**В работе по организации питания учащихся администрация школы руководствуется основными нормативно-правовыми актами и документами.**

Согласно санитарным нормам и правилам для организации контроля над качеством приготовления пищи в школе созданы: бракеражная комиссия и Совет по питанию. Целью работы данных структур является:

- повседневный контроль над качеством продукции в школьной столовой,

- контроль за санитарным состоянием пищеблока.

В своей деятельности данные структуры руководствуются требованиями, определёнными нормативно-технической документацией к качеству сырья готовых блюд и изделий.

Результаты контроля оформляются в бракеражном журнале, в котором указываются время проведения бракеража, названия приготовленных блюд, замечания по качеству приготовленного блюда, производится оценка приготовленного блюда.

Питание организовано на основе примерных двухнедельных рационов питания, разрабатываемых государственным предприятием «Школьное питание» с учетом требований санитарных норм и правил к потреблению пищевых веществ и энергии, дифференцированных по возрасту обучающихся, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), разнообразия и сочетания продуктов питания, способов их кулинарной обработки.

Для учащихся, питающихся за счет средств родителей, предусмотрено питание по меню свободного выбора. Ежедневно им предлагается два варианта меню.

На все реализуемые блюда и изделия в школьной столовой есть технологические карты, сертификаты качества и качественные удостоверения.

Согласно заключениям медицинской комиссии (врача-педиатра), учащимся предоставляется диетическое питание.