

## Столовая гимназии

В гимназии имеется вся нормативно-правовая база по организации питания. Меню соответствует всем необходимым требованиям санитарных норм и правил. Питание обучающихся в гимназии организовано по единому 12-ти дневному меню, разработанному в соответствии с санитарными нормами, и согласовано с Территориальным управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан. Ассортимент буфетной продукции соответствует рекомендованному перечню продуктов для реализации в школьных буфетах и также согласован с Роспотребнадзором. Не допускается повтор одного и того же блюда в последующие два дня. Суточные пробы готовых блюд хранятся в отдельном холодильнике. Прием продуктов от поставщиков осуществляется в соответствии с нормативными документами. Все необходимые документы имеются в наличии. Продуктов питания с просроченными сроками годности нет. Процесс изготовления и оборотоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов соответствуют требованиям. Ежедневно ведётся бракеражный журнал.

Обеденный зал на 200 посадочных мест имеет соответствующим образом оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы, и скамейками на 3-х обучающихся. Поверхность столов и скамеек легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Ежедневно горячее питание получают 867-1010 обучающихся по разным категориям. Штат работников школьной столовой укомплектован работниками общественного питания, имеющими специальную подготовку. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Питание осуществляется со второй перемены по пятую перемену в 1 смене, с первой перемены по третью - во 2 смене. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, калорийность.

За последние 2 года приобретено 5 холодильников (для мяса, кур, рыбы), 3 электроплиты, многофункциональный пекарский шкаф, электросковорода, 2 электродкотла, овощерезка, 3 стола для цехов, 2 электрических весов, 5 ванн для мытья посуды, 2 ванны для мясного цеха. В этом году восстановили холодильную камеру.