Целью работы столовой является создание условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи по организации питания:

1.Организация разъяснительной и санитарно-просветительской работы, гигиеническое обучение детей, повышение культуры питания.

2. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.

3. Укрепление материальной базы помещений пищеблока школы, внедрение современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи, современных форм организации питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

Столовая

Производственные помещения столовой и обеденный зал расположены на первом этаже. Производственные помещения и оборудование кухни имеется в необходимом объеме и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Обеденный зал рассчитан на 64 посадочных мест. Он имеет оформленный интерьер и оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Перед входом в помещение столовой установлены умывальники и электрополотенца..

Столовая полностью укомплектована достаточным количеством столовой посуды и приборами. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.
Штат работников столовой укомплектован работниками общественного питания, имеющими специальную подготовку.
Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство администратора.
В помещении столовой имеется информационный стенд, на котором размещены меню, нормативные документы.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.