

Информация о модернизации школьной столовой.

В школе организованы горячие завтраки для учащихся 1-11 классов. Охвачено 99.7 % учащихся. В соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением от 23.07.08 г. № 45 «Требования организации питания обучающихся в ОУ» в школе разработано 10-дневное меню с учётом белков, жиров, углеводов и калорийности. Ребята питаются согласно графика 1 раз в день. В группе продлённого дня организовано двухразовое питание. В течение всего года проводится «С»-витаминизация. Летом усилиями учащихся и родителей под руководством Граковой Н.Н. ведётся заготовка листьев смородины, малины, вишни, мяты, душицы, липы и плодов шиповника для фиточая.



В рамках КПО в 2008 году произведён капитальный ремонт школьной столовой с заменой оборудования, электропроводки, сантехники, канализационных коммуникаций, установкой пластиковых окон и дверей. Оборудованы кухня и новые цеха: овощной, мясной, кондитерский, салатный. В обеденном зале заменена электропроводка и светильники. Для персонала отремонтирована раздевалка, введён в эксплуатацию душ. Закуплено и установлено новое современное оборудование: тестомес, посудомоечная машина, парварочно-конвективный аппарат, 2 электроплиты, накопительный водонагреватель, холодильный прилавок, холодильный шкаф, 2 бытовых холодильника, проточный водонагреватель, шкаф пекарный, хлеборезная машина, пищеварочный котёл, мармит, мясорубка, протирачная машина, картофелеочистительная машина, универсальный привод, электросковорода, электрополотенце, электровесы.

В результате проделанной работы значительно улучшилось качество приготовления блюд, увеличилась производительность, облегчился труд персонала,



уменьшилось количество обострений и заболеваний желудочно-кишечного тракта. В меню включаются больше салатов, блюд, приготовленных на пару.

Кроме учащихся и педагогов нашей школы столовую с удовольствием посещают учащиеся ещё 2-х школ райцентра, работники комитета по образованию. На сегодняшний день школьная столовая обслуживает 940 человек. По отзывам детей и их родителей отмечается разнообразие блюд в меню, улучшение вкусовых качеств. Посещение столовой стало ещё приятней.





Овощной цех



Мясной цех



Кондитерский цех



Тестомес и овощерезка



Пароварочно-конвективный аппарат



Пищеварочный котёл и электрическая сковорода



Хлебoreзная машина



Холодильный прилавок



Мармит



Электроплиты



Посудомоечная машина