

# ***Материально – техническая база школьной столовой***

## **Укомплектованность в соответствии с нормативами: технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, моющими средствами**

В столовой школы выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов, что позволяет увеличить время дезинфекции. Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям. В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

Паспорт пищеблока МБОУ « СОШ № 9 им. К.Х.Нехая» а. Вочепшия.

Адрес: ул. Школьная,1

Телефон: 9-44-24

Расчетная вместимость школы :360 детей

Фактически детей :165

В МБОУ « СОШ № 9 им. К.Х.Нехая» а. Вочепшия имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая. Работающая на сырье	Да
2.	Столовая - доготовочная( работающая	Нет

	на полуфабрикатах)	
3.	Буфет - раздаточная	Да
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да

- Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания ( да/нет) нет

наименование организации: МБОУ «СОШ №9 им.К.Х.Нехая» а.Вочепшия

юридический адрес организации: Теучежский р-н, а.Вочепший

ул.Школьная,1

санитарно – эпидемиологическое заключение имеется / отсутствует ( нужное подчеркнуть)

### 3.Инженерное обеспечение пищеблока ( да/нет)

1.	Водоснабжение - централизованное	да
2.	Горячее водоснабжение ( указать источник)	колонка
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	да
4.	Отопление -централизованное	да

5.	Водоотведение -централизованное	да

4. Для перевозки продуктов питания используется :

		да/нет	санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	да	имеется
2.	Специализированный транспорт базовой школы, обслуживающий учреждение образования	да	имеется

5. Характеристика пищеблока МБОУ « СОШ № 9 им. К.Х.Нехая»

а. Вочепшия.

Набор помещений	Пло-щадь ( кв.м.)	Перечислить оборудование			
		Техноло-гическое	Холодильное ( наименова-ние , кол-во единиц	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует необходимое оборудо-вание (указать)
Обеденный		нет	нет	нет	нет

зал					
Раздаточная		да	1 холод.	да	
Доготовочная		нет	нет	нет	
Моечная кухонной посуды		да	нет	да	
Посудомоечная		да	нет	да	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		да	нет	нет	

6. Характеристика складских помещений пищеблока :

		Площадь	Оборудование ( в т. ч. холодильное - указать
1.	Склад сыпучих продуктов	5.0	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	13.1	3 шт
3.	Овощехранилище	6.6	2 шт

4.	Складские помещения отсутствуют	-	

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

	Площадь	Оборудование
Сан.узел сотрудников пищеблока	4.5	да
Гардеробная персонала	5.5	да

Директор школы :

М.З.Делок

**Для организации питания школа имеет специализированные помещения:**





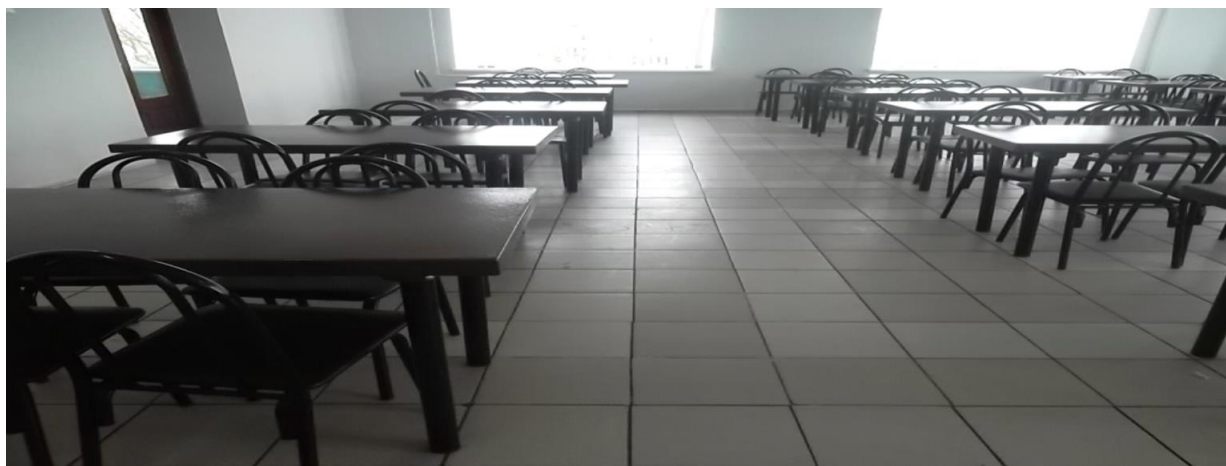
**Помещение для хранения продуктов питания ( морозильная камера: 6.6 кв.м.)**

**Стеллажи и сушилки для посуды.**

**Обеспеченность обеденного зала необходимым количеством посадочных мест и соответствие мебели требованиям нормативной документации**  
В столовой 1 обеденный зал площадью 130 м<sup>2</sup> на 120 посадочных мест.

Зал	Площадь	Количество посадочных мест
	130 м <sup>2</sup>	120

**Школьная столовая имеет обеденный зал на 120 посадочных места.**



**В обеденном зале имеется специализированная мебель**

**20 столов на 6 посадочных мест ( 1 стол + 6 стульев)**

**Вся мебель соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.**

**Эстетическое оформление обеденного зала, в том числе с использованием современных тенденций, привлекательных для молодежи**

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки, соль. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Можно сказать, что эстетический вид столовой благоприятно влияет на дисциплину и культуру питания детей.



### **Соответствие требований по соблюдению личной гигиены школьников**

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное раковинами, дозаторами для мыла и сушками для рук.



### **Сушка для рук**

### **Обеспечение условий соблюдения в школьной столовой правил техники безопасности**

Непосредственно в помещении пищеблока (кухни) и обеденном зале имеются первичные средства пожаротушения и автоматическая пожарная сигнализация. Из помещений пищеблока предусмотрено, кроме основного, еще запасный выход. Все технологическое оборудование столовой перед началом каждого учебного года проходит техническую проверку на соответствие техническим параметрам и характеристикам. Ежегодно проводится замер заземления и сопротивления ко всему электрооборудованию.

На всех электроприборах имеется маркировка используемого напряжения электроэнергии.

