В школе имеется специально оборудованная столовая на 90 посадочных мест, в которой осуществляется горячее питание школьников, работают квалифицированные сотрудники. Проводится реализация образовательных программ по формированию культуры здорового образа жизни. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Оборудование столовой в рабочем состоянии: работает 2 эл. плиты с жарочным шкафом, 3 холодильника, 1 холодильных шкафа, шкаф пекарский, овощерезка, электро-водонагреватель, 2 электро-кипятильника, система доочистки воды. Столовая оборудована ваннами для мытья посуды, для учащихся установлены сушилки и раковины для мытья рук. Столовая обеспечена кухонной посудой и инвентарем.

Осуществляя образовательную деятельность, школа создает условия для охраны здоровья обучающихся в соответствии с Федеральным законом “Об образовании в Российской Федерации” №273-ФЗ от 29.12.2012г. (ст.41), Уставом школы, Программой развития школы «Здоровье» по сохранению и укреплению здоровья школьников, Программой развития школы 2012 – 2017 г.г. Медицинское обслуживание обучающихся осуществляется сотрудниками ЦРБ Семикаракорского района. Выполняются на безвозмездной основе следующие работы: профилактические, оздоровительные и восстановительные меры, включающие в себя вакцинопрофилактику плановую и по эпидемическим показателям, лечебно-оздоровительную работу, диспансерное наблюдение, профилактические осмотры, в том числе лабораторную диагностику.

Режим питания:

	Перемена	Классы
2 перемена	10 мин	1,2,3,4
3 перемена	15 мин	5,6,7,8,9,10,11

Памятка

“Мероприятия ежедневного контроля пищеблока образовательной организации”

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании;
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

1. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.:
2. Контроль на этапе технологического процесса:
3. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:
4. Контроль уборки помещений пищеблока:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.).

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.