Организация питания:

1.Количество учащихся

|  |  |
| --- | --- |
| **Учащиеся** | **Всего** |
| Общее количество (с 1-11 класс) |  |
| Общее количество 1-4 классы  | 396 |
| 1 смена  | 1 |
| 2 смена |  |

2.Оценка графика питания. Организации питания обучающихся осуществляется по расписанию для каждой группы обучающихся в целях минимизации контактов обучающихся во время приема пищи в столовой

3.Количество работников пищеблока: всего 6 , из них 4 повара, 2 посудомойщицы

4.Наличие согласованного примерного меню

5.**Наличие в обеденном зале ежедневного утвержденного меню:** ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.**Оценка пищеблока по:**

 -оснащению (таб. прилагается)

-цеховому делению ( есть, нет)

7.Количество посадочных мест в обеденном зале

8.Количество умывальников (из расчета 1 /20 мест)

9.Наличие горячей/ холодной воды

10. **Хранение посуды:** Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается – соблюдается, не соблюдается

11.**Хранение ветоши:** Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре – соблюдается, не соблюдается

12.**Хранение пищевых отходов:** пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока- соблюдается, не соблюдается

**13.Прием продуктов:** Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции сохраняется до окончания использования - соблюдается, не соблюдается

 **14.Суточная проба:** отбирается от каждой партии приготовленных блюд. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. **Хранение пробы:** в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °C. - соблюдается, не соблюдается

