**Организация обслуживания в школьной столовой**

В школе имеется столовая, состоящая из помещений, предназначенных  для  приготовления пищи, приема пищи, для переработки сырых овощей, мясной и рыбной продукции, хранения круп и сыпучих продуктов  для размещения технологического оборудования, моечного и холодильного оборудования.  В помещении для приема пищи обучающимися  созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковины для мытья рук, мыло.

Во всех зонах работают 5 человека: заведующая столовой, повар и кухонные рабочие. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. В нем постоянно присутствует не только выпечка, но и разнообразные соки, напитки, кондитерские изделия.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен на двери столовой.

Главная задача школьной столовой – обслужить определенное количество учащихся в очень короткие промежутки времени. Столы и места в зале закреплены за каждым классом и учащимся, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой. Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая и сортовая стеклянная. Для раздачи порционных блюд на тарелках используются обычные пластмассовые подносы. Использованная посуда относится вручную каждым позавтракавшим к окошку моечной.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: прямоугольной формы со скамьями. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами.

В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона.

В питании школьников столовой не используются запрещенные продукты. Не применяются кондитерские изделия с кремом и жареные во фритюре пирожки и пончики. Для питания школьников используются только печеные булочки. Нет в меню и таких блюд как блинчики с мясом, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), грибы.

Важное значение имеет хорошо налаженный контроль за работой школьной столовой. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Среди членов комиссии кроме администрации школы, учителей, есть члены Управляющего совета и члены ученического совета.

Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.