**Условия питания и охраны здоровья обучающихся**

По инициативе губернатора Краснодарского края,  в рамках  модернизации системы образования,  в школе была проведена модернизация пищеблока. В результате модернизации в столовой оснащены современным оборудованием цеха: мясной, овощной. Склады: овощной,  для сыпучих продуктов - согласно санитарно-эпидемиологических  требований. Оборудованы  два моечных помещения для мытья столовой посуды и для мытья кухонной посуды. Пищеблок  также был оснащен новым оборудованием.  Пароконвектомат – это агрегат при помощи которого намного облегчилась работа повара, появилась возможность готовить на пару – тефтели, котлеты, рыбу, запеканки, омлеты. Кроме этого в столовой появились: плита, электрическая сковорода, мармит, овощерезка, тестомес.

Для мытья столовой посуды была установлена моечная машина, в которой посуда моется при t 900-950 специальными  моющими средствами.

В обеденном зале отдельные столы на 6 учеников. Зал стал уютным, красивым, здесь можно спокойно покушать.  Обеденный зал также оснащен 4 раковинами для мытья рук и электрическими сушилками для рук.

Повара готовят пищу для школьников в соответствии с возрастными особенностями учащихся и нормами СанПиН. Строго соблюдается калорийность, доброкачественность приготовленных блюд.

Питание происходит по графику. В школе предоставляются бесплатные завтраки и обеды по сниженной (льготной) стоимости для учащихся льготной категории (дети из малообеспеченных, многодетных семей и дети-инвалиды).  Перед каждой учебной сменой бракеражная комиссия снимает пробу на соответствие готовой продукции.

По доставке продуктов школа заключила договоры и контракты с поставщиками, которые привозят только сертифицированные продукты хорошего качества.