

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. 12-дневное меню горячего питания (обеда)
2. Технологические карты
3. Список литературы, используемой при составлении меню.

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


Н.М.Троицкий

Н.В. Разбежкина
8(83147)9-70-66