

В гимназии созданы условия для питания обучающихся:

- имеется собственная столовая на 240 посадочных мест
- организуется горячее питание
- назначен ответственный за организацию питания в гимназии
- создана и успешно работает бракеражная комиссия.

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

В столовой ведутся рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции; учета отпущенного питания; внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующими и надзорными органами.

Бракеражная комиссия гимназии по контролю организации и качества питания обучающихся осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета;
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Большая роль в организации горячего питания обучающихся в гимназии отводится классным руководителям. Формирование у школьников культуры питания проходит через беседы на классных часах, «Уроках здорового питания», конкурсах, анкетированиях. Вопросы здорового питания обсуждаются с родителями на классных и общешкольных родительских собраниях с привлечением социального педагога, педагога-психолога, администрации гимназии.

Непосредственное участие в работе по контролю за организацией и качеством питания в гимназии принимает медицинский работник, который выполняет следующие функции:

- осуществляет контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- проверяет оформление ежедневного меню, его соответствие утвержденному меню и реализуемой продукции;
- следит за соблюдением правил приготовления пищи и санитарно-эпидемиологического режима в столовой и на пищеблоке;
- на основе органолептических свойств готовой продукции оценивает ее безопасность и качество и разрешает к выдаче;
- осуществляет забор суточной пробы;
- контролирует санитарное состояние и содержание пищеблока и соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

График питания в школьной столовой разработан на основании расписания учебных занятий, утвержден директором гимназии.