

перечень работающего оборудования пищеблока: электрические плиты с духовыми шкафами, жарочные шкафы, электромясорубки, электрический привод, электросковороды, холодильные камеры, бытовые холодильники.

**не содержит** запрещенных блюд и продуктов, одноименных блюд, гарниров за 2 дня.

**Питание рациональное, сбалансированное, отвечает принципам щадящего питания.**

**2.Дополнительное питание учащихся** (реализация буфетной продукции).

**не организовано**

**3.Питьевой режим:** питьевые фонтанчики, кипяченая вода

место организации: кабинеты, **пищеблоки**

виды посуды: сменные стаканы

**СООТВЕТСТВУЮТ** СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Согласовано на срок:** до 31 мая 2021 г.

Приложения:

1. 10-дневное меню горячего питания (обеда для ГПД)
2. Технологические карты
3. Список литературы, используемой при составлении меню.

**Начальник территориального отдела – Главный  
государственный санитарный врач по городскому  
округу город Арзамас, Арзамасскому, Ардатовскому,  
Вадскому, Дивеевскому районам, городскому округу  
город Первомайск**

**Н.М.Троицкий**

Н.В. Разбежкина  
8(83147)9-70-66