

Организация питания учащихся

Способ организации питания самостоятельно. В школе имеется собственный пищеблок, столовая укомплектована квалифицированными кадрами, имеющими среднее профессиональное образование.

В школьном пищеблоке есть необходимый набор помещений и оборудования в соответствии с типом организации питания обучающихся в образовательном учреждении – столовая, работающая на сырье. Имеются горячий цех, моечные для кухонной и столовой посуды, для овощей, склады для суточного запаса и временного хранения продуктов, холодильные камеры.

Созданы условия питания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке и промаркированы. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные столы, ножи и доски. Стеллажи для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Столовая на 150 посадочных мест оборудована всем необходимым. Обеденный зал и меню оформлены в оригинальном стиле, меню является легко доступным. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место) в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также полками для её хранения. Используется фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Столовая – 1- 217,9 кв.м.(пищеблок 27,5 кв.м., обеденный зал 152 кв.м., подсобные помещения -21,9 кв.м., моечная -16,5 кв.м. Все учащиеся школы (765 человек) обеспечены горячим питанием, 13 человек обеспечены льготным горячим питанием. Для обучающихся филиала (54 человека) организован подвоз горячих завтраков.

Шеф-повар - Клинова Г.В.