**Организация горячего правильного питания в школе с 01.09.2020** года поставила всех участников образовательных отношений в ситуацию необходимости понять, что такое «горячее правильное питание».

Для повышения своей компетентности в этой области, все дружно начали обучаться по Программе «Основы здорового питания», рекомендованной ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

Программа разработана в целях реализации федерального проекта «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)» национального проекта «Демография» и в соответствии с Планом мероприятий Роспотребнадзора по реализации мероприятий федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» для решения задач по формированию среды, способствующей повышению информированности граждан об основных принципах здорового питания.

На 13.11.2020 года прошли обучение по Программе «Основы правильного питания» и получили сертификаты:

100% работников пищеблока  
100% педагогических работников  
65% родителей  
56% обучающихся  
Обучение продолжается родителями и обучающимися.

* [Программа для детей](http://xn----7sbabbzg7ackrqrs2i0e.xn--p1ai/wp-content/uploads/2020/11/Programma-dlya-detej.pdf)

**01.09.2020 года** в школьной столовой вновь был проведен Родительский контроль.

Представители Родительского контроля проверили условия приготовления пищи, проследили: не нарушается ли десятидневное меню на завтрак, качественно ли приготовлены блюда. Проследили, как дети едят приготовленные блюда, все ли съедается детьми. Проанализировали, как школьной столовой выполняются требования Роспотребнадзора в условиях распространения новой коронавирусной инфекции  COVID-19.

**Выводы Родительского контроля:**

1. В столовой созданы  условия для качественного приготовления пищи.
2. Повара соблюдают санитарные Правила и Нормы, технологию приготовления блюд.
3. В столовой чисто, уютно, соблюдаются требования дезинфекции, санобработки столов и посуды между потоками детей. Проводится обработка рук антисептиками у всех детей и посетителей.
4. Приготовленные блюда вкусные, их внешний вид приятный.
5. Дети хорошо ели творожную запеканку. Отходов было немного.

**23.09.2020 года** осуществлен родительский контроль за качеством питания в школьной столовой.

Родители наблюдали, как осуществляли питание детей за завтраком  первого  потока, в котором  дети на подвозе, 1-4 классы. Всего в столовой находилось 53 ребенка. Перед входом в зал у каждого ребенка обрабатывали руки антисептиком, второе блюдо уже было на столах, проходили каждый к своему месту.

Все блюда выдавались теплыми, холодного омлета, чая не было. Меню дня совпадает с утвержденным десятидневным меню. Родители отмечают, что все блюда приготовлены качественно, омлет дети ели хорошо, все остальные продукты съедены, отходов было немного.

Претензий к работникам столовой нет, они все соблюдают санитарные требования и требования технологии приготовления блюд для завтрака.

О посещении столовой Родительским контролем составлен акт, в котором отражено все увиденное и сделано заключение о качестве горячего питания.