Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

основная общеобразовательная школа № 21 имени А.И.Гераськина

посёлка Перевалка

муниципального образования Мостовский район



2021-2022 учебный год

Тел. 8(86192)6-24-50

Педагогический коллектив 12 человек

В школе 8 классов – комплектов,

51учащихся, из них: 50 на очном обучении;

1 на домашнем обучении.

**Обучение осуществляется в одну смену:**

1-ая смена – 8 классов, 50 учащихся

**Обслуживающий персонал пищеблока:**

Повар - Айрумян Наталья Владимировна;

Повар – Пильнова Е.В.

**Ответственный за организацию школьного питания -**

Михайлец Кристина Сергеевна,

осуществляет контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением полному объёму закладки, в соответствии с меню-требованием. Ведение документации на пищеблоке.

**Штаты:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Повар |  |
| Количество | 2 |  |
| Ф.И.О. | Айрумян Н.В. |  |
|  | Пильнова Е.В. |  |

**Охват горячим питанием:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Контингент | Всего на учёте в школе | Охвачено питанием |
| -учащихся из многодетных семей | 13 | 13 |
| -сирот | 0 | 0 |
| -опекаемых | 5 | 5 |
| -за родительскую плату | 31 | 31 |

**Наличие необходимых документов:**

1. Перспективное двухнедельное меню*имеется*
2. Ежедневное меню*имеется*
3. Журнал скоропортящейся продукции*имеется*
4. Журнал контроля состояния качества питания*имеется*
5. Меню-закладка*имеется*
6. Приказы *имеется*
7. График дежурства учителей по столовой  *имеется*
8. График посещения столовой *имеется*

**Материально-техническая база:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование оборудования** | **Кол-во** | **Тех.состояние** | **Год производства** | **Потребность** | **Ремонт, приобретение** |
| Печи: электрические | 1(4) | Уд. | 2008 |  |  |
| Холодильник | 2 | Уд. | 2001 |  |  |
| Электромясорубка | 1 | Уд. | 2005 | 1 |  |
| Духовой шкаф | 1 | Уд. | 1990 |  |  |
| Бойлер, титан, водогрейка | 2 | Уд. | 2003 |  |  |
| Электроскоровода | 1 | Уд. |  |  |  |
| Вытяжная вентиляция | 0 |  |  | 1 |  |
| **Другое оборудование:** |  |  |  |  |  |
| Электрополотенце | 1 | Уд. |  |  |  |
| **Посуда:** |  | Уд. |  |  |  |
| Кастрюли 5л | 1 | Уд. |  |  |  |
| 10л | 1 | Уд. |  |  |  |
| 25л | 2 | Уд. |  |  |  |
| 50л | 2 | Уд. |  |  |  |
| **Тарелки:** |  |  |  |  |  |
| Полупорционные | 100 | Уд. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Ложки | 100 | Уд. |  |  |  |
| Стаканы | 100 | Уд. |  |  |  |
| Ножи | 11 | Уд. |  |  |  |
| Разделочные доски | 11 | Уд. |  |  |  |
| Моечные ванны | 5 | Уд. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Число посадочных мест -48

Состояние мебели:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Кол-во | Год приобр. | Тех. состояние | Потребность |
| Столы | 8 | 2016  2017 | Удовл.  Удовл. |  |
| Стулья (скамьи) | 48 | 2016  2017 | Удовл.  Удовл. |  |
| Шкафы,  стеллажи | 2  2 | 1998  2007 | Удовл. | 2  1 |
| Разделочные столы | 3  2 | 1998  2007 | Удовл. | 1 |

**График посещения столовой**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Понедельник** | **Вторник** | **Среда** | **Четверг** | **Пятница** |
| **Завтрак** | 10.00-10.20  11.00-11.20 | 10.00-10.20  11.00-11-20 | 10.00-10.20  11.00-.11.20 | 10.00-10.20  11.00-11.20 | 10.00-10.20  11,00-11.20 |
| **Обед** | 12.40-12.50 | 12.40-12.50 | 12.40-12.50 | 12.40-12.50 | 12.40-12.50 |

**Наличие набора помещений пищеблока:**

**Цеха:**

Горячий 1

Мясо-рыбный 1

Овощной 1

Моечная для столовой и кухонной посуды1

Кладовая для сухих продуктов и овощей 1

Охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и скоропортящихся продуктов 1

Санузел для сотрудников пищеблока 1

Обеденный зал рассчитанный на \_48\_посадочных мест 1

**Тип столовой**: сырьевой

**План-схема столовой**

**(набор помещений, 98м2 площади)**

**Помещдля обработки убор.инвент. Туалет д/сотр**

**Бытовое помещение для персонала**

**Склад для хранения овощей**

**Цех мясо-рыбный**

Моечная

**Склад сыпучих продуктов**

Коридор

Обеденный зал Горячий цех