



## Содержание:

1. Сведения об общеобразовательном учреждении.
2. График работы школьной столовой.
3. Сведения о кадрах пищеблока.
4. Характеристика контингента обучающихся в ОУ.
5. Охват питанием.
6. Наличие нормативной документации.
7. Состояние мебели.
8. Материально-техническая база пищеблока.
9. Наличие набора помещений.
10. Экспликация помещений пищеблока.

## 1. Сведения об общеобразовательном учреждении

	<b>ВСЕГО</b>
Количество классов-комплектов	33
Количество учащихся, всего	827
1-4 класс	411
5-9 класс	416
10-11 класс	42
Количество педагогов, всего	63
из них классных руководителей	33

Ответственный за организацию питания **Мовсарова Р.А.**  
Тел. рабочий **8-928-730-34-00**

## 2. А) График работы школьной столовой

<b>День недели</b>	<b>Время</b>
Понедельник – суббота	08.00 – 16.00

## Б) График питания обучающихся

<b>Классы</b>	<b>День недели</b>	<b>Время</b>
<i>1-е классы</i>	<i>Понедельник – пятница</i>	<i>9.15.-09.35</i>
<i>2-4 классы</i>	<i>Понедельник – суббота</i>	<i>10.20 –10.40</i>
<i>5, 6, 8, 10 – 11 (За родительскую плату)</i>	<i>Понедельник – суббота</i>	<i>11.25 –14.10</i>

ФИО полностью	Дата рождения	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/разряд	Стаж работы в сфере питания	Стаж работы в данном учреждении	Дата последнего медицинского осмотра
					на 01.09.2020		
Евкурова Радимхан Баматгиреевна	13.11.1969	Среднее ООО «Профессионал» Кондитер 2020г. ГБПОУ «Колледж сервиса и быта» Специальность «Поварское дело»	Шеф-повар	-	9	9	август, 2020
Арчакова Рукет Баматгиреевна	09.12.1972	Среднее 2020г. ГБПОУ «Колледж сервиса и быта» Специальность «Поварское дело»	Повар	-	2	2	август, 2020
Кузьгова Марина Абасовна	28.02.1970	среднее	Посудомойщица (0,5ст.)	-	1-й год	1-й год	август, 2020
Котиева Лейла Магомедовна	28.08.1974	среднее	Посудомойщица (0,5ст.)	-	1-й год	1-й год	август, 2020
Албакова Мадина Ахметовна	04.12.1995	Средне-специальное Мед.колледж- 2015г. акушерка	Кух.работник	-	1-й год	1-й год	август, 2020

### 3. Характеристика контингента обучающихся в ОУ

<b>По состоянию здоровья отнесены:</b>	<b>1-4 классы</b>	<b>5-11 классы</b>
<b>1 группа</b>	<b>411</b>	<b>416</b>

### 4. Наличие нормативной документации

	<b>Документы</b>	<b>Имеется/ отсутствует</b>
1.	СанПиН 2.4.5.2409-08	<b>Имеется</b>
2.	Приказ директора об организации питания учащихся, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии, создании Совета по питанию, создании независимой комиссии по проверке организации питания	<b>Имеется</b>
3.	Примерное десятидневное меню	<b>Имеется</b>
4.	Меню-раскладка	<b>Имеется</b>
5.	Ежедневное меню	<b>Имеется</b>
6.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	<b>Имеется</b>
7.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<b>Имеется</b>
8.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	<b>Имеется</b>
9.	Журнал здоровья	<b>Имеется</b>
10.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	<b>Имеется</b>
11.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	<b>Имеется</b>
12.	План (циклограмма) внутришкольного контроля за организацией питания	<b>Имеется</b>
13.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	<b>Имеется</b>
14.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	<b>Имеется</b>
15.	Методические рекомендации по организации питания	<b>Имеется</b>

**Число посадочных мест в столовой - 240****5. Состояние мебели**

<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>	<b>Год приобретения</b>	<b>Техническое состояние</b>	<b>Потребность</b>
Столы обеденные	35	2012	удовлетвор	-
Стулья	192	2012	удовлетвор	-
Шкафы для одежды	4	2012	удовлетвор	-
Стеллаж для чистой посуды	2	2012	удовлетвор	-
Стеллаж для кастрюль	1	2012	удовлетвор	-

