**Характеристика пищеблока**

В Школе № 10 имеется столовая на 240 посадочных мест, в которой созданы условия для полноценного и качественного питания учащихся. Вопросы организации питания в Школе находятся на контроле администрации Школы и родительской общественности.

**Оснащенность школьной столовой.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Кол-во (шт.)** | **Наименование** | **Кол-во (шт.)** |
| Котел пищеварочный на паровом обогреве | 1 | Электроплита 4 конфорки | 1 |
| Мармит вторых блюд паровой | 1 | Электроплита 6 конфорок | 1 |
| Мармит первых блюд | 1 | Посудомоечная машина (старая) |  |
| Машина овощерезательная | 1 | Посудомоечная машина | 1 |
| Мясорубка | 1 | Шкаф жарочный (830\*900\*1930) | 1 |
| Посудомоечная машина | 1 | Кипятильник электрический (400\*275\*450) | 1 |
| Сковорода электрическая опрокидывающаяся | 1 | Машина протирочно-резательная (480\*300\*720) | 1 |
| Стол профессиональныйпроизводственный с бортом и полкой | 5 | Стол производственный для сбора отходов (600\*900\*850) отверстии слева | 1 |
| Тестомесильная машина | 1 | Стол производственный для сбораотходов (600\*900\*850) отверстии слева | 1 |
| Хлеборезка | 1 | Холодильник «Веко» | 1 |
| Холодильник с морозильником 2х камерный (Индезит) | 1 | Электрокипятильник ЭКН-50 | 1 |
| Шкаф жарочный трехсекционный | 1 | Универсальная кухонная машина УКМ -11-01 | 1 |
| Шкаф пекарский электрический трехсекционный | 1 | Прилавок – витрина холодильный | 1 |
| «FROSTFOR F-500S» ларьморозильный сундучного типа) | 1 | Электронные настольные весы влагозащищенные | 1 |

Кухонная посуда: ложки. Вилки, чашки, стаканы, ножи, разделочные доски, кастрюли и 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 обучащихся 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.