

Условия организации питания

Питание школьников осуществляется в школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием *в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011*

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

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. *Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией* Обучающиеся питаются по классам на переменах, по графику питания обучающихся. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементах, белков, жиров и углеводов.

Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».