**Характеристика пищеблока и обеденного зала**

**МОУ Ново-Акатуйской СОШ**

Перечень оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | количество шт. |
| 1. | Холодильник | 1 |
| 2. | Морозильная камера | 1 |
| 3 | Весы | 1 |
| 4 | Столы производственные | 5 |
| 5 | Плита электрическая | 1 |
| 6 | Умывальник | 1 |
| 7 | Шкаф для одежды | 1 |
| 8 | Мойка | 1 |
| 9 | Обеденная зона | 10 |
| 10 | Вытяжная система | 1 |
| 11 | Столы обеденные | 9 |
| 12 | Скамья для стола обеденного | 18 |

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 76,8 кв.м.

Количество посадочных мест: 60

Предоставление завтраков обучающимся осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню с учетом физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии.

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.