

Условия питания обучающихся, в том числе детей инвалидов и ОВЗ в МКОУ СОШ № 10 г. Бирюсинска

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



Столовая запроектирована работающей на сырье.

Производственная мощность столовой – 5 340 блюд в день.

Меню разрабатывается согласно «Сборника рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста», который утвержден ФБУН «Новосибирским НИИ гигиены» Роспотребнадзора и согласовывается руководителем учреждения .

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 обучающихся – обеденный зал на 275 посадочных мест с линией раздачи, 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.