В МКОУ «Тпигская СОШ» бесплатно кормят 1 - 4 классы.

В МКОУ «Тпигская СОШ» обучаются 271 учащихся из них 138 человек в 1-4-х классах.В школе имеется пищеблок, который расположен рядом со школой. Работает пищеблок на сырье. Состав помещений: горячий цех, овощной цех, моечная, складные помещения, обеденный зал на посадочных мест.

1.Организатор питания – учредитель 

2.Составитель рациона питания -зав. Хозяйством школы Амаев М.З..

3.Примерное меню для организации питания учащихся 7-11 лет МКОУ «Тпигская СОШ» на 2020-2021 учебный год составлено на основе САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Рацион питания учащихся формируется из набора продуктов, предназначенных для питания детей в период пребывания их в образовательном учреждении. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся 1-4 классов составлено примерное меню на 14 дней, в соответствии с рекомендованной формой составления примерного меню (СанПиН 2.4.5.2409-08). С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд: каша, овощное, яичное, напитки (чай, какао, сок, компот, молоко), гарнир, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся. В примерном меню содержится информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур. Для приготовления блюд используются «Сборник технических нормативов, рецептур и кулинарных изделий для питания школьников». Наименования блюд, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями СанПиН 2.4.5.2409-08.

В примерном меню включены блюда из мяса, сливочного и растительного масла, хлеба ржаного и пшеничного (с каждым приемом пищи).

4.Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится дополнительное обогащение рационов питания фруктами, компотами с добавлением аскорбиновой кислоты, соками. Витаминные напитки готовят перед раздачей.

Организация питания обучающихся осуществляется на основании приказа по школе «Об организации питания обучающихся». Режим питания, режим работы столовой в 2020-2021 учебном году осуществляется на основании приказа по школе «Об утверждении плана работы на 2020-2021 учебный год»