

В ГБОУ школе №537 Московского района Санкт-Петербурга созданы оптимальные условия для организации питания обучающихся:

- сформирован оптимальный режим питания с учетом приема пищи (завтрак или обед – для обучающихся 1-4 классов и комплексный обед – для обучающихся 5-11 классов), пропускной способности столовой за перемену, 96% охвата всех обучающихся горячим питанием, предусматривая продолжительность перемен для приема пищи 20 минут;
- столовая оборудована удобными и функциональными посадочными местами, распределены места размещения детей по классам;
- проработаны вопросы обеспечения оптимальной системы накрывания на столы, гарантирующей сохранение потребительской температуры горячих блюд не только на момент их раздачи, но и на момент приема пищи детьми;
- созданы условия для мытья рук с обеспечением бесперебойной подачей холодной и горячей воды через смесители, мыло и полотенца в наличии;
- обеспечена системность в уборке столовой, мытье и обработке столов, стульев, столовой посуды и кухонных приборов. Обязательно проводятся дезинфекционные мероприятия по режиму вирусных инфекций. Не допускается антисанитария, столы обрабатываются перед каждой посадкой обучающихся;
- дети и родители (законные представители) обучающихся информируются о содержании меню горячего питания обучающихся льготной категории, а также питания обучающихся за счет родительской платы (абонементное питание, буфетная продукция);
- на сайте в разделе «организация питания» и на информационном стенде регулярно обновляется информация о принципах здорового питания, здоровом пищевом поведении, значимости здорового питания в профилактике болезней цивилизации;
- проводится оценка разработанного меню, в части суммарной за прием пищи (завтрак, обед) массы порций и качества приготовленных блюд.