

Столовая МБОУ «Школа № 31 имени Рихарда Зорге с углубленным изучением отдельных предметов

В лицее имеется вся нормативно-правовая база по организации питания. Меню соответствует всем необходимым требованиям санитарных норм и правил. Питание обучающихся в лицее организовано по единому 10-ти дневному меню, разработанному в соответствии с санитарными нормами, и согласовано с Территориальным управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан. Не допускается повтор одного и того же блюда в последующие два дня. Суточные пробы готовых блюд хранятся в отдельном холодильнике. 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 168 посадочных мест оборудован столами прямоугольной формы, и скамейками на 3-х обучающихся. Поверхность столов и скамеек легкомоющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Штат работников школьной столовой укомплектован работниками общественного питания, имеющими специальную подготовку. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Питание осуществляется с первой перемены по пятую перемену. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, калорийность.