

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
СЫСЕРТСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9 ИМЕНИ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
А.И. КРАПИВИНА»
624015, СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
СЫСЕРТСКИЙ р-н с. ЩЕЛКУН,
пер. ШКОЛЬНЫЙ, 1 ТЕЛ. 8(34374) 69-4-09

СПРАВКА

об организации питания

в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 9 имени Героя Советского Союза
А.И. Крапивина» с. Щелкун

Питание обучающихся осуществляется в школьной столовой, обеспеченной всем необходимым оборудованием.

Питание предусматривает: горячие завтраки, горячие обеды и буфетную продукцию. Обучающиеся 1-4 классов (182 чел.) получают бесплатное питание; обучающиеся 5-11 классов, чьи семьи состоят на учете в управлении социальной защиты, дети-инвалиды, опекаемые дети также получают бесплатное питание (121 чел.) Все желающие по заявлению родителей могут получать горячие обеды или завтраки за счет родительской платы.

Школьная столовая расположена на 1-ом этаже здания начальной школы, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий.

Количество посадочных мест в обеденном зале 78 мест (13 столов по 6 мест) позволяет обеспечить кормление обучающихся в 3 перемены. Система хозяйственно-питьевого холодного водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Технологическое оборудование пищеблока:

1) Мойка:

- машина посудомоечная «Котра»-1 шт.,
- водонагреватель «Аристон» - 1шт.,
- ванна моечная 2-х секционная – 1шт.,
- ванна моечная 3-х секционная – 1шт.,
- стол для кухонной посуды – 2шт.,
- стеллаж для сушки кухонной посуды -1шт.
- раковина для мытья рук – 1 шт.,

2) Варочный цех:

- электроплита ПЭ -0,24 – 1 шт.,
- электроплита ПЭ-2Ш – 1 шт.,
- плита электрическая ЭП-2ЖШ – 1 шт.,
- мармит для 1-х и 2-х блюд паровой ЭМК-70ШУ – 1 шт.,
- мармит для 1-х блюд МЭП-1 Б/2 – 1 шт.,
- пищеварочный котел КЭПМ-100/9Т – 1 шт.,
- жарочный шкаф ШЖЭ-2 – 1 шт.,
- машина тестомесильная МТ-12 – 1 шт.,
- пароконвектомат – 1 шт.,
- холодильник «Бирюса» - 1 шт.,
- стол для теста – 1 шт.,
- стол для готовой продукции – 1 шт.,

- стол кухонный (для хлеба) – 1 шт.,
- весы (механические) – 1 шт.,
- микроволновая печь «Аляска» - 1 шт.,
- раковина для мытья рук – 1 шт.,
- стеллаж для протвеной – 1 шт.
- зонд вытяжной – 1шт.,
- зонд вентиляционный – 1шт.,
- овощерезка – 1 шт.

3) Мясо-овощной цех:

- картофелечистка МОК-150 – 1 шт.,
- универсальная кухонная машина УКМ-01 – 1 шт.,
- стол для овощей – 1 шт.,
- машина протирачная – 1шт.,
- Холодильник ДОН – 1шт.,
- стол для мяса – 1 шт.,
- холодильник для хранения яиц – 1 шт

4) Склад для продуктов:

- ларь морозильный -1 шт.,
- холодильник Норд – 1шт.,
- стеллаж для продуктов – 1шт.,

5) Холодный склад для продуктов:

- стеллаж (для продуктов) – 2 шт.,
- стол – 1шт.,

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам на переменах, по графику питания обучающихся. Организация обслуживания обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах, а также суточной потребности микроэлементов, белков, жиров и углеводов.