Организация питания школьников и режим работы столовой.

Рациональное питание – один из основных факторов, ответственных за здоровье человека. Для детей школьного возраста это имеет особое значение в связи с особенностями роста и развития в этот период, а также в связи с интенсивной учебной нагрузкой. Организация рационального питания обучающихся является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения в школе.

Система организации питания нашей школы ставит перед собой следующие задачи:

- Обеспечить обучающихся полноценным горячим питанием;
- Следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- Прививать обучающимся навыки здорового образа жизни;
- Развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- Формировать культуру питания и навыки самообслуживания;

Большое значение в школе уделяется тому, чтобы питание, получаемое школьниками, было разнообразным, калорийным и содержало необходимое количество витаминов и минеральных веществ.

В БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа №37» имеются пищеблок, обеспеченный необходимым технологическим оборудованием и посудой.

Процесс приготовления пищи осуществляется строго в соответствии с требованиям СанПИН, технологическими картами.

Питание организовано на базе школьной столовой. Обучающиеся 1-4 классов обеспечены бесплатным горячим питанием. Питание обучающихся 5-11 классов организовано за счет средств родителей (законных представителей), Отдельным категориям обучающихся представлена возможность получать дотационное питание.

Питание осуществляется по единому по городу 24-дневному меню с технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

Для организации питания имеется необходимая посуда, помещения пищеблока, цеха оснащены современным технологическим оборудованием.

Организатором питания (поставщиком) в БОУ г. Омска «Средняя общеобразовательная школа №37» является: Общество с ограниченной ответственностью Сервисная компания «Инкос» 644007 г. Омск, ул. 5-я Северная, д.192 Тел. 23-19-49, 22-01-69

Заведующий производством: Латухина Ольга Михайловна.

Шеф-повар: Рябкова Мария Васильевна.

Курирует питание заместитель директора, контроль за организацией питания осуществляет медицинский работник.