

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

а) Завтрак – 8.45.

б) Обед, питание бесплатное, организовано в 2 смены

1смена 10.30 - 10.50

2 смена 11.30 – 11.5

Качество эстетического оформления зала приема пищи хорошее;
гигиенические условия перед приемом пищи соблюдаются;

Б) процент охвата горячим питанием составляет 100 %

В) приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых организаций;

Г) хранение продуктов организовано, санитарным нормам соответствует;

Д) Оборудование пищеблока

1. Холодильное оборудование.

№п\п	наименование	температура	исправность
1	Холодильник бытовой « Позис»» однокамерный (5 холодильников)	От 0 до +10	исправны
2	Морозильник – ларь Позис»(2 хол.)	От -20 до -30	исправен
3	Морозильник – ларь «Pozis Fresh cool» 2(ларя)	От -20 до -30	исправен

2. Технологическое оборудование.

№ п\п	Наименование	Исправность
1	Мясорубка, модель УКМ-12 (250)	Исправна
2	Плиты электрические (2 шт.)	Исправны
3	Сковорода электрическая.	Исправна
4	Котёл паровой.	Исправен
5	Мармит 3-х конфорочный и 2-х конфорочный	Исправны
6	Машина протирочная, модель УКМ-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
12	Посудомоечная машина	исправна

Холодильное и технологическое оборудование исправно и эксплуатируется.

Е) В штате пищеблока : старший повар, повар, заведующая складом, рабочая по кухне, уборщица служебных помещений

Ж) диетическое меню отсутствует, так как не поступает заявлений родителей обучающихся о его организации