Подписан: Анисимов Александр Васильевич
DN: C=RU, OU=директор, O="МОУ ""Коркатовский лицей""", CN=Анисимов Александр Васильевич, E=korkat.lic@mari-el.gov.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: L

«Утверждаю»

Директор МОУ «Коркатовский лицей»

_____ А.В. Анисимов

Приказ № 53 от 29 августа 2026 года

Условия питания в МОУ «Коркатовский лицей» в 2026-2027 учебном году

Помещение и оснащение. Школьная столовая оборудована по требованиям СанПин:

1. Обеденный зал

- Столы и стулья. Покрытие мебели позволяет регулярно мыть её моющими и дезинфицирующими средствами.
- Умывальники. 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом электрополотенца

2. Пищеблок (зона приготовления)

- **Тепловое оборудование.** Электрические плиты, пищеварочные котлы жарочные шкафы
- **Холодильное оборудование.** Холодильные и морозильные шкафы, лари — для хранения сырья, заготовок, готовых блюд.
- **Механическое и вспомогательное.** Овощерезки, мясорубки, картофелечистки
- **Нейтральное оборудование.** Производственные столы из нержавеющей стали, моечные ванны, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря и посуды, тележки.

Плита электрическая ПЭ-0,51
Плита электрическая ПЭ-0,51 ШП
Плита электрическая АПН 22-122
Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2
Машина протирочная МПР-350 М
Котёл пищеварочный КУПЭН – 60 л.
Камера холодильная 3,0 \4638
Камера холодильная КХС-2-6
Бытовой холодильник «Свияга -404»
Бытовой холодильник «Мир» с камерой
Бытовой холодильник «Мир» с камерой
Электронагреватель «Аристон»
Котел пищеварочный КУПЭН – 100 л.
Котёл пищеварочный КПЭ-250
Электроводонагреватель «Термекс» ЭВН
Картофелечистка МОК-250

3. Зона мойки и раздачи. В пищеблоке установлен резервный источник горячего водоснабжения с жесткой разводкой воды к моечным ваннам и раковинам. Линия раздачи: прилавки

4. Посуда, инвентарь и расходные материалы

- Столовая посуда и столовые приборы из нержавеющей стали. Норма: не менее двух комплектов на одно посадочное место
- Разделочный инвентарь (ножи, доски). Все с маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — варёное мясо
- Кухонная посуда (кастрюли, сотейники, противни), мерная посуда, контейнеры.
- Моющие и дезинфицирующие средства.

Вода. Холодная и горячая вода, которая используется в технологических процессах (мытье, приготовление), соответствует требованиям к питьевой воде.

- **Вентиляция.** Особо загрязнённые зоны (моечные, тепловые установки) оборудованы вытяжной или приточно-вытяжной вентиляцией.
- **Разделение потоков.** Физически разделены зоны для сырых и готовых продуктов, чтобы не было перекрёстного загрязнения.

Рацион и принципы. Питание сбалансированное и соответствует возрастным нормам. Щадящие способы приготовления (варка, на пару, тушение, запекание), исключение жарки, контроль энергетической ценности рациона.

Диетическое меню. Возможность составить индивидуальное меню для детей с особыми потребностями или заболеваниями есть.

Поставщики.

ИП Качанов Дмитрий Владимирович

ИП Заболотский Владимир Михайлович

ООО «Хлебокомбинат Моркинского Райпо»

Питьевой режим. стационарный питьевой фонтанчик