

Организация питания в школе

В школе организовано питание обучающихся за счет средств бюджета:

1-4 классы – бесплатный горячий завтрак в сумме 62 руб. 11 коп.

5 классы - бесплатный горячий завтрак в сумме 29 руб. 05 коп.

Льготные категории обучающихся (из многодетных семей и находящихся в трудной жизненной ситуации) 6-9 классов (по заявлению родителей) - бесплатный горячий завтрак в сумме 29 руб. 05 коп.

В целях упорядочения работы буфет-раздаточной и профилактики коронавируса установлен следующий график приема пищи:

Время	Класс
8.30 - 8.40	2с (завтрак)
8.40 - 8.50	1а
8.50 - 9.00	1б
9.00 - 9.10	1в
9.10 - 9.20	Санитарная обработка
9.20 - 9.40	3а, 3б
9.40–10.00	4а, 4б, 4в
10.15 - 10.30	1 с (обед)
10.30 – 10.45	2а (пн, вт, пт)
10.45 - 11.05	6, 7, 8, 9, 10, 11, многодетные
11.05 – 11.30	3с, 4с, 5с (завтрак)
11.30 – 11.40	Санитарная обработка
11.40 – 11.50	2с (обед)
11.50 – 12.00	5в, 5с
12.00 – 12.15	2а (ср, чт)
12.15 - 12.30	2б
12.30 - 12.45	2в
12.45 – 12.55	5а, 5б
13.00 – 13.20	ГПД
13.40 – 13.50	5с (обед)
13.50 – 14.00	3с (обед)
14.35 – 14.45	4с (обед)

Услугу по питанию оказывает ИП Безрукова О.В.

Для организации питания в школе функционирует буфет-раздаточная на 100 посадочных мест.

Организация питания в дошкольном отделении

Необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста является правильная организация питания, обеспечивающая организм энергией и всеми необходимыми ему пищевыми веществами – белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными веществами.

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста – важный фактор процессов роста, совершенствования многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности ребенка.

Организация питания в дошкольном отделении предусматривает выполнение режима дня. Режим питания детей с 10-ти часовым пребыванием включает – завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

В дошкольном отделении имеется примерное 10-дневное план-меню. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

В дошкольном отделении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированный хлеб.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.