



Частное общеобразовательное учреждение
«Немецкая гимназия «Петершуле»
(ЧОУ Гимназия «Петершуле»)



«Утверждаю»

Генеральный директор
ЧОУ Гимназии «Петершуле»

Е.А. Юпатова
от 28.08.2017г.

Организация питания

В соответствии с программой совершенствования организации питания в школе созданы условия для ее успешной реализации. Ежегодно Гимназия «Петершуле» заключает договоры об организации питания в соответствии с нормативами, нормами и правилами.

При организации питания администрация гимназии руководствуется:

- Законом РФ «Об образовании»;
- Комплексной программой мер социальной защиты жителей Санкт-Петербурга ежегодно утверждаемой постановлением Правительства Санкт-Петербурга;
- Законом города Санкт-Петербурга «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

В гимназии создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся. В состав комиссии входят представители администрации школы, родители, медицинская сестра, члены ученического совета.

Основными задачами гимназии по организации питания учащихся являются:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания.
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения.
- Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.

В гимназии оформлен информационный стенд с размещением еженедельного меню, графиком работы школьной столовой.

Гимназия располагает большим и уютным помещением столовой на 180 посадочных мест, что позволяет персоналу из 4-х человек успешно справляться с пиковыми нагрузками во время школьных перемен. Предусмотрена организация двухразового питания (завтраков и обедов) для всех учащихся гимназии, для учащихся группы ГПД предусмотрен второй обед. В школьной столовой есть специально оборудованные помещения для приготовления пищи и дополнительные помещения для хранения достаточного количества продуктов, технологическое и холодильное оборудование. В помещении столовой имеется в необходимом количестве посуда для приема пищи и мебель.

Меню, предлагаемое в школьной столовой, отличается разнообразием блюд и содержит весь необходимый по калорийности и содержанию витаминов набор продуктов для детского питания.

РАСПИСАНИЕ ОБЕДЕННЫХ ПЕРЕМЕН

9.45 – 10.00	завтрак	1-11 кл
11.40 – 12.00	обед	1-4кл. и 10-11 кл.
12.45 – 13.10	обед	5 – 9 кл.
13.55 – 14.05	полдники	1 – 11 кл

Питание детей осуществляется три раза в день (завтрак, обед, полдник).

В школе собственный сертифицированный пищеблок. Приготовлением пищи занимаются высококвалифицированные повара.

Медицинским персоналом осуществляется контроль качества и безопасности пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических норм к организации питания в школе.

При организации питания осуществляется индивидуальный подход и индивидуальные замены блюд (продуктов) или исключение продуктов, являющихся аллергенными для данного ребенка (в соответствии с заключением врача аллерголога).

Важнейшими условиями при составлении детского меню являются:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся соответствующего возраста;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

Рацион питания содержит достаточное количество витаминов за счет естественного содержания витаминов в овощах, фруктах и ягодах.