

# Информация об организации работы школьных пищеблоков

## МКОУ СОШ с.Лескен

Наименование МОУО/ОО

№	Направления	Информация ОУ
1	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа им.М.Х.Караева с.Лескен Ирафского района РСО-А
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная или иной тип)	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего -получают горячее питание (количество, %) -получают двухразовое питание (количество, %)	253ч. 112ч.      44 % 0
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	58р.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд и т.д.)	-
	Безналичный расчет за питание учащихся	-
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	-
2	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим	См. приложение 1

	оборудованием и иным оборудованием	
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	См. приложение 2
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	См. приложение 3
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	См.прилож.4
<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока	Шеф-повар- 0 Повар- 1 Кухонный рабочий- 1 Уборщик служебных помещений - 0
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	См. приложение 5
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	
<b>4</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	
<b>5</b>	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видео-ролик, флешмоб	
<b>6</b>	<b>Обобщение и распространение опыта</b>	

	<b>работы</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	<a href="https://irlesken1.alaniyaschool.ru/site/pub?id=32">https://irlesken1.alaniyaschool.ru/site/pub?id=32</a>

Подпись руководителя ОО \_\_\_\_\_



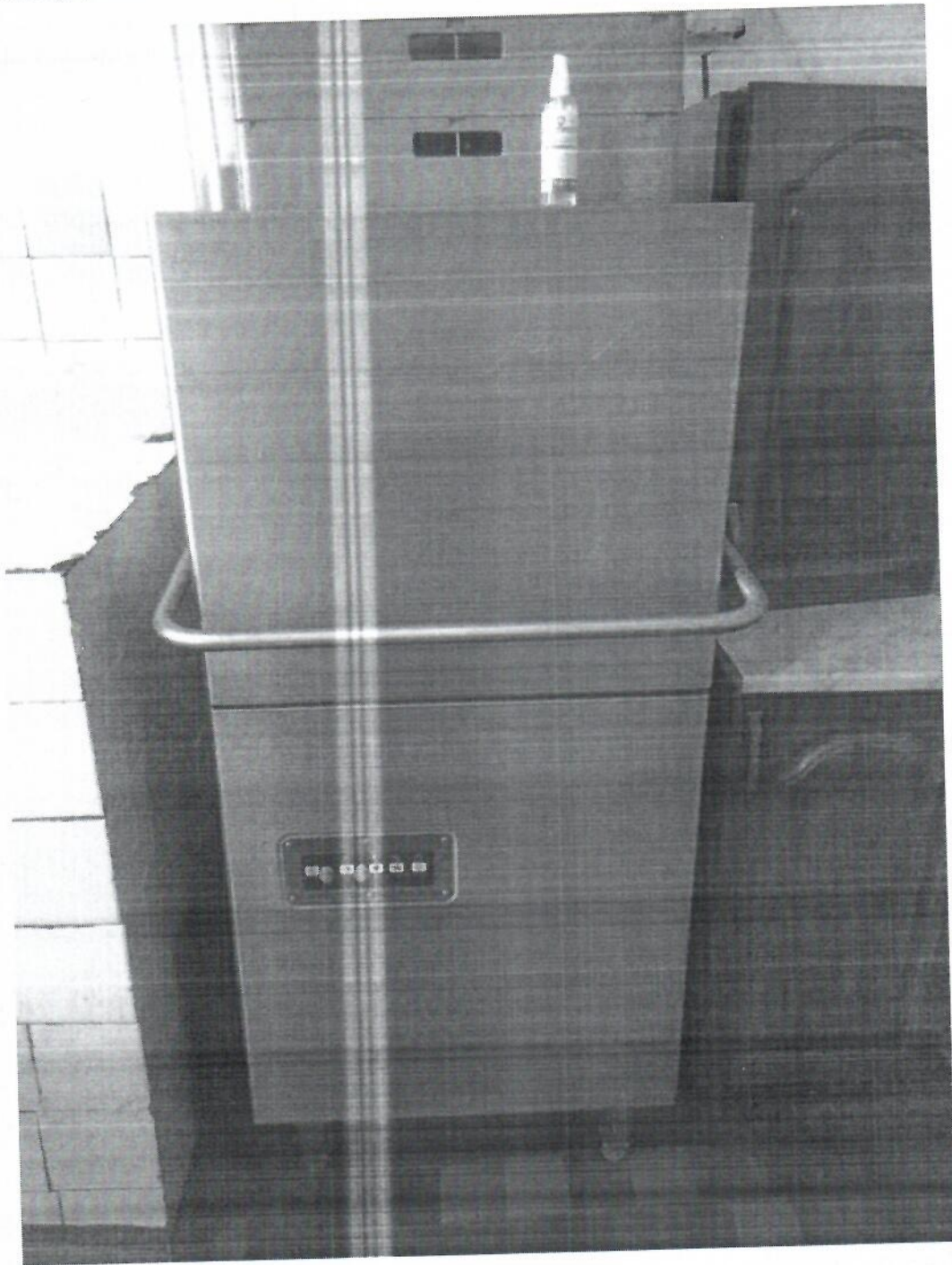
Сареева Л.К.  
ФИО

Печать

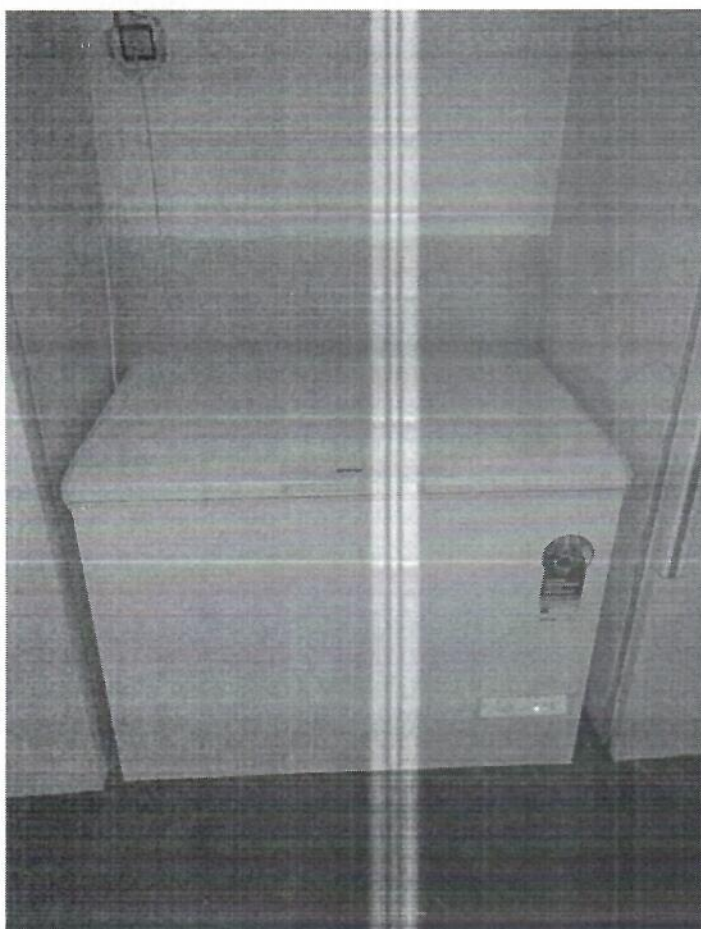
Приложение 1.

Перечень оборудования столовой:

1.Посудомоечная машина.



2. Морозильная камера.

