**Характеристика пищеблока и обеденного зала**

Перечень оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | количество шт. |
| 1. | Холодильник Samsung-031 | 1 |
| 2. | Морозильная камера Снеж | 1 |
| 3. | Морозильная камера WILLMARK | 1 |
| 4. | Холодильник Indesit - 058 | 1 |
| 5. | Весы | 1 |
| 6. | Стол железный | 6 |
| 7. | Духовой шкаф ШЖ-150-2-секционный | 1 |
| 8. | Плита электрическая - 164 | 1 |
| 9. | Умывальник | 1 |
| 10. | Шкаф для одежды | 1 |
| 11. | Тумбочка | 1 |
| 12. | Титан нагреватель | 1 |
| 13. | Насос | 1 |
| 14. | Стеллаж для посуды | 2 |
| 15. | Мойка | 3 |
| 16. | Обеденная зона | 10 |

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

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицируемыми средствами. Перед столовой имеются раковины для мытья рук. Площадь обеденного зала составляет 51,6 кв.м.

Количество посадочных мест: 40

Предоставление завтраков 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, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, согласованных с Роспотребнадзором.

Время предоставления завтраков устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся согласно требованиям СанПин. При предоставлении завтраков обучающимся сотрудники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявленными 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.