

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







Требования к оборудованию, инвентарю, посуде:

1. Оборудование и инвентарь должны обрабатываться горячей водой и дезинфицироваться раствором хлорамина (процентное содержание в дезинфицирующем средстве).
2. Санитарно-гигиенические требования для посуды: посуда должна быть чистой, сухой, без трещин и сколов, без запаха, без остатков пищи, без остатков жира, без остатков пищи.
3. На тарелках и чашках должна быть только еда, а не вода, а также не должно быть остатков пищи, не должно быть остатков жира, не должно быть остатков пищи.
4. Инвентарь должен быть чистым, сухим, без остатков пищи, без остатков жира, без остатков пищи.











