

Условия питания и материальное обеспечение столовой

Организация питания обучающихся осуществляется на основании собственной базы приготовления пищи, штатными поварами.

Созданы условия для организации питания всех участников образовательного процесса.

Условия для организации питания детей соответствуют требованиям СанПин.

- горячее питание приготовлено и организовано на базе школьной столовой.
- В обеденном зале установлено 4 раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, диспенсерами для жидкого мыла и дозаторами с обеззараживающим раствором для рук.
- столовая имеет обеденный зал площадью 45 кв.м. на 65 посадочных мест.
- оборудование: столы, скамьи, стойка - раздаточная, окно для сбора грязной посуды, диспенсеры для салфеток на каждом столе.
- санитарно-гигиеническое состояние столовой, ежегодно проверяется Роспотребнадзором
- пищеблок площадью 112 кв.м. с выделением отдельных рабочих зон: горячий цех, мясо-рыбный, овощной цех, цех выпечки.

Для приготовления горячих блюд имеется соответствующее оборудование. Питание организовано в соответствии с санитарными требованиями, согласно с двухнедельным циклическим меню, для двух возрастных групп.

Для хранения продуктов имеются подсобные помещения и холодильные камеры с термометрами.

- Ежегодно, в летнее время, в столовой проводится косметический ремонт, обновление материально-технической базы, плановое обслуживание и чистка вытяжек.