В КГУ «Общеобразовательная средняя школа № 1 им. М.Горького» питание школьников организовано согласно всем требованиям санитарно-гигиенических норм. В школе всего учатся 788учеников, все охвачены бесплатным горячим питанием.

Система организации питания в нашей школе ставит перед собой следующие задачи: обеспечить учащимся полноценное горячее питание; следить за калорийностью и сбалансированностью питания; прививать учащимся навыки здорового образа жизни; формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

  Для решения этих задач школой задействован целый ряд сотрудников, которые систематически решают данные задачи. Прежде всего, это работники столовой. На их ответственности находится вопрос приготовления вкусной и приготовленной в соответствии со всеми технологиями пищи. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

  Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук. Особое слово нужно сказать о нашей столовой. Она радует нас каждый день разнообразием блюд. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Медицинский работник ежедневно проверяет и просчитывает присылаемое меню, внося корректировки в ассортиментный перечень блюд. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Деятельность данной комиссии имеет своей задачей организовать питание таким образом, чтобы выполнялись все требования санитарии и гигиены, а также требования, предъявляемые к питанию школьников различного возраста.

     В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеются холодильные камеры, предназначенные для хранения разного вида продуктов. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления.

    Большое значение в нашей школе уделяется не только охвату питанием всех учащихся, но и тому, чтобы питание, получаемое ими, было разнообразным, калорийным и содержало необходимое количество витаминов и минеральных веществ.

  Для того чтобы все учащиеся получали питание горячим, работа школьной столовой организована по строгому графику, соблюдение которого контролируется соответствующей комиссией.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно.

Соки ежедневно включаются в обязательный рацион школьного питания. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.  
Для лучшего понимания важности организации правильного питания постоянно заслушиваются вопросы и вносятся предложения на административных советах, производственных совещаниях, родительских собраниях вопросы по организации питания.









