

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АВЕРЬЯНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

368814, ул. Пархоменко, д. 4, с.Аверьяновка, Кизлярского района, Республики Дагестан

E-mail: [school\_aver@mail.ru](mailto:school_aver@mail.ru) ОКПО 86080296, ОГРН 1040501099077, ОКАТО 82227805001, ИНН/КПП 0517000102/ 051701001

ПОРТФОЛИО

пищеблока

МКОУ «Аверьяновская СОШ»

село Аверьяновка

2020 г.

**Содержание**

I Общие сведения об объекте (школе и пищеблоке)……………………………...

II Материально-техническая база пищеблока………………………………....

**I Общие сведения об объекте (школе и пищеблоке)**

Объект школы МКОУ «Аверьяновская СОШ» и территория объекта расположены в северо-восточной части села Аверьяновка, на удалении от ближайших жилых домов 50 метров.

Охват периметра огороженной территории без учёта спортивной площадки составляет - 790 метров. Здание школы двухэтажного строения общей площадью занимает 2980м2.

На 1 этаже здания школы расположены: кладовая, кухня, актовый зал, гардеробная, учебные кабинеты начальных классов.

В МКОУ «Аверьяновская СОШ» организован пищевой блок (столовая и кухня) для полноценного питания учащихся. Учащиеся принимают пищу в приспособленном помещении (в актовом зале). Число посадочных мест – 100. Готовится обед на кухне. Школьники принимают правильную и сбалансированную горячую еду.

Все ученики начальных классов питаются бесплатно, в расчете 15 руб. на 1 ребенка.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование поставщика | Количество меню | Количество посадочных мест, превышающих проектную мощность | Не достающих мест | Количество учащихся, получающих горячее питание в 1 смену и отдельно во 2 смену | Количество пищеблоков, работающих на сырье |
|  | И.П. Гандалов И.А. | Одно меню на 12 дней | Учащиеся питаются в приспособленном помещении (в актовом зале) |  | 1 смену – 208 человек;  во 2 смену-160 человека | Один |

Работа начальных классов организуется в две смены:

1 «а»,1 «б»,1 «в»,1 «г»,3 «а»,3 «б»,3 «в», 3 «г» - 1 смена

2 «а»,2 «б»,2 «в», 2 «г»,4 «а»,4 «б», 4 «в», - 2 смена

Режим работы 1 смены – 8.00 – 11.40

Режим работы 2 смены – 12.40 – 15.50

График посещения столовой:

1 смена – 1 «а», 1 «б», 1 «в», 1 «г» - после второго урока (9.25)

3 «а», 3 «б», 3 «в», 3 «г» - после третьего урока (10.10)

2 смена - 2 «а», 2 «б», 2 «в» , 2 «г» - после седьмого урока (13.20)

4 «а»,4 «б», 4 «в» - после восьмого урока (14.05)

Для формирования у школьников и их родителей навыков здорового образа жизни постоянно ведется просветительская работа в области гигиены питания. Для профилактики острых кишечных и паразитарных заболеваний, по формированию ЗОЖ постоянно проводятся беседы, инструктажи.

**II Материально-техническая база пищеблока**

Материально – техническая база кухни соответствует нормам СанПиН.   Она оснащена кухонным оборудованием: электроплитой, жарочным шкафом, 2-тью холодильниками, столами, полками и посудой эмалированной, продуктовой  кладовой, 1 морозильная камера, 1 электромясорубка, весы электронные 1штука. Технологическое оборудования пищеблока поддерживается в рабочем состояние.

Существуют проблемы:

1.Морально устаревшее материально-техническое состояние пищеблока.

2.Отсутствие современных технологических оборудований:

-6 раковин для мытья рук;

-6 электросушилок для рук;

-5 ванн для мытья посуды;

-вытяжка;

- электроплита требует ремонта (работает 1 и 4 плит).

3.Посадочные стулья пришли в негодность.