

себя:

- обеспечение необходимой материально-технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодно : водоснабжение, канализация, столовая мебель)- обеспечен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, вентиляцией, горячим и холодным водоснабжением, канализацией.
- достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматив: площади 0,7 м² на 1 посадочное место с учётом режима работа общеобразовательных организаций - соблюдается;
- продолжительность перемен для приёма пищи не менее 20 минут- соблюдается 20 минут;
- количество умывальников перед обеденным залом из расчёта 1 на 20 посадочных мест, оснащённых средствами гигиены- соблюдается;
- наличие разработанного и утверждённого меню, соответствующего физиологическим нормам- соблюдается;
- рациональный режим питания с интервалами между приёмами пищи не менее 3 х-4 х часов, организация завтрака для обучающихся 1-ой смены, обеда для обучающихся 2-ой смены и дополнительно полдника для детей, посещающих группу продлённого дня- **соблюдается;**
- соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»)-соблюдается;
- организацию со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий- соблюдается;
- повседневный контроль со стороны администрации школы,