

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор МКОУ СОШ с.п. Аушигер
Бадзова Л.Д.

«25» 08 2020 г.

Приказ № 48 от 25.08.2020г.



ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ

муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа им. братьев
Кубати и Кабарда Кардановых» с.п. Аушигер
на 2020-2021 учебный год

Аушигер, 2020г.

1. Сведения о школе:

Педагогический коллектив – 74 человека.

В 2020-2021 учебном году в школе насчитывается 26 класс–комплектов, из них 1-4 классы - 9.

Всего учащихся – 586 человек.

Занятия в школе осуществляются в одну смену с «плавающим» расписанием.

Ответственный за организацию питания Касимова Тамара Пшизабиевна, заместитель директора по УВР, Бадзова Марина Багирсеевна, старший повар.

Штаты столовой:

повара -2;

кух. рабочий – 1;

уборщик производственных помещений – 1.

2. Охват горячим питанием 282 человек (48,1%)

2.1. Горячим питанием охвачены обучающиеся 0-4 классов в количестве 214 человек и дети из малообеспеченных семей в количестве 38 человек.

3. Обеспеченность нормативно-правовыми документами и локальными актами:

-перспективное меню с раскладкой, согласованное с начальником с территориального отдела Управления Роспотребнадзора по КБР;

-ежедневное меню с раскладкой;

-накопительная ведомость;

-журнал здоровья;

-журнал ежедневных медицинских осмотров на наличие гнойничковых заболеваний;

-приказ директора об организации питания на текущий учебный год;

-приказ о составе бракеражной комиссии;

-график дежурства учителей;

-график посещения классами столовой;

-справки по результатам проверки питания.

4. Материально-техническая база пищеблока

Наименование оборудования	Кол-во	Техническое состояние	Потребность (дополнительно)
1.Электродуховка	2	Хорошее	1
2. Холодильная камера	1	Хорошее	1
3. Холодильник	1	Хорошее	1
4. Бойлер в столовой	1	Хорошее	1
5.Титан, водонагреватель	1	Хорошее	1
6.Мясорубка	1	Хорошее	-
7.Мармит	1	Не работает	1
8. Жарочный шкаф	2	Хорошее	-
9. Тестомес	1	Хорошее	-

10. Электронные весы	1	Хорошее	-
11. Посуда и инвентарь			
- тарелки	400	Хорошее	200
- ложки	400	Хорошее	-
- кружки	400	Хорошее	200
- ножи	12	Хорошее	-
- разд. доски	12	Хорошее	-
- кастрюли	8	Хорошее	2
- сковороды	2	Хорошее	2
- ведра эмал.	4	Хорошее	-
- ведра	4	Хорошее	-

Для санитарной обработки посуды и предметов производственного окружения используется разрешенные к применению моющие, чистящие и дезинфицирующие средства.

Использование дезинфицирующих и моющих средств производится строго в соответствии с инструкциями.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовые приборы – в специальных ящиках ручками вверх.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно хлорамином (по мере загрязнения и окончанию работ).

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Еженедельно проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Заключен договор с центром дезинфекции на проведение дератизационных и дезинсекционных работ. Данные работы осуществляются специалистами

Центра в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к дератизационным и дезинсекционным работам.

5. Наличие и состояние помещений столовой.

В столовой имеются:

- горячий цех – один, состояние удовлетворительное;
- холодный цех – один, состояние удовлетворительное;
- бытовое помещение для персонала – одно, состояние удовлетворительное;
- посудомоечный цех – один, состояние удовлетворительное.

В школьной столовой предусмотрены набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, и ее реализацию. Помещения соответствуют требованиям СанПин. Площадь обеденного зала 185 кв.м. Вместимость для обеспечения одновременной посадки в зале 160 человек из расчета не менее 1 кв. м на одно место.

Столовая работает ежедневно, кроме воскресенья и праздничных дней, с 06.30ч. до 15.30ч.

6. Наличие и состояние мебели

Обеденный зал оборудован современной столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Стеллажи и подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 50 см, что позволяет проводить влажную уборку. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется раздельное специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь и кухонная посуда.

Наименование	Кол-во	Год приобретения	Потребность	Техническое состояние
1.Стол в столовой	25	2008	25	удовлетворительное
2.Разделочные столы в столовой	4	2008	4	удовлетворительное
3. Табуретки	150	2008	150	удовлетворительное

7. Соблюдение требований к санитарно-техническому обеспечению организации питания в школе.

Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения канализации, вентиляции и отопления функционируют в соответствии с СанПиН. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдении правил личной гигиены, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой

воде. В производственном помещении установлена раковина с подводкой холодной воды. Горячая вода подается от водонагревателя. В обеденном зале установлены 3 умывальника с подведением горячей и холодной воды. В посудомоечном зале установлена мойка с подведением горячей и холодной воды. Освещение в зале и пищеблоке – люминисцентное. Пол столовой и стены пищеблока на высоте 1,5 м выложены керамической плиткой.

8. Формирование меню.

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся школы составлено примерное 10-дневное меню горячих завтраков. Примерное меню при его практическом использовании корректируется с учетом соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых продуктов, энергетической ценности. Не допускается повторение одних и тех же блюд для кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два дня. Для обогащения рациона витаминами используются свежие овощи и фрукты.