

Информация об организации работы пищеблока**МБОУ СОШ№34 г.Владикавказа**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
 общеобразовательная школа № 34
 имени Героя Советского Союза Георгия Ивановича Хетагурова

 Наименование МОУО/ОО

№	Направления	Информация ОУ
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 34 имени Героя Советского Союза Георгия Ивановича Хетагурова
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная или иной тип)	Школьно-базовая столовая (МБОУ СОШ№34-буфет-раздаточная)
	Количество обучающихся: - всего -получают горячее питание (количество, %) -получают двухразовое питание (количество, %)	- всего-757 обучающихся в школе -получают горячее питание 1-4кл. 320 детей, это 28,14% (от общего количества) получают двухразовое питание (_25 детей, 3 %(от общего количества)
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	Стоимость горячего питания-58 рублей
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд и т.д.)	-
	Безналичный расчет за питание учащихся	Безналичный расчет за питание учащихся
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного	-

	питания и обслуживания учащихся	
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	<u>85</u> % оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале	Количество посадочных мест в обеденном зале 120 Мебель в обеденном зале соответствует количеству посадочных мест
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Раковины - соответствуют требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся Дозаторы для мыла - соответствуют требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся Сушка для рук – нет
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Уголок потребителя - имеется Информационный стенд по здоровому питанию - имеется
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока	Шеф-повар-1 Повар-1 Кухонный рабочий-2 Уборщик служебных помещений –0
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	

	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	
4	Меню школьной столовой	Меню разработано специалистами ОАО «Владикавказский комбинат питания» и согласованно с Роспотребнадзором
	Проведение мероприятий: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Проведение мероприятий: Были проведены
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	Презентация - о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака проведена
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик, флешмоб	Видеоролик – имеется
6	Обобщение и распространение опыта работы	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой	Ссылки на публикации - отсутствуют
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	Ссылка на публикацию http://s34.amsvlad.ru/

Директор МБОУ СОШ № _____

г.Владикавказ

М.п.

ФИО