

Условия организации питания обучающихся

Для обучающихся образовательного учреждения организовано горячее питание (завтрак, обед 1 смена, обед 2 смена).

Для обеспечения здорового питания всех обучающихся образовательного учреждения в соответствии ассортиментным перечнем составлено 10 дневное меню. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, цена и пищевая ценность.

В школе ведутся журналы: журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал бракеража сырой продукции; ведомость контроля за рационом питания;

Усилен дезинфекционный режим (проведение уборки помещений, мытья посуды, протирания поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств, наличие мыла и антисептических средств для обработки рук, использование масок и перчаток персоналом пищеблока);

Площадь обеденного зала - 36 м²

Количество посадочных мест - 35 м.

Охват питанием:

Начальные классы - 100% обучающихся;

Средние классы - 100% обучающихся.

Персонал столовой

1. Гайсина Рамзия Ильязовна - повар

2. Галкиева Гелюса Рашитовна - кухонный рабочий