

**Информация о пищеблоке
МКОУ «СОШ №2им.Х.М.Ш.огенова» г.п.Чегем
в 2021-2022 учебном году**

Перечень вопросов	Краткая информация
Работа школьной столовой:	
Всего посадочных мест	120
санитарно-гигиеническое состояние	<p>Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.</p> <p>Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Имеется наличие суточных проб.</p> <p>В складских помещениях соблюдается товарное соседство.</p> <p>В моечной имеется инструкция по мытью посуды.</p>
режим работы	<p>Режим работы:</p> <p>- ежедневно с 8.00 мин до 15.00 мин.</p> <p>Выходной день: воскресенье. Прибытие персонала -7.00 мин, убытие-16.00 мин.</p> <p>Генеральная уборка, дезинфекция проводится <u>регулярно</u>.</p> <p>Суббота считается санитарным днем (с проведением повторной дезинфекции и дератизации).</p>
наличие утвержденного двухнедельного меню	Имеется в наличии двухнедельное меню. Меню составлено с учетом всех нормативно-технических и методических документов. Учитывается возраст питающихся школьников
условия хранения продуктов	Кладовые для хранения продовольственных товаров компактно связаны с кухней. Разгрузку продуктов осуществляют через специальную дверь. Скоропортящиеся продукты хранятся в

холодильниках или холодильной камере. Кладовые оборудованы шкафами, полками, стеллажами, подтоварниками. Поддерживается необходимая температура и относительная влажность воздуха. В кладовых правильно организованы вентиляция и обмен воздуха. Соблюдается товарное соседство, имеется естественная и вытяжная вентиляции. Нижняя поверхность шкафов и полок отстоит от пола на 15 см.

Овощи и свежая зелень хранятся отдельно, без естественного освещения. Картофель и корнеплоды сыпаются в решетчатые лари. Сухие продукты размещены в кладовой, где поддерживается нормальная температура. Продукты хранят на полках, на стеллажах в той таре, в которой они поступают. При размещении разнообразных скоропортящихся продуктов в холодильных шкафах или камере строго соблюдается требования товарного соседства.



Кабжихов А.Л.