1. Горячее  питание     организовано  для  всех  обучающихся 1-4 классов. Столовую  посещают  практически все обучающиеся 1-4 кл,  т.е. 18 обучающихся из38

Горячим питанием охвачены разные категории обучающихся.

2. Продукты, поставляемые в школьную столовую

Закупка  продуктов питания производится в строгом соответствии с Федеральным  Законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ ( в ред. от 28.12.2013 г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения  государственных и муниципальных нужд».

3.  Формы обслуживания.

 Есть обеденное помещение зал на 18  посадочных мест.

Санитарное состояние школьной столовой и комнат пищеблока удовлетворительное. Посуда и инвентарь обрабатываются согласно санитарным правилам

Работу пищеблока обеспечивает повар

Используется примерное  семидневное  меню  в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов, выращенных на пришкольном участке.

В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

5. Качество и технология приготовления блюд и изделий соответствует  норме СанПиН

В работе школьная столовая опирается на требование территориального органа Роспотребнадзора

   В меню включены только натуральные продукты, нормы питания по мясу, картофелю, овощам, фруктам соответствует СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в учреждениях»

    В эпидемиологическом плане меню безопасно и разнообразно. Оснащенность пищеблока и его работа соответствует Сан ПиН 2.4.4.2599-10  «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общепита и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

На поставляемую продукцию с поставщиками имеются договора.

    Меню составляется с учетом  возрастных особенностей школьников, исключены  запрещенные  и нерекомендованные блюда.