**Работа столовой**

Питание учащихся осуществляется во время 2-4 перемены. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. В школе отменено дежурство по столовой учащихся школы, которые помогают организовать раздачу блюд, в связи с распространением коронавирусной ифекции. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой.  Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Есть журнал родительского контроля. Ведется родительский контроль за питанием в столовой.

График организации горячего питания на 2022-2023 учебный год.

Вторник-суббота

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Класс | № перемены | Начало нахождения | Конец нахождения |
| 1а 1б 1в 2а 2б | 2 | 10:00 – 1 классы  10:10- 2а 2б классы | 10:08 |
| 3а 3б 3в 2в 2г | 3 | 11:05 | 10:58 |
| 3г 4а 4б 4в 4г | 4 | 12:00 | 11:48 |

понедельник

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Класс | № перемены | Начало нахождения | Конец нахождения |
| 1а 1б 1в 2а 2б | 2 | 09:40 – 1 классы  09:50- 2а 2б классы | 10:18 |
| 3а 3б 3в 2в 2г | 3 | 10:45 | 11:08 |
| 3г 4а 4б 4в 4г | 4 | 11:40 | 11:58 |

**Анкетирование-опрос**

Больше всего дети любят каши, особенно пшеничную и гречневую.

Какао и сладкий чай.

Из салатов предпочтение отдают моркови и капусте.

**Работники столовой**

1. Аджиева Б.А., ответственная по питанию, зам.директора по УВР начального общего образования

2.Куриева А.Х., повар

3.Исаева Г.Г., работник столовой

4.Гамидова Б.Б., помощник повара

5. Эльмурзаева Н.А., помощник повара

Общая численность учащихся 352человек, горячим одноразовым питанием охвачено 100%.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин 2.4.2.2821-10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест (132 мест).

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания.