**Питание обучающихся – организовано**:

а) питание организовано в две смены, на 150 посадочных мест.

Качество эстетического оформления залов приема пищи удовлетворительное,

гигиенические условия перед приемом пищи соблюдаются;

б) процент охвата горячим питанием составляет 100 %;

в) приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых организацией;

г) хранение продуктов организовано и соответствует санитарным нормам;

д) обеспеченность технологическим оборудованием – достаточное, его техническое состояние соответствует требованиям, акты допуска к эксплуатации оформлены

Требования техники безопасности при работе с использованием технологического оборудования соблюдаются.

Потребность в закупке дополнительного технологического оборудования не имеется.

е) санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и технологических цехов и участков соответствует санитарным нормам.

ж) обеспеченность столовой посудой достаточная;

з) документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников имеется;

и) примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательной организации имеется;

к) питьевой режим обучающихся организован, в классах и коридорах стоят кулеры с фильтрованной водой;

л) наличие договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг (дератизация, дезинфекция) имеется.