

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой продукции, соблюдением санитарных требований осуществляется:

1. директором школы;
2. ответственным за питание;
3. комиссией по контролю за организацией горячего питания;
4. заведующей столовой.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: установлены раковины для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды, электрополотенце.