

А) Питание обучающихся – организовано в столовой школы на 150 посадочных мест.

а) Завтрак – 8.45.

б) Обед, питание организовано в 2 смены

1смена 10.30 - 10.50

2 смена 11.30 – 11.5

Качество эстетического оформления залов приема пищи удовлетворительное ;
гигиенические условия перед приемом пищи соблюдаются;

Б) процент охвата горячим питанием составляет 94 % том числе питанием детей из малоимущих семей в количестве 109 детей, что составляет 100 % от их общего количества;

В) приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых организаций;

Г) хранение продуктов организовано , санитарным нормам соответствует;

Д) обеспеченность технологическим оборудованием достаточна, часть оборудования требует замены

1. Холодильное оборудование.

№п\п	наименование	температура	исправность
1	Холодильник бытовой «Свияга» однокамерный (2 холодильника)	От -3 до + 5	исправны
2	Морозильник – ларь «Позис»	От -20 до -30	исправен
3	Морозильник – ларь «Pozis Fresh cool»	От -20 до -30	исправен
4.	Холодильники бытовые «Позис- мир-139-3» (2)	От 0 до 10	исправны

2.Технологическое оборудование.

№ п\п	Наименование	Исправность
1	Мясорубка, модель УKM-12 (250)	Исправна
2	Плита газовая (2 шт.)	Исправны
3	Сковорода электрическая.	Исправна
4	Котёл паровой.	Исправен
5	Мармит 3-х конфорочный.	Исправен
6	Машина протирочная, модель УKM-11-02	Исправна
7	Весы настольные	Исправны
8	Электронагреватели « Термекс» (5 шт.)	Исправны
9.	Мобильный кондиционер воздуха « Аквилон»	Исправен
10.	Картофелечистка	Исправна
11.	Духовка электрическая	Исправна

Холодильное и технологическое оборудование исправно и эксплуатируется.

Е) Обеспеченность столовой и кухонной посудой достаточная . Регулярно проводится замена.

Ж) Имеется утверждённое примерной двухнедельное меню

З) В штате пищеблока : старший повар, повар, заведующаяскладом, рабочая по кухне, уборщица служебных помещений .

И) Имеется буфет без посадочных мест.

