

## Условия питания и охраны здоровья обучающихся

Питание в школьной столовой организовано в строгом соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" и СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Для обеспечения здоровым питанием учащихся разработано примерное двухнедельное меню, в соответствии с рекомендуемой формой, с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона по возрастным группам (7-11). Меню согласовано с органами Роспотребнадзора. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором школы и согласованное с медицинским работником. В меню указываются сведения об объёмах порций и названия кулинарных изделий, их стоимость.

Школьная столовая оборудована:

- обеденным залом на 60 посадочных мест;
- залом приготовления пищи;
- складскими и подсобными помещениями.

Столовая оснащена современным технологическим оборудованием. Перед входом в столовую предусмотрено специальное помещение для мытья рук, оборудованное электронными полотенцами.

Прием пищи организован по графику в одно и то же время в соответствии с общим распорядком дня. Для спокойного приема пищи предусмотрено достаточное количество времени: продолжительность перемен, отведенных на завтрак составляет 15 мин, а на обед — 20 мин.

