Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Школа №116 городского округа город Уфа Республики Башкортостан

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 31.08.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Школа №116
_____ Т.В.Еремеева
Приказ № 211 от 31.08.2022

# ПРОГРАММА
# по формированию культуры здорового питания в МБОУ Школа №116 городского округа город Уфа Республики Башкортостан
## на 2022-2023 учебный год

# Введение

Культура питания является важнейшей составной частью общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС). Поэтому культуру питания и здорового образа жизни необходимо прививать с ранних лет, начинаться с самых первых этапов обучения ребенка в школе и на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода. В среднем ребенок проводит в школе от 3 до 7 часов в день, поэтому для него очень важен правильный рацион и режим питания.

В связи с этим, по поручению Правительства Республики Башкортостан, согласно методическим рекомендациям «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» Управления по гуманитарным вопросам и образованию Администрации Орджоникидзевского района городского округа город Уфа Республики Башкортостан была разработана программа по формированию культуры здорового питания.

***Работа по формированию культуры здорового питания проводится по четырем направлениям:***

*Первое – Пропаганда здорового питания* (комплекс мероприятий в рамках урочной и внеурочной деятельности, практических занятий, мероприятий, конкурсов с привлечением родительской общественности).

В целях формирования культуры здорового питания школьников в рамках внеурочной деятельности проводятся мероприятия:

- по формированию и развитию представления детей и подростков о здоровье, как одной из важнейших человеческих ценностей, формированию готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- по формированию у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- по освоению детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- по формированию представления о социокультурных аспектах питания, как составляющей общей культуры человека;
- по информированию детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширению знаний об истории и традициях своего народа, формированию чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;

Практические занятия предусматривают различные формы проведения;

- уроков-игр, где обучают детей выбирать самые полезные продукты для здорового, рационального питания;
- конкурсов рисунков и плакатов на тему: «Правильное и здоровое питание»;
- анкетирование школьников и их родителей;
- кулинарных конкурсов «Кулинарные традиции моей семьи», «Кулинария – это искусство!», флешмоба по приготовлению блюд для здорового питания «Мое национальное блюдо».

*Второе – Организация сбалансированного питания на основе принципов «щадящего питания».*

При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню копченые, маринованные, жаренные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма.

В меню учтены продукты, насыщенные макро- и макроэлиментами: хлеб пшеничный обогащенный, хлеб ржано-пшеничный обогащенный, соль йодированная, инстантные витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

Оператор питания МАУ ЦДДП имеет в своем составе три молочные кухни. В образовательной организации на завтраки дети получают специальные диетические молочные продукты.

*Третье направление – Просветительская работа с родителями (законными представителями) обучающихся,* что означает вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Так как многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании, как составляющей части здорового образа жизни.

Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фастфудом, сухариками, конфетами и т.д. И само питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансировано. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Обычно это связано с недостаточной информированностью и/или попустительством со стороны родителей. Только 20% родителей знакомы с общими принципами организации здорового питания.

*Четвертое – Модернизация школьной столовой.*

Постоянное обновление технологического, холодильного и другого оборудования школьной столовой, внедрение прогрессивных здоровьесберегающих технологий приготовления пищи и тем самым ограничение контакта работников столовой с продуктами при их приготовлении позволяет добиться высокого качества готовой продукции на выходе.

При реализации образовательных программ необходимо соблюдать ***принципы формирования культуры здорового питания***, важнейшими из которых являются:
- научная обоснованность и практическая целесообразность;
-возрастная адекватность;
-необходимость и достаточность информации;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

***Цели:***
- Создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, увеличение охвата учащихся горячим питанием.
- Сформировать у детей и подростков основы культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

***Задачами программы являются:***
- Расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни;
- Профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием обучающихся;
- Освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- Развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
- Повышение гигиенической грамотности детей и родителей в вопросах питания;
- Просвещение родителей в вопросах организации правильного рационального питания детей и подростков.

Программа по формированию культуры здорового питания рассчитана на 2022 - 2023 учебный год.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (учащихся с 1-11 классы, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в области образовательной (уроки), так и в воспитательной деятельности.

**<u>Ожидаемые результаты:</u>**
- Улучшено качество питания школьников и обеспечена его безопасность.
- Сформированы навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.

- Разработана и действует система мониторинга состояния здоровья учащихся.
- Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям учащихся.
- Повышена эффективность системы организации питания за счёт:
  - увеличения охвата учащихся школы горячим питанием до 100%;
  - укрепления материально-технической базы школьной столовой;
  - внедрения новых форм организации питания учащихся школы.
- Улучшено состояние здоровья учащихся школы за счёт:
  - организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;
  - осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащённых микроэлементами.
- Отлажена просветительская работа по формированию культуры школьного питания за счет:
  - реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;
  - привлечения к профилактической работе по формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения, средств массовой информации.

