**Об организации питания учащихся в школьной столовой**

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Доказано, что здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и понижением риска развития многих хронических болезней у взрослых.

В МБОУ «Лицей №34» созданы все условия для организованного питания учащихся. В лицее оборудована столовая на 150 человек в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН. Помещения столовой размещаются на первом этаже здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят варочный цех, овощной цех (для первичной и вторичной обработки овощей), раздаточная зона (в которую входит раздаточная, оборудованная мармитами, витрина), обеденный зал. В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. Блюда школьного питания готовятся на современном оборудовании, технологический процесс позволяет сохранить все полезные вещества.

В обеденном зале столовой установлены раковины, для мытья рук, питьевой фонтанчик. Столовая лицея обеспечена достаточным количеством посуды и столовыми приборами.

## График работы столовой.

9.00 -15.00

Буфет

10.00-15.00

***Обед работников столовой***

12.45 – 13.15

Организация питания осуществляется в соответствии с графиком утверждённым директором лицея.

**Режим питания классов**

|  |  |
| --- | --- |
| 8.45 – 9.00 | 1, 2 классы |
| 9.45 – 9.55 | 3, 4 классы |
| 10.40 – 10.55 | 5, 6,7, классы |
| 11.40 – 11.55 | 8, 9, 10, 11, классы |
| 12.40 – 12.50  13.15 – 15.00 | Продленка  Свободное питание |

**СУББОТА**

**Буфет**

10.00 – 15.00