Обеспечение условий питания обучающихся

Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

В гимназии имеется обеденный зал-1, кухня-1, посудомоечная-1, склад-1.

Столовая расположена в здании гимназии. Пищеблок  оснащен  тепловым и холодильным оборудованием, оборудованием для механической обработки продуктов и готовой продукции.

Питание детей организуется в помещении  столовой на 120 посадочных мест. Помещение  для мытья столовой посуды пищеблока  оборудовано двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Школьная столовая работает на продовольственном сырье, или на полуфабрикатах, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Производственные помещения пищеблока оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.