации к здоровому питанию;
- познакомить детей с основами знаний о здоровом питании.

На начало 2018-2019 учебного года занимаются в гимназии 966 человек. Из них 116 учащихся из малообеспеченных и многодетных семей; детей, стоящих на учёте у фтизиатра и детей-инвалидов - 5 человек.

Поставкой продуктов, подбором персонала столовой, изготовлением готовой буфетной и горячей продукции занимается организация «ИП Киреева Е.В.», которую возглавляет управляющий Службой школьного питания Елена Витальевна Киреева. Заведует столовой гимназии Кононова Гаяна Папиковна, обслуживают учащихся, готовят горячую и буфетную продукцию повара: Власова Лидия Владимировна и Серышева Анна Александровна.

Вопросами организации питания в гимназии занимаются: ответственный за организацию питания Соколова Надежда Васильевна и заместитель директора по УВР Деряжная Татьяна Ивановна.

В гимназии имеется большая, просторная, светлая столовая на 150 посадочных мест, которая позволяет охватить питанием значительное количество обучающихся. В нашей столовой царит атмосфера тепла и домашнего уюта.

Наряду с организованным питанием для всех обучающихся работает буфет, укомплектованный холодильной витриной, которая позволяет сохранить свежесть продуктов в течение дня. В рационе буфетной продукции находятся свежие овощи и фрукты, которые также могут приобрести все желающие.

В гимназии создана нормативная база всей необходимой для организации питания документации. Настольной книгой является СанПин по питанию. Ведутся журналы выдачи готовой продукции, бракеражный журнал, табель посещаемости столовой учащимися. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации, Совета Гимназии. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы.

В гимназии созданы все условия для организации качественного, сбалансированного питания.

- 390 человек из 959 человек (41%) охвачено горячим питанием; из них 1-4 классы – 260 человек (27%), 5-9 классы – 95 человек (10%), 10-11 классы – 35 человек (4%);

- 563 человек из 959 человек (60%) охвачено буфетной продукцией;

- 750 человек из 959 человек (79%) всего охвачено питанием;

- ежедневно ведётся тщательный контроль за качеством продукции и соблюдением натуральных норм питания;

- возможность предоставления 2-х разового горячего питания для учащихся, посещающих ГПД;

- санитарное состояние пищеблока;

- удобный график работы гимназии, позволяющий организовать приём пищи: 2 перемены по 20 мин.,

- чётко построенный график приёма пищи.

В результате мониторинга, проведённого в начале учебного года, было выявлено, что горячее питание в полном объёме получают учащиеся начальной школы, а учащиеся средней и старшей ступени в основном предпочитают буфетную продукцию.