

Характеристика пищеблока и обеденного зала МКОУ «Радофинниковская ООШ»

В школе имеется столовая на 38 посадочных мест, в которой созданы условия для полноценного и качественного питания учащихся. Вопросы организации питания в школе находятся на контроле администрации школы.

Оснащенность

Столовая

№	Оборудование	Количество
1.	Стол обеденный	9
2.	Стул	38
3.	Стол разделочный	1
4.	Стол ученический	2
5.	Мармит	1

Кухня

№	Оборудование	Количество
1.	Плита элек./пром.	1
2.	Плита элек./пром.	1
3.	Шкаф жарочный элек.	1
4.	Машина УКМ	1
5.	Кипятильник быт./элек.	1
6.	Машина МПР-350м	1
7.	Котел пищеварочный	1
8.	Шкаф д/посуды	1
9.	Холодильник	1
10.	Шкаф д/хлеба	1
11.	Стол разделочный	5
12.	Полка настенная кухонная	4
13.	Стол д/сбора отходов	1

Посудомоечная

№	Оборудование	Количество
1.	Ванна моечная	1
2.	Ванна моечная	1
3.	Ванна моечная	1
4.	Стеллаж кухонный д/посуды	1
5.	Машина посудомоечная	1
6.	Стол разделочный	2
7.	Электроводонагреватель	1

Цех мясо-рыба

№	Оборудование	Количество
1.	Шкаф холодильный	1
2.	Шкаф холодильный	1
3.	Мясорубка МИМ-300	1
4.	Мясорубка	1
5.	Ванна моечная	1
6.	Стол разделочный	2

Цех овощной

№	Оборудование	Количество
1.	Шкаф холодильный	1
2.	Ванна моечная	1
3.	Картофелечистка	1

Кладовая (продукты, овощная)

№	Оборудование	Количество
1.	Стеллаж кухонный	1
2.	Весы электронные 60кг.	1

Холодильная

№	Оборудование	Количество
1.	Колода д/рубки мяса	1
2.	Холодильник	1
3.	Шкаф холодильный	1
4.	Шкаф холодильный	1
5.	Шкаф холодильный	1
6.	Холодильник	2
7.	Камера холодильная	1

Кухонная посуда: ложки, вилки, чашки, стаканы, ножи, разделочные доски, кастрюли и т.д. имеются в полном, необходимом для работы количестве.

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицирующими средствами.

Перед столовой имеются раковины для мытья рук и бумажные полотенца.

Предоставление завтраков и обедов обучающимся осуществляется в соответствии с перспективным десятидневным меню с учетом физиологических потребностей обучающихся в основных пищевых веществах и энергии (дифференцированных по возрасту), с учетом сезонности (летнее - осеннее, зимнее - весеннее), длительности пребывания обучающихся в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, согласованным с Роспотребнадзором.

Время предоставления завтраков и обедов устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся в Школе согласно требованиям СанПин. При предоставлении завтраков и обедов обучающимся сотрудники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Контроль за соблюдением графика возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию питания в школе. С целью изучения организации «здорового питания» в школе проводится анкетирование обучающихся и родителей (законных представителей) с целью изучения общественного мнения об организации школьного питания.

