Муниципальное общеобразовательное учреждение

**«Алешинская основная общеобразовательная школа»**

171412, Тверская область, Рамешковский муниципальный округ, д.Алешино, д.85,

тел/факс: 8(48244) 2-54-47, e-mail: shkaleshino@yandex.ru

Информация по организации питания

в лагере с дневным пребыванием, лагере труда и отдыха

в МОУ «Алешинская ООШ»

Приготовление пищи и питание в лагере с дневным пребыванием и лагере труда и отдыха осуществляется в столовой МОУ «Алешинская ООШ».

Площадь столовой 71,1 кв.м., рассчитана на 36 посадочных мест. Столовая оснащена технологическим оборудованием:

1. Электрическая плита – 4 конфорки
2. Два холодильника Индезит (для хранения продуктов), Айсберг (для суточных проб).
3. Водонагреватель Электрический на 200 литров.
4. Бактерицидная лампа – 1 шт.
5. Мойка 3 секции -1шт
6. Мойка 2 секции – 1шт
7. Стол обеденный « 6- местный» - 6 шт .
8. Стол для грязной посуды-2 шт.
9. Стол для готовой продукции-1 шт.
10. Стол разделочный -2 шт
11. Стол для овощей- 2 шт.
12. Весы
13. Доски разделочные -13 шт.
14. Ножи -13 шт
15. Дуршлаг-2 шт.
16. Таз мясо сырое - 1 шт.
17. Таз мясо варёное-1шт.
18. Сушилка для горячей обработки банок -1 шт
19. Дуршлаг круглый для горячей обработки ложек и вилок -1 шт
20. Таз салаты -1 шт.
21. Таз для обработки яиц – 3 шт.
22. Таз столы -2 шт .
23. Таз для обработки холодильников -1 шт.
24. Кастрюля для ветоши -2 шт.
25. Таз фрукты -1 шт.
26. Таз сырые овощи -1 шт.
27. Ведро для мойки овощей - 1шт.
28. Кастрюля 1 блюдо -1шт.
29. Кастрюля 2 блюдо-3 шт.
30. Кастрюля для кипячёной воды -1 шт.
31. Кастрюля сырые овощи -1 шт.
32. Кастрюля для варки овощей- 1шт
33. Ложки – 35 шт.
34. Половник – 4 шт.
35. Тарелка 1 блюдо – 35 шт.
36. Тарелки 2 блюдо – 35 шт.
37. Чашки – 35 шт.

Двухразовое горячее питание (завтрак, обед) организуется на основе примерного меню.

График приема пищи:

Завтрак – 9:00 – 9:30

Обед – 12:30 – 13:00

Поставка продуктов питания и бутилированной воды, для организации питьевого режима, осуществляется ООО «ЦЕНТР».

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими медицинские осмотры в установленном порядке и гигиеническое обучение, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.