**Эстетическое, санитарное состояние обеденного зала, количество посадочных мест, проведение ремонта, оснащенность столовой мебелью, столовыми приборами и посудой, технологическим оборудованием**

Оформление столовой, дизайн интерьера школьной столовой обеспечивает положительный эмоциональный настрой учащихся, и собственно повышает аппетит.

При оформлении школьной столовой уделялось внимание цветовому фону, который придал законченность декоративному оформлению интерьеров, благоприятно воздействует на зрение художественно-эстетическое восприятие учащихся, использовались теплые тона.

Площадь обеденного зала составляет 177,6 кв. метров.

Количество посадочных мест – 150.

Обеденный зал оборудован системой вентиляции, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности.

Естественное и искусственное освещение соответствует требованиям.

В обеденном зале столовой установлены умывальники и электросушилки для рук в соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организации общественного питания. Имеются антибактериальные средства для обработки рук (мыло, антисептик).

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (прямоугольными столами на 6 мест, скамейками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы с табличками, указывающими класс.

Столовая МБОУ «СОШ № 42» обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами и столами с оцинкованной столешницей для её хранения около раздаточной линии.

 При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных, кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемыми санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания.

**Оборудование производственных помещений столовой МБОУ «СОШ № 42» (выписка):**

**Кухня:**

* Весы электронные SW-5
* Весы электронные СВ-S
* Ларь морозильный SF 130 LF-S
* Ларь-витрина низкотемпературная ЛВН 300П (CF 300F кр)
* Мармит Аста-2 2-блюд ПМЭС-70 кМ-60
* Машина д/очистки овощей типа МОО-1
* Машинка протирочно-резательная
* Миксер CMP 250 COMBI ROBOT-COUPE
* Овощерезка ROBOT
* Печь микроволновая VITEK
* Плита электрическая ПЭ-0,51 СП (1200x800x850)
* Прилавок ПВШ
* Прилавок-ветрина ПР-3
* Тестомесильная машина MTM 65 МНА (1,5KBT)
* Холодильный прилавок
* Холодильник Indezit (2 шт)
* Холодильная витрина Golfstream 130 ГП
* Шкаф жароч ШЖЭ-00 с пароувлажнител
* Шкаф холодильный ШХ-370
* Шкаф холодильный ШХ-370С
* Электрокипятильник WB-30 220V (Gastotor)
* Электромясорубка МИМ-300
* Электросковорода
* Электроводонагреватель проточный ЭВП3-15
* Пароконвектомат ПКФ 10-1/1ВМ
* Кастрюля нерж. 9 л низк двойн дно
* Котел нерж. 14 л низк двойное дно
* Котел нерж. 14 л низк двойное дно
* Шкаф д/посуды 500х280хх1500
* Тендерайзер механ
* Набор дисков ROBOT
* Мармит ПМЭС-70КВ нерж
* Рециркулятор
* Шкаф для посуды

Ежедневно в обеденном зале размещается утвержденное директором МБОУ «СОШ № 42» меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Также меню публикуется на официальном сайте школы.

В обеденном зале оформлен информационные стенды «Правила поведения в школьной столовой», «Памятка школьнику о здоровом питании».

С 22 апреля в школе № 42 оплатить покупку в столовой можно безналичным способом. Это проект Сбербанка.

