

## **Требования к набору помещений столовых образовательных учреждений**

**Разработано в соответствии с  
Сан ПиН 2.4.5. 2409-08  
раздел II п. 2.3-2.13**

Наименование производственного помещения	Требование к помещениям, позволяющим осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и её реализации
Помещение для осуществления общественного питания обучающихся	Могут размещаться в основном здании образовательного учреждения, пристроенными к зданию или в отдельно стоящем здании, соединённым с основным зданием образовательного учреждения, отапливаемым переходом. В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приёма пищи, мытья столовой посуды
Обеденный зал	Для обеспечения посадки всех обучающихся площадь обеденного зала должна быть из расчёта не менее 0,7 кв.м. на одно посадочное место. Количество посадочных мест в обеденном зале необходимо предусмотреть из расчёта посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены
Складские помещения для пищевых продуктов	Размещать на I этаже. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещённые в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию в соответствии с санитарными правилами для организации общественного питания. Необходимо оборудовать стеллажами, подтоварниками, среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкафами.

Производственные и административно-бытовые помещения	Размещать на I этаже
Помещение овощного цеха первичной обработки овощей	Размещать в составе производственных помещений. Оборудование: производственные столы (не менее двух) картофелеочистительная и овощерезательная машина, моечные ванны (не менее двух), раковины для мытья рук
Помещение овощного цеха вторичной обработки овощей	Размещать в составе производственных помещен. Оборудование: производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Загрузочная платформа	Высота платформы должна соответствовать используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары. В образовательных учреждениях рекомендуется предусматривать навесы над входами и загрузочными платформами и воздушно-тепловые завесы над проёмами дверей.
Хозяйственные и подсобные помещения	Могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания
Площадки для сбора твердых бытовых и пищевых отходов	На территории хозяйственной зоны следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров