

УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Для осуществления горячего питания обучающихся в соответствии с нормативными требованиями в учреждении имеются необходимые условия.

Имеется собственная столовая. Производственные помещения школьной столовой и обеденный зал расположены на первом этаже. Производственные помещения и оборудование кухни предусмотрено в необходимом объеме и соответствует требованиям. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Всё оборудование исправно, работает в установленном режиме. В столовой помещения распределены следующим образом: буфетно-раздаточное место, обеденный зал, моечная кухонной и столовой посуды, детское кафе «Кабинетик». Обеденный зал рассчитан на 270 посадочных мест. Он прямоугольной формы, имеет соответствующим образом оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы, и табуретками. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Санитарное состояние помещений и оборудования соответствует норме.

Обслуживание обучающихся производится по договору между МБОУ СОШ 3 28 и СМУП «Комбинат школьного питания». Школьная столовая работает на полуфабрикатах, изготавливаемых в производственных цехах СМУП КШП. Доставка продукции осуществляется ежедневно специализированным транспортом.

МБОУ СОШ № 28 принимает участие в реализации карточного проекта по безналичному расчету в школьной столовой.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции созданы бракеражная комиссия в составе. Ведутся бракеражный журнал, медицинский журнал. Всегда в наличии суточные пробы и контрольное блюдо.

Установлена следующая стоимость питания обучающихся: завтрак – 69 рублей, обед – 88 рублей.

Режим приема пищи: 10.10- 10.30ч.- 1-5 классы; 11.15- 11.35ч.- 6-11 классы; 12.30- 12.20ч.- обед ГПД; 15.30ч. – полдник ГПД.