Для воспитанников  МАОУ «УОШИ с ПЛП» организовано 5-разовое питание. С 05 октября 2015 года питание воспитанников осуществляется в стенах  собственной столовой, которая была введена в эксплуатацию в автономном режиме.  Первый завтрак и полдник также выдается на месте, в столовой Кадетского корпуса. Укомплектован штат персонала, сформированы 2 бригады (согласно штатного расписания), силами которых воспитанники обеспечиваются доброкачественной пищей. Операторов школьного питания нет.

Прием пищи личным составом происходит в 2 смены. Ежедневное меню основывается  на примерном 14-дневном  меню, согласованном Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

Питание сбалансировано, соответствует нормам СанПиНа 2.4.5.2409-08, ежедневные нормы по обеспечению полноценным питанием воспитанника определяются согласно Приложения №1 к постановлению Правительства Республики Башкортостан от 31 августа 2006 г. №248.

Стоимость питания на один дето-день составляет 200 рублей, родительская плата за питание в МАОУ «Уфимская ОШИ с ПЛП» отсутствует.

Прием производственного сырья осуществляется также согласно требованиям СанПин 2.4.5.2409-08, при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, на продукцию животного происхождения-ветеринарная справка №4, и т.п.)

При приготовлении блюд делается упор и на витаминизацию продукта, используется витаминизированное сырье (молоко витаминизированное), в рацион воспитанников введены хлеб витаминизированный, киселек витаминизированный комплексом витаминов, витаминов и кальцием, что играет немаловажную роль в становлении подрастающего поколения.

Горячее питание позволяет создать режим здорового питания, который препятствует появлению гастритов и других заболеваний желудочно-кишечного тракта.

В кадетском корпусе осуществляется контроль за качеством готовой продукции, разнообразием меню, ассортиментом блюд.

Режим питания воспитанников кадетского корпуса в столовой:

8.00 – 8,50      Завтрак

12.10 - 12.30    Второй завтрак

14.15 – 15.05   Обед

16.45-17.10      Полдник

20.00-21.00      Ужин

Ответственные по питанию:

Васильева Людмила Александровна, зав. столовой кадетского корпуса (тел.(347)246-67-31, эл адрес: poletkadet@mail.ru)

Матвеева Валентина Яковлевна, врач (тел. (347)246-67-31, эл адрес: ufakadet@mail.ru).

Для организации питания обучающихся ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» используется специальное помещение (пищеблок). Обслуживание  горячим  питанием   осуществляется  штатными  сотрудника-ми  школы,  имеющими  соответствующую  профессиональную  квалифика-цию,  прошедшими  предварительный (при  поступлении  на  работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке,  имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Питание для обучающихся ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» организовано  на  основе  составленного  рациона  питания  и  примерного

четырнадцатидневного  меню,  разработанного  в  соответствии с рекомендуемой формой  составления  примерного  меню  и  пищевой  ценности  приготовляемых  блюд (приложение  № 2  к  СанПиН  2.4.5.2409-08),  а  также  меню-раскладок,  содержащих  количественные  данные о рецептуре блюд. Примерное меню  утверждено  директором  школы и согласовано территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах от 31 июля 2019 года.

Питание - 5-ти разовое, примерное меню составлено с учетом круглосуточного пребывания учащихся, проводится дополнительная С- витаминизация 3 блюд.

Примерное цикличное меню составлено на осенне-зимний период в соответствии с:

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 № 45», СанПиН 2.4.5.2409-08;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03;

- «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.2.2821-10;

- «Гигиеническими требованиями к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», «Химическим составом российских пищевых продуктов» под редакцией проф. М.И.Скурикина и академика В.А.Тутельяна;

- «Сборником технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для школьников образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», под редакцией Л.С.Коровка, А.Я.Перевалова, В.Н.Белова, Л.А.Наумова, Уральский региональный центр развития питания, 2008г.

ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» располагается в 4-х зданиях с централизованным отоплением с водоснабжением. Помещение столовой находится на 1-м этаже между учебным и спальным корпусом, в которое входят: обеденный зал, пищеблок, складские помещения.

В обеденном зале размещена столовая мебель на 180 посадочных мест, столы имеют гигиеническое покрытие и обрабатываются дезинфицирующим раствором ежедневно. Перед входом в обеденный зал – 8 раковин для мытья рук.

Столовая укомплектована столовой посудой и столовыми приборами по нормам на каждого ребенка.

Пищеблок оборудован: 2-мя электроплитами, пароконвектоматом, 2-мя электрическими сковородами, 5-ю холодильниками, тестомесильной машиной. В складских помещениях имеются две морозильные камеры, помещения оборудованы стеллажами для хранения пищевых продуктов, контрольными весами.

В продовольственных помещениях размещены следующие цеха: хлебный, овощной, мясо-рыбный, варочный. В каждом цехе имеются раковины для мытья рук.