

**Материально – техническая база**

обеспеченность технологическим оборудованием помещения пищеблока

Перечень оборудования	Год приобретения/дата ввода в эксплуатацию	% износа
Холодильник «Бирюса – 10 С 1»	2006	10 %
Электропечь «Lysva»	2008	5 %
Электропечь «Классик Нововятка»	2007	5 %
Электропечь «Лысьва»	2005	10 %
Морозильная камера «Орск»	2008	30 %
Холодильник «Бирюса»	2013 г	
Холодильник «Минск- 15м»	1987 г	
Микроволновая печь	2005	
Водонагреватель Гродторгмаш	2013	
Плита STILLAG	2013	
Стеллаж STILLAG	2013	
Столовая посуда		
Кухонная посуда		
витрины	нет	
вентиляционная система	2019	
транспортёр	нет	
прилавок горячих блюд и напитков	нет	
пароконвектомат	нет	
посудомоечная машина	нет	
потребность:		

- санитарное состояние столовой (буфета), подсобных помещений, цехов удовлетворительное

- обеспеченность посудой (обеспечена, не обеспечена) обеспечена

- наличие и состояние системы вентиляции (удовл./неудовл., дата, номер акта проверки) удовлетворительное

- дата и номера актов проверки соответствия паспортным характеристикам технологического и холодильного оборудования от 30.05.2013 г.

критерии	2018	2019	2020
имеется пищеблок: Помещения для приготовления пищи, обеспечивающие возможность организации качественного горячего питания, в том числе горячих завтраков	Да	да	да
вт. ч. в приспособленных помещениях	1 (14кв.м.;	1 (14кв.м.;	1 (14кв.м.;
Помещения для питания обучающихся	-	-	-
вт. ч. в приспособленных помещениях	48	48	48
моечная			
помещение для хранения продуктов			
Численность обучающихся, пользующихся горячим питанием (чел)	40 (100%)		
Численность обучающихся, имеющих льготное обеспечение горячим питанием (чел)	30		
затраты на ремонт			4.000.00

## Санитарно-гигиеническое состояние школьных пищеблоков

водоснабжение	
канализации	автономная система
капитальный ремонт	
косметический ремонт	ежегодно

Организация питания осуществляется в соответствии с Положением об организации горячего питания учащихся.

- санитарное состояние столовой (буфета), подсобных помещений, цехов

удовлетворительное

- обеспеченность посудой (обеспечена, не обеспечена) обеспечена

- наличие и состояние системы вентиляции (удовл./неудовл., дата, номер акта проверки)

удовлетворительное

- дата и номера актов проверки соответствия паспортным характеристикам технологического и холодильного оборудования от 30.05.2013 г.

8. Организация питьевого режима (нужное подчеркнуть):

- бутилированная вода

- питьевой фонтанчик

Вывод:

В здании школы имеется своя столовая (площадь - 234,81м.<sup>2</sup>) с обеденным залом (184,81м.<sup>2</sup>) и кухней (50,00 м.<sup>2</sup>).

1. приспособленное помещение для столовой.
2. Помещения для питания обучающихся, хранения и приготовления пищи соответствуют требованиям к социально-бытовым условиям
3. Столовая обеспечивает горячим питанием (обед) обучающихся и завтраками, и обедами обучающихся с ОВЗ.
4. Оборудование и содержание столовой соответствует СанПиН, производственной санитарии.

В целях учета мнения обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в Школе действуют Совет обучающихся и Совет родителей.

За счет спонсорской помощи полностью заменена столовая посуда, проведена горячая вода в обеденный зал,

На бюджетные средства и добровольные взносы родителей (законных представителей) обучающихся в школе была реконструирована столовая, что позволило охватить горячим питанием 100% учащихся.

помещение для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи, обеспечивающие возможность организации качественного горячего питания (горячих завтраков);