

**Краткая характеристика столовой МКОУ «Стальская сош№3»
Кизилюртовского района Республики Дагестан**

1. Информация о столовой :

В здании школы расположена школьная столовая ,расчитанная на 30 мест.

Площадь обеденного зала – 32 кв.м., площадь кухни и разделочной – 24кв.м, посудомоечная – 4кв.м., овощехранилища-нет, помещения для отдыха работника столовой – нет,отдельного санузла для работников столовой – нет,подсобного помещения-нет.

2.Ассортимент блюд школьной столовой :

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню.

Меню утверждено директором школы.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников.

В меню довольно разнообразный ассортимент блюд.

3.Оборудование и организация школьной столовой.

По характеру производства столовая школы относится к типу - «Столовая образовательного учреждения» ,работающая на продовольственном сырье.

Продукты поставляет ИП Курбанов М.М.

Столовая расположена в здании школы и включает следующие группы помещений:

- обеденный зал и раздаточная;
- кухня и разделочная;
- посудомоечная.

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы.

Оборудование столовой:

Электроплита-1

Газовая плита-1

Холодильник-2

Обогреватель для воды-1

Посуду моют ручным способом.

В обеденном зале установлены обеденные столы -5 шт, умывальник для мытья рук,электрополотенце,бумажные полотенца.

Штат работников столовой-1 повар.

Рабочий день повара начинается с 8.00ч и заканчивается 14.00ч

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы.

Завхоз осуществляет контроль за качеством поступающей продукции.

Ремонт технологического оборудования осуществляется по мере необходимости.

Пищеблок

1.Обеденный зал

Стол -5

Количество посадочных мест-30

Раздаточный стол -2

Стол одностумбовый для документации -1

Рукомойник-1

Электрополотенце-1

2.Кухня и разделочная

Печка -2

Разделочный стол-2

Холодильник-1

Стол -1

Шкаф для посуды-2

3.Посудомоечная

Стеллаж-1

Моечная- 2

Стол -2

Сушилка для посуды-1

Комплетов посуды -50

4. Организация обслуживания в школьной столовой.

Горячий завтрак учащиеся 1-4 классов получают во время перемен. График работы школьной столовой разработан в соответствии с расписанием уроков, утвержден директором школы.

5. Соблюдение санитарных требований.

Особое внимание уделяется соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемым к организации питания в школьной столовой.

Созданы (по возможности) все условия для приготовления пищи, хранения скоропортящихся продуктов. При приготовлении пищи не используются запрещенные продукты.

В обеденном зале размещены столы для приема пищи со специальным гигиеническим покрытием, устойчивым к высокой температуре и к обработке дезинфицирующими средствами.

Стол после каждого приема пищи подвергаются влажной обработке моющими средствами.

При оформлении обеденного зала использована светлая цветовая гамма, установлены стенды о правильном питании.

Директор школы



Магомедалиева У.А.