

Информация об организации работы школьных пищеблоков

МКОУ СОШ С.ХАЗНИДОН

Наименование МОУО/ОО

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Хазнидон
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная или иной тип)	Школьно-базовая
	Количество обучающихся: - всего -получают горячее питание (количество, %) -получают двухразовое питание (количество, %)	91 75 -
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	72
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд и т.д.)	-
	Безналичный расчет за питание учащихся	+
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	-
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	В приложении перечень оборудования и 5 фотографий
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	60 посадочных мест. В приложении 2 фотографии обеденного зала
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Есть. В приложении фотография

	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Есть. В приложении 2 фотографии
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока	Повар-1 Помощник повара-1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Повар – высшее, технологическое; помощник повара – среднее образование. Копии документов об образовании прилагаются в приложении
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	-
4	Меню школьной столовой	Прилагается в приложении
	Проведение мероприятий: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	-
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Презентация
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик, флешмоб	Видеоролик, флешмоб по ссылке https://youtu.be/D1VJWcug9Cs https://youtu.be/-LAHnsn3GvU
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой	-
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	http://irafhaznidon.alaniyaschool.ru

Печать

Приложение 1

№	Наименование оборудования	Кол-во
1	Холодильник	2
2	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП- 4ЖШ	1
3	Мармит электрический ЭМК – 70 КМУ	1
4	Аппарат пароварочный ПКА- 1/1ПМ2	1
5	Весы электронные «Гарант»	1













