**Выступление на совещании директоров школ Коломенского муниципального района**.

Наша столовая  оснащена полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.  
В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 2 холодильных камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов .

На кухне имеются 4 электроплиты, жарочный шкаф,

Раздача оборудована электромармитами.  
  Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.  
 Очень важным считается в школе вопрос организации питьевого режима. В свободном доступе для детей начальных классов всегда находится арендуемый аппарат для выдачи соков.     Также соки ежедневно включаются в обязательный рацион школьного питания.

В столовой установлен фильтр для проточной питьевой воды, на случай отключения горячего водоснабжения имеется электроводонагреватель.  
Кроме того, в ежедневном рационе находятся свежие овощи и фрукты.  Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В наличии имеется одноразовая посуда.   
За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по столовой.

    Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава учащихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня.  В конце дня производится учет и сверка данных детьми полученных завтраков и обедов. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.  Среди членов комиссий кроме администрации школы, учителей есть члены общешкольного родительского комитета 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 .  
  Для проведения полноценных завтраков и обедов в школе созданы 20-минутные перемены.  Основная масса питающихся завтракает после 1урока,обедают после 4 урока. Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом и каждодневных изменений.  Ежемесячно ведется оформление документации и отчет за безналичные средства перед отделом питания.   
   Столовая полностью укомплектована необходимым оборудованием, посудой и столовыми приборами.

Стоимость завтрака -19,25 рублей.

Стоимость обеда -36,85 рублей.

Работаем мы по 10 – дневному меню, которое одобрено санэпидемстанцией. Бесплатные завтраки получают дети посещающие ГПД и дети из многодетных семей(13 человек).Горячие обеды получают все ученики школы.

Продукты питания заказываем на продуктовой базе Т-2.База поставляет продукты централизовано, вовремя, хорошего качества.На все продукты имеются сертификаты . качества.

Конечно мы стараемся. В столовой у нас чисто и уютно, но техника и мебель морально устарели и требуют замены.

Ответственная за питание в МОУ Черкизовской ООШ: Н.К.Лифанова