

## **Условия организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Проектная мощность 100 посадочных мест, площадь производственных, складских, подсобных помещений и обеденного зала составляет- 227 м<sup>2</sup>.

Столовая оборудована фильтрами по очистке воды и всем необходимым оборудованием для приготовления горячего питания, хлебобулочных изделий.

Приготовление пищи осуществляется работниками МУП МО г. Нягань «Комбинат питания» под руководством зав. производством Колотвиной Татьяны Анатольевны. Коллектив работников столовой стабильный, дружный и работает с 2001 года. Работники столовой ежегодно участвуют в подготовке к приемке школ к новому учебному году.

Проведена замена холодильного и теплового оборудования, электроплит, установлен пароконвектомат и посудомоечная машина. Полностью произведена замена мебели в обеденном зале. Столовая обеспечена бактерицидными облучателями воздуха "Дезар" в количестве 3 штук.

В школьной столовой ежедневно все учащиеся получают горячие завтраки. Учащиеся из числа льготных категорий получают двухразовое питание.

Ежедневное меню школьника составляется специалистами МУП МО г. Нягань «Комбинат питания». Меню школьника разнообразное и соответствует перспективному сезонному меню, что дает возможность вести в рацион ученика необходимое количество белков, жиров и углеводов.