**Условия организации школьного питания в МАОУ СОШ № 93**

**Ответственная за питание в МАОУ СОШ №93:**

*Фокина Светлана Ильинична*

*8(861) 252-68-37*

*Часы приема:  Вторник с 9.00 – 11.00*

*Четверг с 15.00 -17.00*

***Режим работы школьной столовой****: Понедельник –пятница 8.00 - 17:30*

*Суббота - 8.00 – 15.00*

**Ответственная за питания в отделе образования:**

*Туркасова Екатерина Александровна, ведущий специалист*

*8 (918) 992-38-54*

**Материально техническое оснащение  столовой в МАОУ СОШ № 93**

Производственные помещения школьной столовой и обеденные залы расположены на первом этаже в основном и модульном зданиях школы. Производственные помещения и оборудование кухни предусмотрено в необходимом объеме и соответствует требованиям.

Обеденный зал в основном здании рассчитан на 200 посадочных мест, в модульном – на 132места. В обеденном зале в основном здании имеется **10** раковин и **2**  полотенцесушилки, в обеденном зале в модульном здании имеется **8** раковин **2**  полотенцесушилки. В МАОУ СОШ № 93 осуществляется  буфетно-раздаточная система.

Обеденные залы имеют соответствующим образом оформленный интерьер, оборудованы столами прямоугольной формы, и скамейками на 4-х и 3-х учащихся.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции. Поверхность столов легко моющаяся, устойчива к высокой температуре и дезинфицирующим средствам. Технические работники столовой ежедневно моют столы горячей водой с содой и мылом, после каждого приема пищи. Светильники находятся на доступной для санитарной обработки высоте, излучаемый свет не яркий, легкий, рассеянный. В обеденном зале чисто и уютно.

На видном месте в зале для информации обучающихся и их родителей оформлен информационный уголок. Где можно посмотреть ежедневное меню для всех категорий, график питания учащихся, график проведения родительского (общественного) контроля, приказы и правила поведения в школьной столовой. Во время приёма пищи в обеденном зале находится дежурный администратор и дежурный учитель. Учителя, сопровождающие детей в столовую, следят за порядком в зале.

**Столовая полностью обеспечена технологическим оборудованием, а именно:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Кол- во** |
| 1 | Электроводонагреватель проточного типа «ЭВПЗ-15» | 2 |
| 2 | Морозильный ларь «Ital FROST» | 1 |
| 3 | Шкаф пекарный «ШПЭСМ» | 1 |
| 4 | Шкаф холодильный «Carboma R700» | 1 |
| 5 | Мясорубка «МИМ300» | 1 |
| 6 | Тестомес «ТММ-140» | 1 |
| 7 | Мармит вторых блюд «ЭМК-70КМ» | 3 |
| 8 | Камера холодильная «Polair KX-8.81» | 1 |
| 9 | Измельчитель овощей «Gamma» | 1 |
| 10 | Морозильный ларь «Свияга-155» | 1 |
| 11 | Прилавок для горячих напитков «ПГН 70КМ» | 1 |
| 12 | Прилавок-витрина холодильная «ПВН300 ПК» | 1 |
| 13 | Пароконвектомат «Unox XVS 1005ER» | 1 |
| 14 | Шкаф холодильный «Carboma R700» | 1 |
| 15 | Шкаф холодильный «СМ114-S» | 1 |
| 16 | Камера холодильная низкотем-пературная «КХН-8.81 с сплит-системой SB-211 SF» | 1 |
| 18 | Котёл пищеварочный «ЕК-Т9/300-Р» | 1 |
| 19 | Мармит | 1 |
| 20 | Машина взбивальная «SM-201 Sinmag» | 1 |
| 21 | Машина посудомоечная конвеерная «ETS 15» | 2 |
| 22 | Машина протирочно-резательная «CL 50.Robot Coupe» | 1 |
| 23 | Машина тестомесильная «ТММ-110» | 1 |
| 24 | Пароконвектомат «ХВС 805Е» | 1 |
| 25 | Плита электрическая со сплош-ной поверхностью «РР8FE9» | 3 |
| 28 | Шкаф холодильный «СМ-107-S» | 2 |
| 30 | Электромясорубка «МИМ-300М» | 1 |
| 31 | Электросковорода «СЭСМ-0.ЛЧ» | 2 |
| 33 | Машина посудомоечная МПУ-700-01 | 1 |
| 34 | Мармит вторых блюд «Лира-Профи» | 1 |
| 35 | Шкаф холодильный среднетем-пературный «ШХ-370» | 1 |
| 36 | Весы | 1 |
| 37 | Сплит-система «Mysteri» | 1 |
| 38 | Буфет для столовой | 1 |
| 39 | Термоконтейнер | 6 |
| 45 | Прилавок столовых приборов «ПСП 70КМ» | 1 |
| 46 | Тележка грузовая | 1 |
| 47 | Тележка для столовой | 1 |
| 48 | Мармит первых блюд «ПМЭС-70КМ» | 1 |
| 49 | Прилавок-витрина «ПВВ(Н) 70КМ-НШ» | 1 |

**Условия организации школьного питания в МАОУ СОШ № 93**







 