

Государственное Казенное Образовательное Учреждение
Республики Дагестан «Щедринская СОШ Тляртинского
района»



Портфолио

*По обеспечению
горячим питанием*


Всех учащихся

1-4 классов

«Щедринской СОШ»



Зам директора по ВВР
Гаджиева Е. С.



Краткая характеристика школьной столовой

Месторасположение и производственные площади.

ГКОУ РД «Щедринская СОШ Тляратинского района» расположена в одноэтажном здании

Количество зданий -1

Школа построена в 1968 году с пристройками

Общая площадь помещения составляет 127 кв м

Школьная столовая находится в отдельном здании школы, запроектирована на сырье.

К столовой относятся:

- Обеденный зал на 40 чел, площадью—46 кв. м

- кухня с технологическим оборудованием площадью - 21 кв м,

- мойка с необходимым оборудованием горячей и холодной водой,

-холодильная камера с фреоновой установкой,

- кладовая овощей и сыпучих продуктов,

Горячим питанием обеспечены все дети начальных классов

Директор -----Г. Г. Магомедов

Основными задачами школы по организации питания учащихся являются:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся по необходимости горячего питания;
- повышение профессионального мастерства работников школьной



Вид школы



НЕОБХОДИМОСТЬ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ



- ✦ Установлено, что во время пребывания в школе суточные энергозатраты школьников младших классов в среднем составляют 2095-2510Дж (500-600ккал), среднего и старшего школьного возраста 2510-2929 Дж (600-700 ккал), что ровно примерно $1\frac{1}{4}$ суточной потребности в энергии и основных пищевых веществах.
- ✦ Эти энергозатраты необходимо восполнять горячими школьными завтраками.

Продукты которые должны присутствовать в рационе питания

- морепродукты и рыбопродукты;
- молочные продукты;
- фрукты и овощи;
- хлебобулочные изделия;
- крупы, макаронные изделия, бобовые
- мясо
- яйца





Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков, обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.



Хранение продуктов питания



**Кухня.
Кухонное оборудование.**



Обеденный зал

