

Горячее питание в школе.

**Ответственный за горячее питание - Вильдина Е.А.
Горячая линия по питанию -(846)264-03-80**

В школе-интернате находятся и питаются обучающиеся с инвалидностью и дети с ограниченными возможностями здоровья.

В школьной столовой организовано 6-ти разовое питание. Меню достаточно разнообразное. В рационе ежедневно присутствуют мясные блюда, колбасные изделия, молочные продукты, каши молочные, кисломолочные продукты, сыр, творожные запеканки, сырники, выпечка, разнообразие рыбных блюд (котлеты, тефтели, суфле, просто отварная рыба, рыба тушеная с овощами, рыба припущенная и т.д.), соки, фрукты, овощные гарниры, овощные салаты. Разнообразие 1-ых блюд: традиционные щи, борщи, рассольник, супы овощные, с крупами, макаронными изделиями и все наборы продуктов включенные в рецептуру разрешены продуктов в школьном питании.

Имеется 10-ти дневное перспективное меню согласованное с органами Роспотребнадзора, технологические карты на каждое блюдо. При составлении меню учитывается разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическая ценность, возможность сочетания продуктов, оптимальная масса и объем пищи. Сроки реализации продуктов строго соблюдаются.

Нет повторения блюд с одного дня на другой, запрещенных блюд. Натуральные нормы по питанию выполняются на 100%.

Работники столовой школы являются штатными работниками школы. Осуществляется необходимый контроль за состоянием здоровья работников пищеблока медицинскими работниками школы. Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием (мясорубки 2шт, картофелечистка, овощерезка, тестомесильная машина, мармит и т.д.), полным набором инвентаря и посуды. Обеспечение продуктами осуществляют базы: ООО ТД «Славянский», ООО «Хлебозавод № 5».

Качество блюд кулинарных изделий и санитарное состояние столовой ежедневно контролируется бракеражной комиссией, медицинскими работниками школы, а также Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. По результатам проверок качество приготовляемых блюд, а также санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Время посещения столовой осуществляется по расписанию.

Питание учащихся организуется под наблюдением классных руководителей и воспитателей. Отзывы детей о вкусовых качествах блюд положительные.