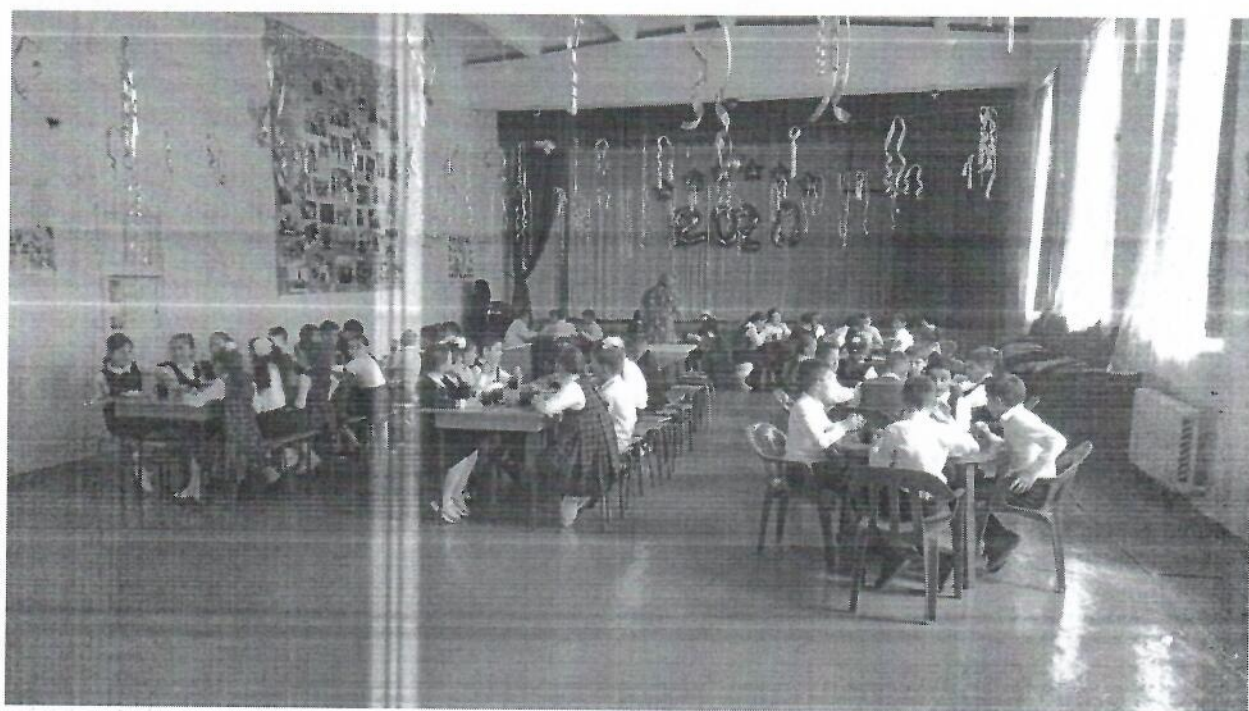
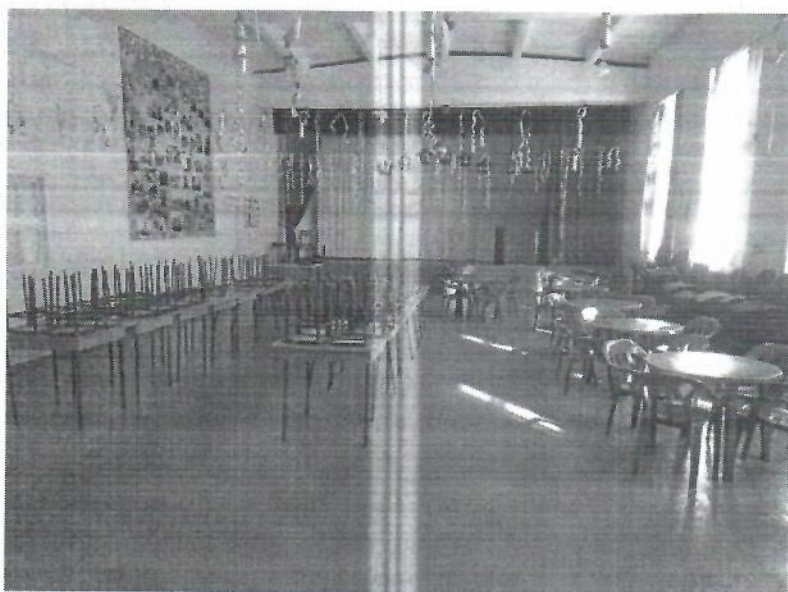


