

### **Материально-техническая база школьной столовой.**

Организация школьного питания ведет к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что **в школе** они проводят большую часть своего времени.

Поэтому **питание** является одним из важных факторов определяющих здоровье подрастающего поколения. Наша **школьная столовая** осуществляет современное обеспечение

качественным **питанием** учащихся **школы**. Для

обучающихся **в школе организовано** горячее **питание** (завтрак).

Полноценное и сбалансированное **питание** способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и нравственному развитию детей и подростков

.Питание школьников организуется с учётом:

-калорийности рациона;

-норм потребления основных пищевых веществ;

-режима питания;

-выбора оптимальных способов тепловой обработки

продуктов, способствующих сохранению их биологической ценности.

Главной особенностью столовых в школах является максимально быстрое обслуживание многочисленного контингента учащихся, которые за короткое время должны обеспечить полноценным горячим питанием.

Ежедневно школьная столовая предоставляет питание 43 учащимся(100 %), поэтому невозможно представить их работу без высокопроизводительного механического оборудования, выполняющего первичную обработку продуктов и соответствующие операции по приготовлению пищи.

### **Устройство пищевого блока**

Пищевблок имеет комплекс специальных помещений: обеденный зал, моечная.

Холодильное оборудование, кладовая сухих продуктов, служебное помещение.

Пищевблок типовой, соответствует всем санитарным требованиям.

### **Оснащение школьной столовой.**

Мебель:

- Столы,

- Стулья.

Средства гигиены:

- умывальники,

- мыло,

- сушилки для рук

## Оборудование, посуда и инвентарь.

Оборудование:

- тепловое оборудование (плиты);
  - холодильное оборудование (холодильники);
  - технологическое оборудование ( мясорубки, овощерезки, );
  - нейтральное оборудование (столы, стеллажи, ванны моечные, разделочные и производственные столы, промаркированные разделочные доски и ножи, половники, шумовки, ложки, терки);
  - индивидуальные наборы посуды(тарелка, ложка, стакан)- на каждого учащегося по 2 комплекта. (Приложение)
- Ежедневно осуществляется контроль за качеством приготовления блюд. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая оказывает содействие директору в организации питания учащихся, осуществляет контроль за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищеблока, за организацией приема пищи обучающихся, проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации.

### Приложение

№	Наименование оборудования	Количество (шт)
1	Холодильник	2
3	Плита электрическая	1
5	Овощерезка	1
6	Миксер	1
7	Электрическая мясорубка	1
9	Кастрюля маленькая	4
10	Кастрюля большая	3
11	Нож большой	4
12	Нож маленький	3
13	Доска разделочная	9
14	Чашка алюминиевая большая	2
15	Чашка алюминиевая маленькая	2
16	Чашка-хлебница	2
17	Половник большой	1
18	Половник маленький	3
19	Тарелка	40
20	Ложка	40
21	стакан	40

