

Организация школьного питания является одним из важнейших условий поддержания у детей здоровья и способности к эффективному обучению.

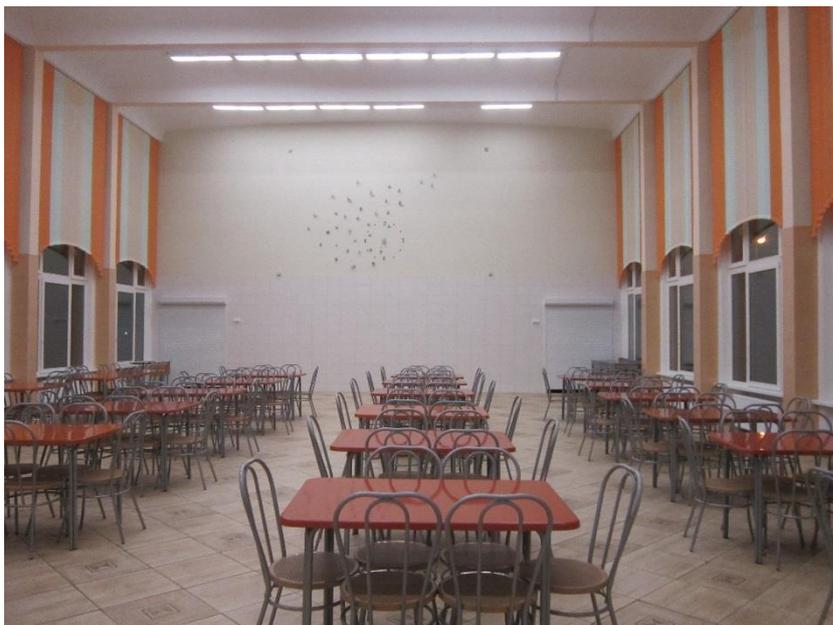
Основными документами, определяющими требования к организации и режиму питания в ГБОУ школе № 310 и работе школьного пищеблока, являются Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.4.3648-20) и Положение об организации питания обучающихся.

В течении учебного дня для учащихся организовано двухразовое горячее питание.

Питание в школе обеспечивает ООО «ТД А.П.Иванов» согласно 10-дневного цикличного меню, утвержденного Управлением социального питания и Роспотребнадзором. Заведующая производством - повар IV разряда Кондратенко Стелла Валерьевна.

На протяжении многих лет в нашей столовой используются разные формы обслуживания учащихся, преимущественно это комплексные завтраки и обеды. Большим спросом пользуется буфетная продукция.

Обеденный зал рассчитан на 180 посадочных мест. Оборудован яркой современной мебелью. Перед входом в столовую установлены умывальники и электрическая сушилка для рук.





В 2019 году была осуществлена модернизация школьного пищеблока, включающая в себя ремонтные работы в помещении, оснащение новым технологическим оборудованием, обновление кухонного инвентаря и посуды.

Перечень нового оборудования:

Мясорубка МИМ-300
Машина картофелеочистительная МКК-300-01
Мармит 1-х блюд ПМЭС-70Т
Мармит 2-х блюд ЭМК-70Т
Пароконвектомат ПКА 10-1/1
Шкаф жарочный ШЖЭ -3-01
Плита электрическая МХМ ПЭ69Ж-01
Овощерезка электрическая с комплектом насадок CL50 Ultra 380В
Машина посудомоечная купольного типа МПК-700к
Витрина холодильная
Камера морозильная
Шкаф холодильный
Буфет 4940x2650x1200
Мясорубка Gastrotop НМ-22 220
Обеззараживатель и очиститель воздуха
Холодильник Indesit ST 167 2r 1670x600x665
Гастроёмкость
Гастроёмкость перфорированная





В школе действует Совет по питанию, Бракеражная комиссия и Родительский контроль за качеством питания. Эти комиссии осуществляют

контроль за организацией питания и работой школьной столовой, за качеством готовой продукции, санитарным состоянием пищеблока, организацией приёма пищи обучающихся, проводят проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации. По итогам проверки оформляются акты.

Питание организовано на всех переменах, согласно утвержденного директором школы Графика.

Процента охвата горячим питанием школьников увеличивается благодаря эффективной работе классных руководителей, которые постоянно проводят профилактические беседы с учащимися по сохранению здоровья посредством полноценного питания. На родительских собраниях проводятся беседы по организации здорового образа жизни, здорового питания, проходит мониторинг изучения мнения родителей по проблеме школьного питания.

Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание обучающихся – реализация в буфете кондитерских и булочных изделий. Ассортимент буфетной продукции широк и привлекает обучающихся всех возрастов.

Рациональное питание, соответствующее возрастным физиологическим потребностям, является одним из важнейших факторов формирования здоровья детей. Правильное организованное питание оказывает существенное влияние на устойчивость детского организма к неблагоприятным факторам, повышает его работоспособность и выносливость, способствует оптимальному развитию детей.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:

- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение состояния здоровья школьников,
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.