**6. Материально-техническая база пищеблока  
Оборудование**

<b>Наименование оборудования</b>	<b>количество</b>	<b>год производства</b>	<b>техническое состояние</b>	<b>потребность</b>	<b>требуется ремонт или замены</b>
Плита электрич.(3 комфорки)	1	2012	Удовлет.	Нет	нет
Плита с жарочным шкафом	1	2012	Удовлет.	нет	нет
Холодильник	2	2012	Удовлет.	нет	нет
Шкаф холодильный	5	2012	Удовлет.	нет	нет
электромясорубка	1	2012	Удовлет.	нет	нет
электросковорода	1	2012	Удовлет.	нет	нет
электрокотёл	2	2012	Удовлет.	нет	нет
Духовой шкаф (жарочный)	1	2012	Удовлет.	нет	нет
Плитка напольная с духовым шкафом	3	2012	Удовлет.	Нет	Нет
Водонагреватель (кипятильник)	1	2012	Удовлет.	Нет	Нет
Картофелечистка МОК 300М	1	2012	Удовлет.	нет	нет
Мармит 1-х блюд	2	2012	Удовлет.	нет	нет
Столы производственные	13	2012	Удовлет.	нет	нет

<b>Другое оборудование:</b>					
Тестомеситель	1	2012	Удовлет.	нет	нет
Стол охлаждаемый «Ли́ра»	1	2012	Удовлет.	нет	нет
Мармит для вторых блюд	1	2012	Удовлет.	Нет	Нет
Стеллаж нерж. для тарелок	2	2012	Удовлет.	нет	нет
	1	2012	Удовлет.	нет	нет
Мясорубка-овощерезка	1	2012	Удовлет.	нет	-нет
Печь хлебопекарная	2	2012	Удовлет.	нет	нет
Моноблок	2	2012	Удовлет.	нет	нет
<b>Посуда</b>					
<b>Кухонная посуда:</b>					
Кастрюли алюм.-50 л	5	-	Удов.	-	-
	Нерж.	2	-	Удов.	-
Кастрюли алюм.-30 л	2	-	Удов.	-	-
	Нерж.	1	-	Удов.	-
Кастрюли алюм.-20 л	5	-	Удов.	-	-
	Нерж.	4	-	Удов.	-
Кастрюли алюм.-7-8 л	5	-	Удов.	-	-
Кастрюли алюм.-3 л	1	-	Удов.	-	-
Сковорода	2	-	Удов.	2	Заменить
<b>Столовая посуда:</b>					
Тарелки для 1-х блюд	180	-	Удов.	20	-
Тарелки для 2-х блюд	150	-	Удов.	50	-
Стаканы	150	-	Удов.	50	-
Ложки	150	-	Удов.	50	-
Вилки	140	-	Удов.	60	-
Разделочные доски	6	-	Удов.	-	-
Разделочные ножи	5	-	Удов.	-	-
Моечные ванны	4	2012	удов.	1	1

Разносы	10	-	-	-	-
Тазы эмалир.	6	-	-	-	-
Пласт.	6	-	-	-	-
Другая посуда:					
Ведро эмалированное	3	-	-	-	-
Пластмассовые	4	-	-	-	-
Бочки пластмассовые	4	-	-	-	-
Ковш	11	-	-	-	-
Жарочные листы	4	-	-	-	-
Чайник	3	-	-	-	-
Дуршлаг					

## 7. НАЛИЧИЕ НАБОРА ПОМЕЩЕНИЙ

Наименование производственного помещения	Имеется / не имеется
Склады (кладовые)	Имеется
Овощной цех	Имеется
Мучной цех	Имеется
Мясо-рыбный цех	Имеется
Горячий цех	Имеется
Моечная кухонной посуды	Имеется
Моечная столовой посуды	Имеется
Бытовые помещения для персонала	Имеется
Санузел для сотрудников столовой	Имеется
Душевая для сотрудников	Имеется
Электрощитовая	Имеется
Другие (указать какие)	-

## 8. ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВОЙ (набор помещений, площадь)

НОМЕР ПОМЕЩЕНИЯ	НАИМЕНОВАНИЕ	ПЛОЩАДЬ М2	КАТЕГОРИЯ ПОМЕЩЕНИЯ
	План на отм. 0,000 1 этаж		
101	Тамбур главного входа	22,5	
102	Вестибюль	213,4	
103	Помещение охраны	13,2	
104	Обеденный зал на 240 пм	233,1	
105	Раздаточная	16,5	
106	Моечная столовой посуды	17,3	
107	Моечная кухонной посуды	5,7	
108	Кладовая пищевых отходов	8,4	
109	Горячий цех с местом для холодных блюд	38,5	
110	Мучной цех	25,2	В-3
111	Мясо-рыбный цех	23,8	
112	Кладовая овощей	13,3	
113	Овощной цех	15,7	
114	Холодильная камера	12,9	
115	Коридор	61,0	
116	Гардероб для персонала	13,8	
117	Душевая	1,6	
118	Туалет для персонала	3,5	
119	Тамбур	2,3	
120	Электрощитовая	6,2	
121	Кладовая уборочного инвентаря	2,2	В-4
122	Зав.производством	13,0	
123	Кладовая сухих продуктов	22,6	
124	Кладовая и моечная тары	13,9	
125	Загрузочная	9,6	
126	Лестничная клетка ЛК-1	18,0	
127	Тамбур	10,2	