****

|  |  |
| --- | --- |
| **Гигиенические параметры** | **Фактические величины** |
| столовая, работающая на сырье | на 1-ом этаже здания |
| моечная | 1 Раковина для столовой и кухонной посуды, 2 раковины для мытья |
| кладовая | для сухих продуктов, 5м2. |
| загрузочная | Общий вход |
| Моечная для мытья столовой посуды |  раковина для мытья столовой посуды |
| Комната для приема пищи | 2 раковины для мытья рук, 6 столов, 24 стула. 24 посадочных мест. |
| Подсобное помещение, кухня | Кухня – 8м2, 2-ух камфорная электроплита «Мечта» 1шт., Электрокипятильник., разделочный стол. Подсобное помещение –5м2 , Шкаф, Холодильник. |
| Отделка стен складских и производственных помещений | Водо-эмульсионная краска - стены, пол – кафель. |
| Перевозка продуктов питания осуществляется |  Поставщиком пищевых продуктов |
| Разделочный инвентарь: достаточность, состояние | Достаточно, без сколов и заусенец |
| Обеспеченность кухонной посуды | В достаточном количестве |
| Условия хранения кухонной посуды | В шкафу  |
| Обеспеченность столовой посудой | По 2 комплекта на каждое посадочное место |
| Условия хранения:столовой посуды; столовых приборов | В шкафах,  |
| Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды | вывешены над мойкой |
| Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест | 35м2 – обеденный зал, 24 посадочных мест |
| Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек.  | 2 раковины для мытья рук. |
| Санитарно-техническое состояние. | удовлетворительное |
| Тип холодного водоснабжения:  | централизованное |
| Обеспечение холодным водоснабжением | производственные помещения пищеблока- 1 раковина для мытья столовой и кухонной посуды, комната для приема пищи 2 раковины для мытья рук |
| Тип канализации: автономная  | Автономная |
| Отопление | централизованное |
| Присоединение моечных раковин к канализационной сети | Посредством соединения канализационных труб |
| Освещение | 4 лампочки дневного освещения |
| Размещение светильников | не размещаются над плитами и технологическим оборудованием |

 **Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **Кол-во ставок** | **Укомплектованность** | **Квалификационный разряд** | **Стаж работы по специальности** |
| Поваров | **0,5** | **0,5** |   | **10** |
| Рабочихкухни/помощники повара | **0** | **0** |   |   |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | **0** | **0** |   |   |

**Персонал пищеблока входит в штатное расписание школы**

**Директор школы / / Курбанова Р.Н.**

  **--- Дверь ----- Стол**

  **----- Раковина ------ Окно**

|  |  |
| --- | --- |
| **Склад для хранения продуктов** |  Разделочный стол  **Кухня** |
|   **Комната для приема пищи** |