

## ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Питание организовано ООО «КАРЕЛСЦОЦПИТ».

МОУ "Средняя школа №55" осуществляет бесплатное питание по спискам Комитета соцзащиты.

Наша школа оборудована большой и уютной столовой, оснащённой современным технологическим оборудованием для предоставления различных видов питания. Столовая находится в здании образовательного учреждения и размещена на первом этаже.

Пищеблок имеет площадь 1100 м<sup>2</sup> в том числе: 1 обеденный зал на 550 посадочных мест площадью 746 м<sup>2</sup>; буфеты; раздаточные линии; моечные для столовой и кухонной посуды; помещение нарезки хлеба; кладовые столовой посуды, овощей, напитков и бакалеи, сухих продуктов; комната зав. производством; холодный, горячий, овощной, мясорыбный и выпечной цех; цех первичной обработки овощей; раздевалка; санузел для работников столовой.

Приготовление пищи осуществляется по полному циклу.

При обеденном зале столовой имеются умывальники, электрополотенца, дозаторы с жидким мылом и горячее водоснабжение. В соответствии с СП 3.1/2.4.35.98-20 обеденные оборудованы дозаторами с антисептиками для безопасного обеззараживания рук обучающихся и сотрудников школы и облучателями рециркуляторами для обеззараживания воздуха.

Имеется полный комплект столовой посуды и столовых принадлежностей. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

За каждым классом закреплены определенные места. Предварительно столы накрываются сотрудниками пищеблока, а также осуществляется отпуск готовой продукции через линию раздачи и буфеты. Классные руководители и дежурные учащиеся следят за порядком в обеденном зале. Отпуск учащимся питания в столовой организован в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. Питание учащихся находится под контролем ответственного за организацию питания и медицинского работника. Периодически работу столовой контролируют специалисты Роспотребнадзора. В нашей столовой обучающиеся школы имеют возможность ежедневно получать горячее питание в виде завтраков и обедов на платной и бесплатной основе с учётом льгот, предоставляемых отдельным категориям граждан. В школьной столовой широко представлена продукция буфета. Это, прежде всего, **горячие блюда**: несколько видов супов, мясные и рыбные котлеты, печень жаренная, творожные сырники, различные гарниры, овощи тушеные, разнообразные салаты, из сладких блюд: кисели, компоты, фруктовые и овощные соки в ассортименте, фрукты, мучные и кондитерские изделия.