

## **Организация питания в школе**

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

Для обеспечения здорового питания всех обучающихся образовательного учреждения в соответствии ассортиментным перечнем составлено 12 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;

Площадь школьной столовой – 54, 84

Количество посадочных мест - 50.

### **Охват питанием:**

Начальные классы - 100% обучающихся;

5- 9 классы - 100% обучающихся.

### **Персонал столовой**

1. Орлова Надежда Георгиевна - повар

2. Медведева Наталья Геннадьевна – повар, кладовщик, ответственное лицо за питание

3. Виноградова Зинаида Александровна - кухонный работник