

**Работа школьного пищеблока регламентируется следующими документами:**

1. СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  
Пищеблок школы централизованый (входит в состав основного корпуса здания школы), находится на 1-ом этаже и состоит из следующих помещений:

1. Складское помещение – помещения для хранения сыпучих продуктов.

2. Зона буфета.

**Материально-техническая база школьной столовой (буфета)**

№ п/п	Наименование	Количество
1	Мармит	1
2	Стеллаж для тарелок	1
3	Тележка для тарелок	1
4	Термоконтейнер	1
5	Пароварочно-конвектоматный шкаф «ES6.10»	1
6	Котел пищеварочный	1
7	Шкаф холодильный	1
8	Термоконтейнер	1
9	Холодильник «Самсунг»	1
10	Витрина холодильная	1
11	Шкаф кухонный	1
12	SMEG Посудомоечная машина UD500D электр.серия ECOLINE	1

Отпуск питания осуществляется по классам в соответствии с графиком питания. Ежедневное меню рационов питания согласовываются директором школы.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы.

При организации горячего питания обязательно использование в каждый приём пищи горячих блюд и кулинарных изделий, горячих напитков.