**Условия питания обучающихся**

Для организации питания обучающихся, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в ГБОУ СО КШИ «СКК им.М.В.Банных» оборудована столовая.

Помещение столовой размещается на первом этаже образовательного учреждения и включает в себя обеденный зал на 168 посадочных мест и пищеблок.

Помещение пищеблока оснащено всем необходимым технологическим оборудованием.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в отдельном помещении – моечной.

При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники и эл. сушилки.

Столовая ГБОУ СО КШИ «СКК им.М.В.Банных» обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептуры и технологии приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Для того чтобы учащиеся получали питание горячим, работа столовой организована по графику.

Для контроля за организацией питания в ГБОУ СО КШИ «СКК им.М.В.Банных» создана бракеражная комиссия, в состав которой входят: врач-педиатр, педагог-психолог, социальный педагог. В обязанности комиссии входит: контроль качества поступающей продукции, соблюдение условий хранения продуктов и сроков их реализации.