

2.3.27. В общеобразовательных учреждениях, должно быть организовано 2-разовое горячее питание для детей групп продленного дня и горячие завтраки для остальных детей. Питание, может быть организовано в столовой, работающей на сырье или на полуфабрикатах, а также в буфете-раздаточной. Согласно требованиям СанПиН 42-123-5777-91, столовые должны предусматриваться в школах с числом учащихся более 100 человек. Школьная столовая, работающая на сырье, должна иметь следующий набор оборудования и помещений: цехи - горячий, холодный, мясо-рыбный, кондитерский, овощной; моечные для столовой и кухонной посуды; кладовые для сухих продуктов и овощей; охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов; бытовые помещения для персонала пищеблока; загрузочная-тарная; моечная для тары; холодильная камера для пищевых отходов; санузел для сотрудников столовой. Взамен СанПиН 42-123-5777-91 с 1 июня 2000 г. введены в действие СанПиН 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 25 февраля 2000 г. В состав помещений школьной столовой, работающей на полуфабрикатах, должны входить: горячий цех, доготовочная, моечные для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, холодильные камеры для полуфабрикатов, бытовые помещения для персонала пищеблока, загрузочная-тарная, моечная для тары, холодильная камера для пищевых отходов. В состав помещений буфета-раздаточной должны входить: загрузочная, оборудованная плитой для подогрева пищи, холодильными шкапами; раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная; подсобные помещения, бытовые помещения для персонала, помещения для мытья тары. При школьных буфетах и столовых обязательно должен быть предусмотрен обеденный зал площадью из расчета 0,7 кв.м на одно место в зале, исходя из посадки 100% учащихся в 3 очереди. При столовых должны быть установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Умывальники размещают в расширенных проходах, коридорах, ведущих в обеденный зал, или в отдельном помещении рядом с обеденным залом.

2.3.28. В сельских школах (средних, неполных средних) требования к организации питания те же, что и в городских.

В малокомплектных школах (до 50 учеников) необходимо выделять помещения для приема пищи с минимальным набором оборудования: электроплита 2-гнездная, мойка для мытья посуды, холодильник, электротитан.