

Организация питания

Питание школьников осуществляется на базе школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием, в том числе приспособленной для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство учителей.

Школьная столовая расположена на первом этаже, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий: Столовая работает на сырье, поэтому имеет следующий набор помещений и оборудования:

- обеденный зал на 35 посадочных мест:
 - столы обеденные 6-местные;
 - табуретки;
- кухонный зал для приготовления пищи:
 - электрические плиты – 2 шт,
 - вентиляционная система;
 - холодильник – 3 шт.
 - электромясорубка – 1 шт.
 - мойки для посуды – 3 шт.
 - моечные раковины – 2 шт.
 - стол производственный металлический – 1 шт.
 - подставка для кухонного инвентаря
 - водонагреватель - 2 шт.
- шкаф для персонала пищеблока- 1 шт.

Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет обеспечить посадку учащихся в большую перемену. Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Горячим питанием учащиеся охвачены на 100%: 1-4 классы – горячий завтрак (льготное питание; охват -100%), 1-4 классы – горячий обед (родительская плата-60 руб. в день; охват 1-4 классы - 100%); 5-9 классы- горячий завтрак (родительская плата - 50 руб. охват - 100%); 5-9 классы - горячий обед (родительская плата - 60 руб. Охват - 88 %).

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания учащимся производится по классам на переменах, по графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов.