В школе работает столовая, позволяющая организовывать горячие завтраки в урочное время на 140 посадочных мест, и обеды для 75 детей группы продленного дня. Горячие завтраки школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы и вывешен на двери столовой. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока.

Помещение столовой включает: обеденный зал, производственные помещения, складское помещение. Перед входом в помещение столовой есть помещение, оборудованное умывальниками. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные СанПин средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

  Сотрудниками столовой ежедневно проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

**Правила поведения в школьной столовой.**

***Информация для школьников***

В столовой всегда много детей и взрослых, ведь всем нужно успеть поесть в течение 20 минут. Поэтому здесь особенно важно соблюдение вполне определённых правил:

• не торопитесь в столовую, отправляйтесь туда вместе со своим классом в отведённое для вас время;

• не бегите и не спешите занять место за столом первыми, не расталкивайте других учеников;

• передвигаясь по столовой, смотрите под ноги, чтобы не поскользнуться и не упасть;

• перед тем как сесть за стол, не забудьте тщательно вымыть руки;

• будьте осторожны, пользуясь вилкой, чтобы не поранить себя или окружающих;

• старайтесь не пролить на себя или соседей горячий суп или чай;

• сидите за столом прямо, не кладите ногу на ногу, не толкайте соседей и не кладите локти на стол;

• во время еды соблюдайте тишину: не разговаривайте громко, не чавкайте, не дуйте на горячие блюда, не стучите вилками и ложками о тарелки и чашки;

• правильно пользуйтесь столовыми приборами: не забывайте, какие блюда едят ложкой, а какие — вилкой;

• если вы испачкались, воспользуйтесь салфеткой или носовым платком;

• соблюдайте чистоту: уронив что-нибудь на пол, поднимите и выбросите в мусорное ведро;

• не отзывайтесь плохо о тех блюдах, которые школьные повара приготовили для вас; не показывайте виду, если вам что-то кажется невкусным;

• не забудьте после еды убрать за собой посуду;

• будьте вежливыми: пожелайте приятного аппетита вашим одноклассникам, поблагодарите работников столовой.

*Питание в школьной столовой - один из факторов сохранения здоровья ребёнка.*

**Памятка для родителей**: *в каких продуктах «живут» витамины*

Витамин А — содержится в рыбе, морепродуктах, абрикосах, печени. Он обеспечивает нормальное состояние кожи и слизистых оболочек, улучшает зрение, улучшает сопротивляемость организма в целом.

Витамин B1 — находится в рисе, овощах, птице. Он укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение.

Витамин B2 — находится в молоке, яйцах, брокколи. Он укрепляет волосы, ногти, положительно влияет на состояние нервов.

Витамин РР — в хлебе из грубого помола, рыбе, орехах, овощах, мясе, сушеных грибах, регулирует кровообращение и уровень холестерина.

Витамин В6 — в цельном зерне, яичном желтке, пивных дрожжах, фасоли. Благотворно влияет на функции нервной системы, печени, кроветворение.

Пантотеновая кислота — в фасоли, цветном капусте, яичных желтках, мясе, регулирует функции нервной системы и двигательную функцию кишечника.

Витамин B12 — в мясе, сыре, продуктах моря, способствует кроветворению, стимулирует рост, благоприятно влияет на состояние центральной и периферической нервной системы.

Фолиевая кислота — в савойской капусте, шпинате, зеленом горошке, необходима для роста и нормального кроветворения.

Биотин — в яичном желтке, помидорах, неочищенном рисе, соевых бобах, влияет на состояние кожи, волос, ногтей и регулирует уровень сахара в крови.

Витамин С — в шиповнике, сладком перце, черной смородине, облепихе, полезен для иммунной системы, соединительной ткани, костей, способствует заживлению ран.

Витамин D — в печени рыб, икре, яйцах, укрепляет кости и зубы.

Витамин Е — в орехах и растительных маслах, защищает клетки от свободных радикалов, влияет на функции половых и эндокринных желез, замедляет старение.

Витамин К — в шпинате, салате, кабачках и белокочанной капусте, регулирует свертываемость крови.