***Характеристика школьной столовой***

Школьная столовая находится внутри здания школы, во втором корпусе, состоит из двух помещений: столовая (обеденный зал) – 18 кв.м., кухня – 12 кв.м.

Количество учащихся в школе на сегодняшний день–38человек. Все школьники занимаются в одну смену.

Количество питающихся горячим полдником–12 учащихся.

***Ассортимент блюд школьной столовой***

Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное меню.

Меню составлено с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов. Для приготовления еды предусмотрена 4-х – комфорочная электрическая плита.  
Мойка стаканов и тарелок осуществляется на кухне в горячей воде. Посуду моют ручным способом. Проветривается кухня в течение 5 -10 минут.

***Оборудование и организация работы школьной столовой***

Столовая включает в себя следующие группы помещений:

- обеденный зал с раздаточной;---производственное помещение;

-умывальник для посетителей;

В состав производственного помещения столовой входит: заготовочный и доготовочный, моечная для столовой и кухонной посуды.

Оборудование школьной столовой составляют: электроплита(1шт.), холодильник .

Стены помещений пищеблока гладкие, на 1,5 м окрашены масляной краской, верхняя часть стен покрашена известью, потолок покрашен масляной краской, пол деревянный, двери деревянные.  
В школьной столовой имеется необходимая кухонная и столовая посуда в достаточном количестве., режим мытья посуды соблюдается. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

В обеденном зале установлены столы стандартной облегченной конструкции. В обеденном зале размещен один умывальник и рядом есть полотенца на каждого ребенка.

Штат работников столовой –1человек:повар.

Рабочий день начинается в 8.00 и заканчивается в12.00

Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы.

Повар осуществляет контроль поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме 100,0 в стеклянную посуду с крышкой, хранится в холодильнике при температуре 2-6 градусов.

***Организация обслуживания в школьной столовой***

Горячий полдник школьники получают во время перемены. График питания в школьной столовой разработан на основании расписания занятий, утвержден директором школы.

***Соблюдение санитарных требований в школьной столовой***

В школьной столовой уделяется достаточное внимание соблюдениям санитарно- эпидемиологических требований, предъявляемых к организациям школьного питания.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи: квадратной формы со стульями. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств.

В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона, плакаты о правильном питании.

Директор школы: Б.М.Гасангусейнова







