

CTOJIOBOW

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ №7 2010 — 2011 учебный год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Сведения об общеобразовательном учреждении
- 2. Охват горячим питанием
- 3. Наличие необходимых документов
- 4. Двухнедельное меню
- 5. Материально-техническая база пищеблока
- 6. Наличие помещений
- 7. План схема столовой
- 8. Состояние мебели
- 9. Работа по удешевлению школьного питания
- 10.График питания
- 11. График дежурства учителей в столовой

<u></u>

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ:

Директор общеобразовательного учреждения -

ЗАДОРОЖНАЯ ЕЛЕНА ПЕТРОВНА тел. 36-3-39, сот. 8-909-46-55-797

Ответственный за организацию питания – директор

ЗАДОРОЖНАЯ ЕЛЕНА ПЕТРОВНА

Медицинская сестра -

ЗЕМЛЯНАЯ ВАЛЕНТИНА ГРИГОРЬЕВНА

Педагогический коллектив - 18 чел.

В школе 11 классов-комплектов, 246 учащихся

Обучение осуществляется в одну смену

РАБОТНИКИ СТОЛОВОЙ:

Волкова Елена Александровна – повар Салоникова Людмила Ивановна – кухонная рабочая Шепель Валентина Николаевна – кухонная рабочая НЕОБХОДИМЫХ ДОКУМЕНТОВ: НАЛИЧИЕ имеется ♦ ежедневное меню имеется \diamond журналы контроля качества питания имеются \diamondsuit приказы директора об организации питания, составе бракеражной комиссии имеются ⋄ график дежурства учителей имеется ⋄ график посещения классами столовой имеется

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА

Наименование оборудования	Кол- во	Дата выпуска	Техническое состояние	Потреб- ность
Электропечь	1	2005 г.	хорошее	
Водонагреватель	2	2005 г.	хорошее	
Жаровня	6	2005 г.	хорошее	
Холодильник	1	2005 г.	хорошее	
Морозильник	1	2006 г.	хорошее	
Овощерезка с приставкой мясорубкой	1	2006 г.	хорошее	

ПОСУДА

Наименование оборудования	Кол-	Дата выпуска	Состояние	Потреб- ность
Тарелки	160	2008 г.	Хорошее	
Ложки	90	2008 г.	Хорошее	
Стаканы	100	2008 г.	Хорошее	
Ножи	13	2006 г.	Хорошее	
Кастрюля 50 л Кастрюля 25 л Кастрюля 15 л Кастрюля 3 л Кастрюля 9 л	1 1 3 2 2	2006 г.	Хорошее	

наличие помещений:

1. Пищеблок – 33 м²

2. Раздаточная — 7 м²

 $3. \$ Посудомоечная – $8,4 \$ м 2

4. Зал обеденный – 45,8 м²

план – схема столовой:

(прилагается)

состояние мебели:

Наименование	Кол-во	Дата выпуска	Потребность	Состояние
Столы	12	2006 г.		хорошее
Стулья	70	2006 г.		хорошее
Шкафы	3	2000 г.		хорошее
Столы с гигиеническим покрытием	4	2005 г.		хорошее

Потребность в продуктах, согласно двухнедельному меню

Νo	Наименование	Количество
1.	Картофель	52 кг
2.	Капуста	22 кг
3.	Лук	12 кг
4.	Морковь	12 кг
5.	Свекла	22 кг
6.	Рыба	30 кг
7.	Масло сливочное	12 кг
8.	Масло растительное	5 л
9.	Caxap	35 кг
10.	Крупа пшеничная	10 кг
11.	Рис	10 кг
12.	Чай	0,8 кг
13.	Соль	6 кг
14.	Мясо	32 кг
15.	Хлеб	125 булок
16.	Фарш	21 кг
17.	Томат	5 л
18.	Сухофрукты	4 кг
19.	Какао	1 кг
20.	Кофейный напиток	2 кг
21.	Сгущенное молоко	36 банок
22.	Сок	80 л
23.	Сосиска	22 кг
24.	Гречка	14 кг
25.	Пряники	15 кг
26.	Ряженка	76 л
27.	Лимон	2,8
28.	Макароны	15 кг
29.	Творог	16 кг
30.	Яйца	300 шт.
31.	Пельмени	60 кг

ГРАФИК ежедневного питания учащихся в столовой

- 1. 9.10 2, 3 классы
- 2. 9.50 1 класс
- 3. 10.00 4, 5, классы
- 4. 11.00 6, 7, 8 классы
- 5. 12.00 9, 10, 11 классы
- 6. 13.00 спортивная секция

ГРАФИК дежурства учителей в столовой

- 1. 9.10 Проценко М.Е., Гаврик С.П.
- 2. 9.50 Снисарь Л.В.
- 3. 10.00 Сиденко Л.Б., Омельченко Л.И.,
- 4. 11.00 Ковалева С.В., Максименко Л.А., Луговская Н.И
- 5. 12.00 Пащина Е.М., Щетина Л.А.,
- 6. 13.00 Снисарь Л.В., Проценко М.Е.

	охват горячим пит	АНИЕМ	
1.	Всего учащихся	246	
2.	Количество учащихся, питающихся в школе	228	
3.	Количество учащихся, питающихся с родительской доплатой из них:	218	
	1 ступень 2 ступень 3 ступень	95 из 96 106 из 116 27 из 34	(99 %) (91 %) (79 %)
4.	Количество учащихся, получающих двухразовое питание (ГПД)	31	
5.	Количество учащихся, питающихся без родительской доплаты	10	(4 %)

