

## Условия питания обучающихся, в том числе детей инвалидов и ОВЗ

Столовая расположена в изолированном одноэтажном блоке и предназначена для обеспечения горячим питанием учащихся и преподавателей школы.



Столовая запроектирована работающей на сырье.

Производственная мощность столовой - 4 520 блюд в день.

Меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в учреждении и согласовывается руководителями учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Примерный ассортиментный перечень блюд: первые и вторые блюда, каши, салаты и закуски, горячие и холодные напитки.

В состав столовой входят следующие группы помещений:

1. Для посетителей – обеденный зал на 275 посадочных мест с раздачей, умывальная.



2. Производственные – горячий цех, холодный цех, мучной цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, овощной цех.

3. Складские – помещение для холодильного оборудования (гастрономия, молочно-жировые продукты, рыба, мясо и птица), кладовая сухих продуктов, кладовая овощей.

3. Вспомогательные и подсобные - загрузочная, моечная тары, камера пищевых отходов, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, комната уборочного инвентаря.

4. Административно-бытовые – кабинет заведующей, бытовое помещение персонала, служебный санитарный узел, душевая.

**Режим работы школьной столовой:**

ежедневно с 9.00 до 16.00

В школе реализуются услуга буфета. Бесплатное питание получают учащиеся начальной школы и учащихся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума. Второе горячие питание получают дети с инвалиды и ОВЗ.