

Работа школьного пищеблока регламентируется следующими документами:

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Пищеблок школы централизованный (входит в состав основного корпуса здания школы), находится на 1-ом этаже и состоит из следующих помещений:

1. Складское помещение - помещения для хранения сыпучих продуктов.
2. Кухня.

Отпуск питания осуществляется по классам в соответствии с графиком питания. Ежедневное меню рационов питания согласовывается директором школы.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создаётся на текущий учебный год приказом директора школы.

При организации горячего питания обязательно использование в каждый приём пищи горячих блюд и кулинарных изделий, горячих напитков.