**В гимназии созданы условия для организации горячего питания**

Имеется столовая на 80 посадочных мест, пищеблок в здании по адресу ул. Центральная 67. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, кухонным и столовым инвентарем в достаточном количестве. Услуги по организации питания обучающихся оказываются ИП Денисова Ирина Владимировна, который в 2019 году выиграл конкурс на право заключения договора на оказание услуг «Организация питания в МАОУ Черемшанская СОШ». Приготовление пищи производится поварами с соблюдением правил технологии приготовления пищи. Ассортимент блюд и подбор продуктов осуществляется в соответствии с десятидневным меню, сбалансированным по содержанию и калорийности. В меню имеются овощи (капуста, картофель, горох, морковь, свекла, лук), фруктовые соки. Предлагается чай с сахаром, лимоном или компот из ягод и фруктов. Ежедневно на прилавке - контрольное блюдо.

В рамках комплексного проекта модернизации образования гимназия проводит комплекс мероприятий по организации здорового питания. В гимназии ведётся систематический анализ состояния питания детей, также строго соблюдаются требования СанПиН в вопросах организации горячего питания.

Питание в школе организовано в соответствии с приказами «**Об организации питания обучающихся МАОУ Черемшанская СОШ в 2018-2019 учебном году»**

Бракеражная комиссия, состоящая из педагогов, родителей, представителя профкома и администрации регулярно проводит рейды, результаты которых рассматриваются на заседаниях, педсовете и на родительских собраниях.

Основная масса обучающихся питается во время перемен после второго, третьего и четвертого уроков в первую смену, а во вторую смену после седьмого, восьмого и девятого уроков. Продолжительность этих перемен по 20 минут. Начальные классы приходят в столовую с учителем. Основная и средняя школа питаются в присутствии классного руководителя либо учителя-предметника. Общий процент охвата питанием составил: по начальной школе - 100%, среднее звено- 98,23%, старшее звено – 98,28%.

Питание обучающихся за счёт средств родителей организовано классными руководителями. Имеется график питания по классам. Приказом директора установлено льготное питание детей следующих категорий: опекаемые дети; дети-сироты; дети из многодетных и малообеспеченных семей.

На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Анализ меню за месяц позволяет сделать вывод, что оно соответствует городским рекомендациям.

Столовая работает до 17 часов. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние хорошее, соответствует санитарным нормам. Документация в порядке, имеются журналы заказов и отпуска обедов и завтраков. Ежедневно ведётся бракеражный журнал готовой продукции. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющих средств - достаточно. Все электроплиты исправны.