

Питание осуществляется в соответствии с двухнедельным «Примерным по возрасту меню и основными показателями пищевой и энергетической ценности приготовляемых блюд для горячего питания учащихся общеобразовательных учреждений г. Орска на 2020-2021 учебный год», утвержденный Роспотребнадзором.

Рацион детского питания достаточно полноценен и разнообразен. В него обязательно включаются мясные, рыбные, молочные и овощные блюда. В течение недели в рационе обязательно присутствуют крупы и макаронные изделия, сыр, яйца, творог, кондитерские изделия, обязательно включаются свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, картофель. Ассортимент блюд составляется с учётом сезонности. В меню учитывается процесс витаминизации: осенью - салаты из свежих овощей, весной - готовятся салаты из варёных овощей, проводится порошковая витаминизация.

На основании сформированного рациона питания детей ежедневно в помещении столовой и на стенде в фойе школы для детей и родителей вывешивается меню, утверждённое директором школы, которое содержит наименование продукции общественного питания с указанием основных ингредиентов, информацию о весе, объёме и цене порции готовых блюд. На стенде также вывешено циклическое меню, в котором есть информация об энергетической и пищевой ценности продукции общественного питания, включая содержание в ней белков, жиров, углеводов, килокалорий.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота.

Столовая школы находится в специально оборудованном помещении. Имеется современное кухонное оборудование, мебель и посуда.

Горячее питание организуется в школе в несколько потоков. При составлении графика приёма пищи учитывается возрастной состав участников процесса, продолжительность учебного процесса, количество приёмов пищи. Комфортность условий приёма пищи обеспечивается разумным графиком питания учащихся. Продолжительность перемен, во время которых осуществляется питание, 20 минут.

Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за питанием.