

Для организации питания обучающихся ГКОУ КШИ «Тимашевский казачий кадетский корпус» используется специальное помещение (пищеблок). Обслуживание горячим питанием осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, 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-витаминация 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.