***Паспорт пищеблока***  ***школьной*** ***столовой***

***МБОУ «Гунакаринская ООШ»***

Школьная столовая находится внутри здания школы, рассчитанная на 16 мест. Площадь кухни и столовой 20 кв.м.

Количество учащихся в школе на сегодняшний день – 28 человек. Все школьники занимаются в две смены.

Количество питающихся горячим полдником – 19 учащихся.

***Ассортимент*** ***блюд*** ***школьной*** ***столовой***

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное меню.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов. Для приготовления еды предусмотрена 4-х – комфорочная электрическая плита.  
Мойка стаканов и тарелок осуществляется на кухне в горячей воде. Посуду моют ручным способом. Проветривается кухня в течение 5 -10 минут.

***Оборудование*** ***и*** ***организация*** ***работы*** ***школьной*** ***столовой***

Столовая включают в себя следующие группы помещений:

- обеденный зал с раздаточной; - производственное помещение;

- умывальник для посетителей;

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Оборудование школьной столовой составляют электроплита (1 шт.), 1 бытовой холодильник: -для хранения молочной продукции (сметана, масло сливочное, молоко); для мясной продукции (колбасы, сосиски, сардельки).

Стены помещений пищеблока гладкие, на 1,5 м окрашены масляной краской, верхняя часть стен покрашена известью, потолок покрашен масляной краской, пол деревянный.  
В школьной столовой имеется необходимая кухонная и столовая посуда в достаточном количестве., режим мытья посуды соблюдается. Проводится генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

В обеденном зале установлены столы стандартной облегченной конструкции. В обеденном зале размещен один умывальник и рядом есть полотенца на каждого ребенка.

Штат работников столовой – 1 человек: повар.

Рабочий день начинается в 8.00 и заканчивается в 14.00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме 100,0 в стеклянную посуду с крышкой, хранится в холодильнике при температуре 2-6 градусов.

***Организация*** ***обслуживания*** ***в*** ***школьной*** ***столовой***

Горячий полдник школьники получают во время перемены. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы. Посуда в столовой фарфорово-фаянсовая и сортовая стеклянная.

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

***Соблюдение*** ***санитарных*** ***требований*** ***в*** ***школьной*** ***столовой***

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

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: квадратной формы со стульями. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы после каждого приема пищи протираются в 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. Единый государственный контроль за работой школьной столовой. Единый государственный контроль за организацией питания учащихся осуществляется Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора – ЦГСЭН.

Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.М.Нухкадиев /.