

Краткая характеристика столовой МКОУ «Лицей №1 имени Героя Советского Союза Ю.А. Акаева» Кизилюртовского района РД

1. Информация о столовой.

В блоке А здания школы расположена школьная столовая, рассчитанная по проекту на 100 мест. Площадь обеденного зала 115 кв.м, площадь кухни – 30 кв.м., посудомоечная – 30 кв.м, разделочная – 15 кв.м, кладовая -26 кв.м, овощехранилище – 2,25 кв.м., помещение для отдыха работников столовой – 16 кв.м, санузел для работников столовой -9 кв.м., подсобное помещение -10 кв.м.

2. Ассортимент блюд школьной столовой.

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерные двухнедельное меню. Меню согласовано с главным врачом Санитарно-эпидемиологического контроля и утверждено директором школы.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости. 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 полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Продукты поставляет ООО «Райс» Гаджиева Асма Руслановна
Столовая встроена в основное здание школы и включают в себя следующие группы

помещений:

- обеденный зал с раздаточной;
- кухня;
- посудомоечная;
- разделочная;
- кладовая;
- овощехранилище;
- помещение для отдыха работников;
- санузел;
- подсобное помещение;
- умывальник для посетителей;

Для приготовления холодных блюд предусмотрены отдельные столы.

Оборудование школьной столовой составляют электроплита (1 шт.), три бытовых

холодильника: 1-ый - для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко); 2-ой – для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки) и один морозильник.

Посуду моют ручным способом.

В обеденном зале установлены столы стандартной облегченной конструкции. В обеденном зале размещены пять умывальников и рядом с ними установлено электрополотенце и одноразовое полотенце.

Штат работников столовой – 2 человека: повар (1 чел.), кухонный рабочий (1 чел.).

Рабочий день начинается в 8 и заканчивается в 15 ч.

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Завхоз осуществляет контроль поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.

Ремонт технологического оборудования осуществляется по мере необходимости с подписанием договора.

Пищеблок (общий вид фото цехов, и помещений, обеденного зала)

<p>1. Тип</p> <ul style="list-style-type: none"> -работает на сырье - работает на полуфабрикатах - работает буфет -раздаточная 	<p>Работает на сырье</p> 
<p>2. Оснащение пищеблока (шт)</p> <p>-количество моек-, столов с гигиеническим покрытием-, печка-, духовой шкаф-, стеллажи-, разделочный инвентарь (доски/ножи)-, комплектов посуды-, холодильники-</p>	<p>количество моек-6</p> <p>столов с гигиеническим покрытием-5</p> <p>печка-1</p> <p>стеллажи-6</p> <p>разделочный инвентарь (доски/ножи)-6/6</p> <p>комплектов посуды-по 120</p> <p>холодильники-3</p>

<p>3. Складские помещения (для сыпучих продуктов, овощехранилище)</p> <p>Количество стеллажей, поддонов</p>	<p>Стеллажей -2</p> <p>Поддонов-5</p>
<p>3. Обеденный зал</p> <p>-количество посадочных мест</p> <p>-количество раковин для мытья рук</p>	 <p>-количество посадочных мест -100</p> <p>-количество раковин для мытья рук-5</p>

4. Организация обслуживания в школьной столовой.

Горячий завтрак школьники получают во время перемен. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая и сортовая стеклянная.

Каждое утро дежурный учитель сообщает в столовую о количестве отсутствующих учеников, в связи с чем в столовой делается корректировка количества приготавливаемых завтраков и схемы накрытия столов.

5. Соблюдение санитарных требований в школьной столовой.

В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям школьного питания.

Созданы все условия (помещения, необходимое оборудование) для изготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов (бытовые холодильники). Есть кладовые для сухих продуктов и овощей, моечные для столовой и кухонной посуды.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: квадратной формы со стульями. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств.

Стол после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами.

В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона, плакаты о правильном питании. В питании школьников столовой не используются запрещенные продукты. Важное значение имеет хорошо налаженный контроль за работой школьной столовой.