

Организация питания

Все воспитанники и учащиеся обеспечены горячим питанием, всего организовано 4 приема пищи (завтрак, фруктовая пауза, обед, уплотненный полдник).

Школьная столовая представляет собой комплекс помещений, состоящий из двух обеденных залов на 350 посадочных мест, складов, холодильных камер, холодного, мясного, кондитерского и горячего цехов, цеха первичной обработки. В кухне установлено современное технологическое оборудование, которое делает процесс приготовления пищи безопасным и гигиеничным.

За приготовлением пищи и питанием школьников наблюдает диетсестра, контроль осуществляет школьный врач. Санитарно-гигиенический режим работы пищеблока организован в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». В школе организован производственный контроль, который по договору осуществляет Центр Госсанэпиднадзора управления делами Президента РФ по г. Москве.

Для обеспечения детей витаминами круглогодично в меню присутствуют свежие фрукты и ягоды по сезону, проводится витаминизация третьих блюд.

Для детей, нуждающихся в организации индивидуальной диеты, составляется индивидуальное меню, медперсонал отслеживает каждый прием пищи ребенком. Ежегодно разрабатывается сбалансированное меню для детей разного возраста, постоянно отслеживается качество поставляемых продуктов питания для столовой, выбор блюд происходит с учетом вкуса детей.

Большое внимание в школе уделяется вопросу организации питьевого режима. На каждом этаже и в отдельных отсеках в свободном доступе для детей и взрослых находятся аппараты (кулеры) для подачи чистой питьевой воды, используется бутилированная вода. Рядом с кулерами всегда находятся одноразовые стаканчики. Каждые 3 месяца кулеры проходят профилактическую обработку.