**Переход на аутсорсинг по организации питания**

              С сентября 2020 года функции по организации питания в МБОУ СОШ с.Раздзог переведены на новую форму обслуживания – аутсорсинг. Аутсорсинг питания – это заключение школой контракта на поставку соответствующих услуг со сторонней организацией. Организация питания предусмотрена в собственном пищеблоке, т.е. приготовление продукции осуществляется в пищеблоке МБОУ СОШ с.Раздзог; сторонняя организация ОО «Дар» поставляет продукты для приготовления пищи учащимся начальных классов.   Сотрудники пищеблока ( повар, кладовщик и помощник повара) состоят в штате МБОУ СОШ с.Раздзог.

В школе разработано новое 10-ти дневное меню в соответствии с новыми Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», составлены технологические карты, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов и описан процесс приготовления.

Контроль качества и технологии приготовления пищи, санитарного состояния пищеблока, норм выхода порций осуществляется бракеражной комиссией, в которую, согласно приказу, входят ответственный за питание, представитель родительского комитета, педагог-организатор и повар.

На сайте МБОУ СОШ с.Раздзог ([www.razdzog.osedu2.ru](http://www.razdzog.osedu2.ru/)) в разделе «Организация питания» родители и все заинтересованные лица могут ознакомиться с меню. Вечером актуальное меню сменяет меню следующего дня.