3. Холодильник

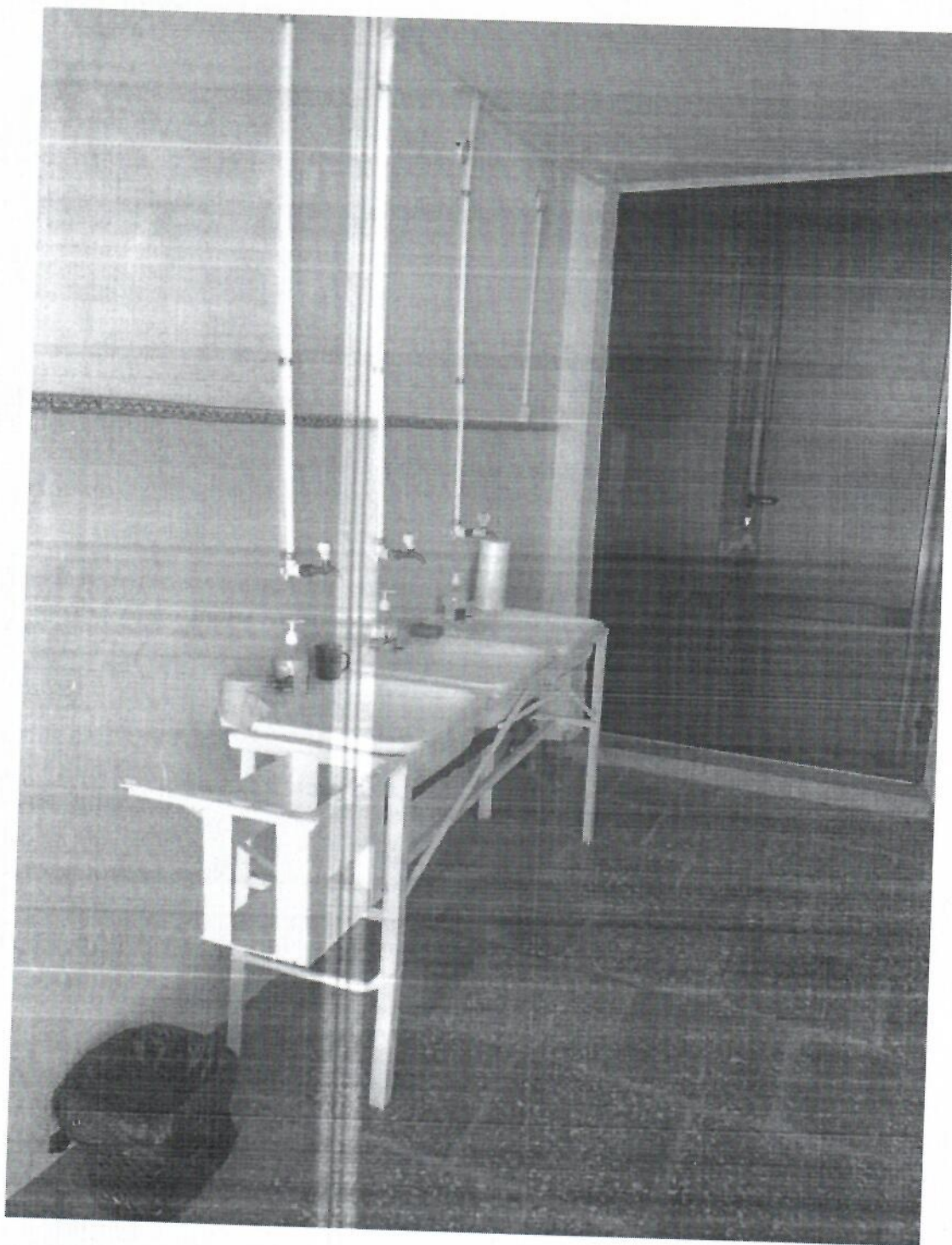


Приложение 2.

Обеденный зал.



Приложение 3.



Приложение 4.

