Муниципальное казенное образовательное учреждение
Новосибирского района Новосибирской области
Краснообская средняя общеобразовательная школа № 2
(МКОУ Краснообская СОШ № 2)

630501, Новосибирская область, Новосибирский район, рабочий поселок Краснообск, здание 76, телефон 348-37-70, электронная почта school2@edunor.ru

Информация о пищеблоке и организации питания.

1.	Организацию питания осуществляется (полное уставное наименование организации)	Общество с ограниченной ответственностью «КП «Левобережный»
2.	Примерного десятидневного цикличного меню на 2020/2021уч.год, утвержденного директором школы. Круглогодичное меню по категориям: для СОШ (согласованного с Роспотребнадзором): льготное 7-11 льготное 12-18 ОВЗ 7-11 ОВЗ 12-18 Инвалиды 7-11 Инвалиды 12-18 сироты другие (по заболеванию) (для сезонного меню, аналогично круглогодичному). для ДОУ: по всем категориям (1-3,4-7, ОВЗ, инвалиды, сироты, по заболеванию)	Примерное двенадцатидневное меню на осеннее-зимний и весенне-летний периоды по возрастам и категориям учащихся: получено экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области», рассмотрено и согласовано Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области, согласовано директором школы. Примерное двенадцатидневное меню для учащихся с заболеванием сахарным диабетом согласовано главным детским эндокринологом Новосибирской области и директором школы. Примерное двенадцатидневное меню для учащихся с заболеванием фенилкетонурией согласовано главным генетиком Новосибирской области, директором школы, родителем учащегося. Меню по категориям и возрастам учащихся вывешивается в обеденном зале на информационном стенде. Все меню выкладываются на сайте школы.
3.	Тип объекта питания в ОУ	Столовая с полным циклом
4.	Наличие в ОУ дополнительно объекта (буфета, кафе), его ассортимент	Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания согласован Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области.
5.	Количество посадочных мест	180
6.	Средства измерения, обеспеченность, наличие журнала поверки весов	В кладовой гигрометр психрометрический типа ВИТ-2, в холодильниках контрольные термометры. Весы электронные до 200 кг ТВ-S-200-А3 – 1 шт, весы электронные SW-5 – 3 шт. Журнал поверки весов находится у главного инженера ООО «КП «Левобережный»
7.	Учет количества питающихся, заявки в столовую	Автоматизированная система учета учащихся и безналичного расчета за питание «Кенгу детям»
8.	- обеденный зал, интерьер	Обеденный зал согласно проекта по СанПиН 2.4.5.2409-08
9.	- участок раздачи, состояние, внешний вид	Участок раздачи оборудован, состояние-удовлетворительное, внешний вид-удовлетворительный
10.	- горячий цех	Выделен мясо-рыбный цех, остальных цехов нет в горячем цехе выделены зоны.
11.	- холодный цех	
12.	- мясо-рыбный цех	
13.	- цех обработки овощей	
14.	- мучной цех	

15.	-моечное отделение столовой посуды и приборов, режим мытья посуды	Совмещенное моечное отделение столовой посуды, приборов и моечное отделение кухонной посуды, инструкция по режиму мойки посуды, приборов и инвентаря имеются.
16.	- моечное отделение кухонной посуды	
17.	-охлаждаемые камеры	1 ларь низкотемпературный, 4 шкафа среднетемпературных, бытовая морозильная камера, холодильник бытовой бирюса 2 камерный, 1 среднетемпературный холодильник
18.	- кладовая сухих продуктов	В кладовой гигрометр психрометрический типа ВИТ-2, в холодильниках контрольные термометры. Журнал поверки весов находится у главного инженера ООО «КП «Левобережный».
19.	Количество штатных единиц в пищеблоке: -зав.столовой; -повар; -калькулятор; -другие.	В штате пищеблока – 8 единиц: - заведующая столовой -1; -повар - 2; - пекарь – 1; -буфетчица – 1; - мойщица посуды – 2
20.	Суточные пробы, их хранение. - место хранения (отдельно или совмещено, где хранится); - срок хранения.	Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике в горячем цехе, 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) согласно СанПиН 2.4.5.2409-08
21.	Оснащенность столовой посудой, столовыми приборами, инвентарем.	400 комплектов (тарелки: суповые, 2 блюд, салатники, бокалы, ложки, вилки)
22.	Наличие полного комплекта разделочных досок, ножей, условия для их хранения;	100% обеспечение Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08
23.	Маркировка оборудования, кухонной посуды, инвентаря	Имеется Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08
24.	Средства измерения, обеспеченность, наличие журнала поверки весов	В кладовой гигрометр психрометрический типа ВИТ-2, в холодильниках контрольные термометры. Журнал поверки весов находится у главного инженера ООО «КП «Левобережный».
25.	Наличие программы производственного контроля, проведение исследований продукции	Имеется Исследования проводятся согласно программы производственного контроля
26.	Ведение накопительной ведомости по расходу продуктов питания	Ведомость контроля за рационом питания ведется ежедневно.
27.	Обработка яйца	Выделена зона в мясо-рыбном цехе
28.	Наличие бракеражного журнала готовой кулинарной продукции	Факты запрещения к реализации готовой продукции отсутствуют. Имеется; систематически ведется.
29.	Наличие и обеспеченность персонала пищеблока санитарной одеждой, средств для соблюдения правил личной гигиены.	Персонал пищеблока обеспечен санодеждой, перчатками, в цехах и санузле имеются мыло и полотенца. На пищеблок имеются маски и антисептик.
30.	Соблюдение водно- питьевого режима	Питьевой фонтанчик на 1 этаже. В кабинетах начальных классов – фильтры, кулеры.
31.	Родительский контроль за организацией горячего питания детей	Представители общешкольного родительского комитета входят в состав Бракеражной комиссии