

Ссылка на раздел сайта «Питание»

https://stermak.minobr63.ru/?page_id=864

Организация питания в школе осуществляется на основании Договоров на поставку продуктов питания. Санитарное состояние производственных и складских помещений соответствуют требованиям, предъявляемым к их содержанию (Сан ПиН 2.4.5.2409-08).

Все учащиеся школы получают бесплатное горячее питание. Для этого имеются следующие условия: обеденный зал на 80 посадочных мест, помещение для мытья и обработки посуды, горячий, холодный, мясо разделочный зоны и помещения для хранения продуктов питания.

Примерное комплексное меню составляется на 10 дней, согласовывается с директором школы, утверждается в Роспотребнадзоре. Меню разнообразное: мясные, рыбные, крупяные блюда, блюда из овощей (салаты, винегреты, овощи тушеные). Овощи, фрукты присутствуют в достаточном количестве и только по сезону. Хлебобулочные изделия всегда свежие.

Работники пищеблока имеют специальное образование. При транспортировке, хранении и обработке продуктов питания соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Приготовление блюд производится согласно технологическим картам, которые имеются в наличии на пищеблоке. Ежедневно проводится снятие пробы приготовленных блюд.