

Об организации питания в гимназии



От того, насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

При формировании рациона питания обучающихся и приготовлении пищи соблюдаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:

1. Соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;
2. Обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах;
3. Восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептов и использования обогащенных продуктов;
4. Максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);
5. Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
6. Соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

В гимназии работает столовая на сырье, которая реализует 10-дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных норм, и имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие санитарным правилам и нормам (приложение).

В первую очередь, важно соблюдать режим питания обучающихся. Для обучающихся гимназии организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, организован дополнительно полдник.

В школе организовано льготное питание обучающихся 1-4 классов за счет бюджетных средств, при котором все обучающиеся начальных классов получают горячие завтраки.

Кроме того, полноценными горячими завтраками и обедами обеспечиваются обучающиеся из малообеспеченных и социально незащищенных семей.

Обучающиеся 5-11 классов в связи с отменой бесплатных завтраков горячее питание получают за счёт средств родительской платы.

С целью организации горячего питания для всех обучающихся

предоставляется свободный выбор блюд, среди которых любимыми являются:

Макароны с сосиской, чай

Творожная запеканка, чай

Гречка с тефтелей, чай

Пюре с котлетой, чай

В столовой гимназии реализуются мучные кондитерские изделия:

Булка с маком

Булка со сгущенным молоком

Кольцо песочное

Сочни с творогом

Кекс

Булка с сахаром

Расстегай

Ватрушка с творогом

Пирожок с картошкой

Пирожок с капустой

Пирожок с рисом

Пирожок с морковью



Кроме мучных кондитерских изделий в столовой гимназии в свободной продаже реализуются холодные закуски, первые блюда, вторые блюда, гарниры.



Таким образом: охват горячим питанием в гимназии – 100%, из них порядка 50% обучающихся питаются организованно с классом, 50% покупают питание самостоятельно в буфете.