

Организация питания обучающихся и работников образовательной организации осуществляется через собственную столовую. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в образовательной организации выделяются специально приспособленные помещения.

Условия для питания, укрепления здоровья обучающихся и работников школы

Школьная столовая площадью 90 м. кв. рассчитана на 120 посадочных места.

Оборудование школьной столовой:

№	Наименование	Кол-во	Марка	Год выпуска	Год установки	Состояние оборудования
1.	Мармит для 1 и 2 блюд	1	ЭМК 70 КМУ	2009	2010	Удовлетворит.
2.	Шкаф жарочный	1	ШЖЭ - 2	2009	2009	Удовлетворит.
3.	Плита электрическая	2	ПЭСМ – 4 ШБ	1989	1991	Удовлетворит.
4.	Котел варочный	1	КНЭ – 100 М	1990	1991	Удовлетворит.
5.	Электромясорубка	1	МИМ - 300	2009	2009	Удовлетворит.
6.	Картофелечистка	1	МОК - 300	2009	2009	Удовлетворит.
7.	Морозильный ларь	1	POZIS	2006	2006	Удовлетворит.
8.	Холодильник	1	Свияга	2009	2009	Удовлетворит.
9.	Электроводонагреватель	1	Эталон	2008	2008	Удовлетворит.
10.	Электроводонагреватель	1	POLARIS	2009	2009	Удовлетворит.
11.	Весы электронные	1	Меркурий	2009	2009	Удовлетворит.
12.	Сковорода электрическая	1	СЭП-0.25	2011	2011	Удовлетворит.
13.	Плита электрическая	1	ЭП-4П	2011	2011	Удовлетворит.
14.	Прилавок для горячих напитков	1	ПГН-70КМ-02	2011	2011	Удовлетворит.

15.	Весы настольные	1	МК-6.2-A21	2011	2011	Удовлетворит.
16.	Плита электрическая	1	ЭП-4П	2012	2012	Удовлетворит.
17.	Машина резательная эл.	1	МПР-350М-02	2012	2012	Удовлетворит.
18.	Стол производственный	4	СР-2	2012	2012	Удовлетворит.
19.	Стол обед. 6-ти местный	20		2012	2012	Удовлетворит.
20.	Табурет для столовой	120		2012	2012	Удовлетворит.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся из многодетных семей.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательной организации.
4. Повышение культуры питания.
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Питание в школьной столовой организовано и работает по 2 –недельному меню для учащихся 1-11 классов, которое составлено в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями.

В столовой выполняются все санитарно – гигиенические требования к организации питания обучающихся в образовательной организации. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

В образовательной организации организован питьевой режим для учащихся. Установлены кулеры с питьевой водой.

Имеется медицинский кабинет площадью 14.5 кв.м.

На медицинское обслуживание учащихся имеется договор с ГБУ РМЭ «Козьмодемьянская ЦРБ» № от