

## Пояснительная записка

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Организация полноценного горячего питания осуществляется согласно десятидневному меню, которое утверждено директором школы

Организация горячего питания основана на следующих принципах:

1. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.

2. Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам).

3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов.

4. Адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.

5. Наличие на каждое блюдо меню технологических карт, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

6. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед).

Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, компот).

На обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы, борщи, рассольники, (с крупами, макаронными изделиями), бульон куриный. Из него можно готовить и супы, заправленные овощами, крупами, фрикадельками.

В качестве вторых блюд используют запеченную рыбу, запеченное или отварное мясо, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо - крупяные, рубленые изделия. На гарниры предусматривается картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.

Время пребывания детей в школе с 8.30 – 16.00.

В 2023 – 2024 учебном году график работы школьной столовой  
с 7.00 – 14.00 Пятница – санитарный день

Горячее питание обучающихся организовано в 2 смены:

1 смена - 11.05 – 11.30

2 смена - 12.15 – 12 40

Помещение пищеблока размещается в приспособленном помещении. В нем установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды. Холодная и горячая вода используется для технологических процессов обработки пищевых продуктов, приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно – эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Технологическое и холодильное оборудование, установленное на пищеблоке находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.