

Столовая школы-интерната находится на первом этаже и располагает всеми необходимыми помещениями: горячий цех, холодный цех, кондитерский/хлебный цех, моечные для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, обеденный зал на 80 посадочных мест укомплектован столами и лавками. Столовая оборудована современным оборудованием. На видном месте расположен стенд ежедневного меню, где указывается наименование и выход продуктов.



Режим работы столовой: с 6.00 до 20.00

График работы столовой:

Завтрак. 7⁴⁰-8⁰⁰

Обед 11⁵⁰-12¹⁰

Полдник 15⁵⁰-16¹⁰

Ужин 19⁰⁰-19²⁰

Второй ужин 20³⁰-20⁴⁵

Питание обучающихся организовано по 2 направлениям:

- 1) Бесплатное пятиразовое питания для обучающихся, проживающих в школе-интернате
- 2) Бесплатное двухразовое питание для приходящих обучающихся.

Основные принципы организации питания в школе-интернате:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей;
- Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.



Организация горячего питания обучающихся осуществляется на основе примерного циклического двухнедельного меню комплексных рационов питания, разработанного с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

В столовой нашей школы выполняются требования, предъявляемые к технологическому оборудованию (механическому, тепловому, холодильному).

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, содержатся в чистоте и порядке.