

**Общая информация об условиях организации питания в
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа с.Комгарон»
Муниципального образования Пригородный район
Республики Северная Осетия-Алания**

Материально-техническое обеспечение школьной столовой

Питание учащихся МБОУ «СОШ с.Комгарон» обеспечивает школьная столовая, в которой осуществляется полное приготовление и реализация блюд. Школьная столовая находится в здании школы и размещена на первом этаже, столовая рассчитана на 32 посадочных мест. Непосредственно к столовой примыкает кухня для приготовления пищи, общей площадью 36^{м²} с зоной раздачи, моечные зоны для кухонной посуды, зоны для сыпучих продуктов и для временного хранения овощей. При входе в обеденный зал столовой установлены две раковины.

По утвержденному графику осуществляется прием пищи обучающимися 1-4 классов (43 человек) согласно утвержденному меню и в соответствии Правил обеспечения бесплатным питанием обучающихся в школе, утвержденным 30.12.2020г.

Столовая обеспечена следующим **оборудованием:**

1. Электроплиты - 1 шт.;
2. Мойки для посуды - 2 шт.
3. Холодильное оборудование (холодильников - 2;)
4. Электромясорубка - 1 шт.;
5. Водонагреватель - 1 шт.;
6. Электрические кухонные весы 1шт.
7. Сушилка для посуды - 1шт.
8. Столы для разделки со специальным покрытием - 2 шт.;
9. В достаточном количестве необходимой посудой.

Соблюдение санитарных норм и правил.

В школе выполняются на должном уровне все требования к санитарно - техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. Холодная и горячая вода, используемая в школьной столовой, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Пищевые продукты хранятся в таре на стеллажах. Уборка обеденного зала проводится ежедневно после каждой перемены - приема пищи. В моечных зонах имеются инструкции

о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола; столовые приборы - в специальных кассетах ручками вверх. Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Один раз в месяц (последняя суббота месяца) проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Общая информация о лицах, оказывающих услуги по организации питания в школе, а также информация об основаниях оказания таких услуг

Услуги по организации питания в школе (поставка пищевых продуктов) оказывается согласно договорам со следующими поставщиками:

1. ООО «Деликат+»; адрес: РСО-Алания, г.Владикавказ, ул. Карцинское шоссе. 126. Контактный телефон: 8 (8672) 30-00-98.

2. ИП Багаева Лариса Сардионовна(продукты): 362017 РСО-А,г.Владикавказ,пос.Спутник,дом.22,кв.1

3.ИП Гагиев Марлэн Иванович (хлеб) 363104 РСО-А, Пригородный район,с. Сунжа,ул.Бибилова,37

Стоимость горячего питания обучающихся: 1-4 кл. - 58 рублей

Стоимость льготного питания на обучающихся: 5-11 кл. -45 рублей

Директор школы:



Тотрова А.М.