

Условия питания и охраны здоровья обучающихся

В школе имеется столовая на 80 посадочных мест. Оборудован пищеблок для приготовления пищи, работает буфет.

Организация, осуществляющая питание согласно договора - ООО "Резерв Школьное питание".

Питание учащихся организовано по циклическому меню, строго в соответствии с СанПиН и с учетом физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, в результате чего, рационы сбалансированы по основным пищевым ингредиентам.

В столовой установлены умывальники, бумажные полотенца для рук. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В период эпидемий простудных заболеваний (гриппа) в меню включаются лук и чеснок.

Отпуск горячего питания учащимся организован по классам, в определенную перемену, по ежедневному учету количества учащихся и категории льготников, а также родительская доплата, если таковая есть.

За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Обслуживание учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

В целях своевременного исполнения подпункта 8.2.3 пункта 8.2 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и создания необходимых условий в МБОУ СОШ № 3 (обеденный зал) - приобретен холодильник для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, предоставленных родителями детей, приобретена микроволновая печь для разогрева готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.