

Организация питания учащихся осуществляется на основе примерного циклического двухнедельного меню для питания школьников в общеобразовательных учреждениях, согласованного с главным государственным санитарным врачом Красноярского края, комплексных рационов питания, разработанных с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

При столовой предусмотрены два обеденных зала на 80 посадочных мест, которые обеспечены 4 умывальниками из расчета 1 кран на 20 посадочных мест, что обеспечивает соблюдение детьми правил личной гигиены перед приемом пищи.

Пищеблок размещен на цокольном этаже здания школы. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование столовой обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологии производства и безопасности готовой продукции, условий труда работающих. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Состав помещений столовой школы предусмотрен следующий:

- два обеденных зала на 80 посадочных мест с мебелью;
- 2 складских помещения для хранения общего запаса продуктов;
- горячий (варочный) цех с участками для приготовления холодных закусок, обработки сырья и полуфабрикатов;
- овощной цех;
- мясо-рыбный цех;
- моечная кухонной посуды;
- моечная столовой посуды;
- административные и бытовые помещения: гардероб, душ, сан.узел.

Работа пищеблока организована на полуфабрикатах. Горячий цех столовой оснащен необходимым оборудованием. В складских помещениях имеются приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Все помещения содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.