Характеристика пищеблока и обеденного зала

Общая площадь обеденного пищеблока составляет 173,9 м².

Площадь обеденного зала составляет 81,8 м².

Количество посадочных мест: 80

Перечень оборудования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Инвентарный номер | Количество шт |
|  | Ванна 2-хсекционная | 000000000025 | 1 |
|  | Ванна моечная | 31014027-28 | 2 |
|  | Ванна 2-хсекционная | 10600133 | 2 |
|  | Водонагреватель Т-50 | 10600036 | 1 |
|  | Водонагреватель Т-80 | 10600034 | 1 |
|  | Водонагреватель «Термекс» | 10600188 | 1 |
|  | Водонагреватель «Термекс» | 10600189 | 1 |
|  | Картофелечистка МОК - 150 | 410136000042 | 1 |
|  | Кухонное оборудование | 10400014 | 1 |
|  | Морозильная камера «Стинол» | 11040030 | 1 |
|  | Морозильный ларь МЛК 350 | 51013400056 | 1 |
|  | Плита электрическая напол. С духовым шкафом ПЭП-0,72 | 41013400041 | 1 |
|  | Плита электрическая шестикомф. ЭП6П | 51013100057 | 1 |
|  | Стеллаж кухонный СР-1800\*1000(неркс) | 41013600404;406;407;408;409 | 5 |
|  | Мясорубка МНМ 300м. | 11013400070 | 1 |
|  | Стеллаж эконом СКК-10/4 | 41013600179 | 2 |
|  | Стол разделочный эконом НК | 11013600296-200 | 5 |
|  | Стол разделочный эконом с бортем | 41013600175-176 | 2 |
|  | Хлеборезка АХМ-3001 | 11010000007 | 1 |
|  | Холодильник «Атлант» | 11040138 | 1 |
|  | Холодильник ATLANT-4023 двух камерный | 410134400384 | 1 |
|  | Холодильник «Бирюса» | 10600108 | 1 |
|  | Шкаф жарочный трехсекционный | 51013400058 | 1 |
|  | Шкаф холодильный СМ- S | 11010000018 | 1 |
|  | Электромармит ЭКМ -40Н настольный | 11013400078 | 1 |
|  | Стол однотумбовый | 11060089 | 1 |
|  | Овощерезка ГАММА 5А | 10600038 | 1 |
|  | Шкаф навесной белый «Альбру» | 31011822 | 1 |
|  | Стеллаж металлический | 31011945 | 1 |
|  | Стол металлический | 10600113 | 1 |
|  | Стол металлический | 11060721 | 1 |
|  | Стол производственный | 11060095 | 1 |
|  | Стол производственный СПРО -120 без борта | 31012244 | 1 |
|  | Стеллаж металлический | 41013600205-206, 207,208 | 4 |
|  | Стул к/з | 10600089 | 2 |
|  | Электрический накопительный водонагреватель 80л | 41013400465 | 1 |
|  | Тестомес ERCOHS 20 для замеса дрожжевого теста | 41013400466 | 1 |
|  | Сковорода электрическая | 41013400467 | 1 |
|  | Морозильная камера INDESIT | 41013400469 | 1 |
|  | Машина посудомоечная ABAT МПК-500 | 41013400470 | 1 |
|  | Зонт вытяжной пристенный | 41013400471 | 1 |

Кухонная посуда: ложки. Вилки,чашки, стаканы, ножи, разделочные доски, кастрюлии т.д. имеются в полном, необходимом для работы количестве.

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицируемыми средствами. Перед столовой имеются раковины для мытья рук и электрополотенца.

Предоставление завтраков и обедов обучающимся осуществляется в соответствии с перспективным десятидневным меню с учетом физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии (дифференцированных по возрасту), с учетом сезонности (летнее -осеннее, зимнее -весеннее), длительности пребывания обучающихся в Школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, согласованным с Роспотребнадзором.

Время предоставления завтраков и обедов устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся в Школе согласно требованиям СанПин. При предоставлении завтраков и обедов обучающимся сотрудники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Контроль за соблюдением графика возлагается на дежурного администратора, классных руководителей и ответственного за организацию питания в Школе. С целью изучения организации «здорового питания» в Школе проводится анкетирование обучающихся и родителей (законных представителей) с целью изучения общественного мнения об организации школьного питания.