

Характеристика пищеблока и обеденного зала

Общая площадь обеденного пищеблока составляет 603 м².

Площадь обеденного зала составляет 325 м².

Количество посадочных мест: 630

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Количество шт
1.	Ванна 2-хсекционная	1
2.	Ванна моечная	2
3.	Ванна 2-хсекционная	2
4.	Водонагреватель Т-50	1
5.	Водонагреватель Т-80	1
6.	Водонагреватель «Термекс»	1
7.	Водонагреватель «Термекс»	1
8.	Картофелечистка МОК - 150	1
9.	Кухонное оборудование	1
10.	Морозильная камера «Стинол»	1
11.	Морозильный ларь МЛК 350	1
12.	Плита электрическая напольная. С духовым шкафом ПЭП-0,72	1
13.	Плита электрическая шестикомф. ЭП6П	1
14.	Стеллаж кухонный СР-1800*1000(неркс)	5
15.	Мясорубка МНМ 300м.	1
16.	Стеллаж эконом СКК-10/4	2
17.	Стол разделочный эконом НК	5
18.	Стол разделочный эконом с бортом	2
19.	Хлеборезка АХМ-3001	1
20.	Холодильник «Атлант»	1
21.	Холодильник ATLANT-4023 двух камерный	1
22.	Холодильник «Бирюса»	1
23.	Шкаф жарочный трехсекционный	1
24.	Шкаф холодильный СМ- S	1
25.	Электромармит ЭКМ -40Н настольный	1
26.	Стол однотоумбовый	1
27.	Овощерезка ГАММА 5А	1
28.	Шкаф навесной белый «Альбру»	1
29.	Стеллаж металлический	1
30.	Стол металлический	1
31.	Стол металлический	1
32.	Стол производственный	1
33.	Стол производственный СПРО -120 без борта	1

34.	Стеллаж металлический	4
35.	Стул к/з	2
36.	Электрический накопительный водонагреватель 80л	1
37.	Тестомес ERCOHS 20 для замеса дрожжевого теста	1
38.	Сковорода электрическая	1
39.	Морозильная камера INDESIT	1
40.	Машина посудомоечная АВАТ МПК-500	1
41.	Зонт вытяжной пристенный	1

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

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

Предоставление завтраков и обедов обучающимся осуществляется в соответствии с перспективным двенадцатидневным 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 центре, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, согласованным с Роспотребнадзором.

Время предоставления завтраков и обедов устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся в центре 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 центре. С целью изучения организации «здорового питания» в центре проводится анкетирование обучающихся и родителей (законных представителей) с целью изучения общественного мнения об организации школьного питания.