## 1.Механизм реализации программы

**Производственный и общественный контроль за организацией питания:**

| *№* | *Вид контроля* | *Структура, осуществляющая контроль* |
|---|---|---|
| 1. | Контроль за формированием рациона питания | Директор школы<br>Ответственный за горячее питание<br>Бракеражная комиссия |
| 2. | Контроль санитарно-технического состояния пищеблока | Директор школы<br>Ответственный за питание |
| 3. | Контроль сроков годности и условий хранения продуктов | Бракеражная комиссия<br>Ответственный за питание |
| 4. | Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой | Бракеражная комиссия |
| 5. | Контроль за приемом пищи | Классные руководители |

**Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников**

***Задачи администрации школы:***

Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
Контроль качества питания;
Контроль обеспечения порядка в столовой;
Контроль культуры принятия пищи;
Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

***Обязанности работников столовой:***

Составление рационального питания на день и перспективного меню;
Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

***Обязанности классных руководителей:***

Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания;
Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье.

***Обязанности родителей:***

Прививать навыки культуры питания в семье;

Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

***Обязанности обучающихся:***

Соблюдать правила культуры приема пищи;

Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания.

**План мероприятий по организации и обеспечению качественного и доступного горячего питания в 2022-2023 учебном году**

| № | Мероприятия | Сроки | Ответственные | |
|---|---|---|---|---|
| **1.Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение** | | | | |
| 1. | Назначение ответственного за организацию горячего питания в школе | сентябрь | Директор школы | |
| 2 | Совещание классных руководителей об организации горячего питания. Презентация горячего питания. | сентябрь | Зам.директора по УВР<br>Ответственный за питание | |
| 3 | Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | ежемесячно | Директор школы | |
| 4 | Организация работы бракеражной комиссии по питанию | в течение года | Ответственный за питание | |
| 5 | Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, осуществление целевых тематических проверок | в течение года | Ответственный за питание<br>Члены бракеражной комиссии | |
| 6 | Актуализация на сайте ОО информации о мероприятиях по формированию культуры здорового питания, а также нормативно-правовых документов, регулирующих все аспекты системы школьного питания | в течение года | Ответственный за питание | |
| **2.Работа с обучающимися.** | | | | |
| 1 | Реализация программы «Здоровое питание»:<br>«Разговор о правильном питании» (1-2классы);<br>«Две недели в лагере здоровья» (3-4 классы);<br>«Формула правильного питания» (5-8 классы) | в течение года | Зам. директора по УВР<br>Классные руководители | |
| 2 | Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках общеобразовательных | в течение года | Учителя - предметники | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | предметов (окружающий мир, биология, химия, ОБЖ) | | | |
| 3 | Проведение классных часов | в течение года | Классные руководители | план классных часов |
| 4 | Анкетирование учащихся по вопросам питания | ежегодно | Ответственный за питание | результаты анкетирования |
| 5 | Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время) | ежегодно | | |
| 6 | Проведение Дней здоровья | ежегодно | Учитель физкультуры | отчет о проведении Дня здоровья |
| 7 | Проведение уроков здоровья | ежемесячно | Классные руководители | фотоотчет |
| 8 | Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся | ежемесячно | Ответственный за питание | |
| 9 | Оформление стенда по пропаганде здорового питания «Правильное питание – залог здоровья!» | сентябрь апрель | Ответственный за питание | фотоотчет |
| 10 | Организация выставок литературы и журнальных статей по вопросам здорового питания: «Правильное питание – залог здоровья», «Питаемся полезно». | сентябрь апрель | Библиотекарь | план выставок список предложенной литературы |
| 11 | Проведение благотворительной школьной ярмарки «Вкусы Башкортостана – 2022» | сентябрь | Зам.директора по УВР Классные руководители | отчет о проведении ярмарки |
| 12 | Проведение конкурса фотографий «Кулинарные традиции моей семьи» | сентябрь | Ответственный за питание | |
| 13 | Организация обучающего лектория: «Расскажу я вам про диабет…» | ноябрь | Ответственный по питанию | фотоотчет |
| 14 | Проведение флешмоба «Мое национальное блюдо» по приготовлению национальных блюд | январь | Ответственный по питанию | фотоотчет |
| 15 | Викторина «О том, что вкусно и полезно» для младшего и среднего звена» | январь | Ответственный за питание | материалы викторины |
| 16 | «Масленица» | февраль | Зам.директора по УВР | отчёт о проведении праздника |
| 17 | Проведение Недели здорового питания по пропаганде здорового питания | апрель | Ответственный за питания | Отчет о проведении Недели здорового питания |
| **3. Работа с педагогическим коллективом** | | | | |
| 1. | Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей | ежегодно | Директор школы | протоколы |
| 2 | Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения | ежегодно | Ответственный за питание Медицинский | отчёт о консультациях за год |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | учащихся во время приема пищи,<br>- соблюдение санитарно-гигиенических требований<br>- организация горячего питания – залог сохранения здоровья | | работник | |
| 3. | Организация бесплатного и дотационного питания учащихся из льготных категорий | ежегодно | Директор школы<br>Ответственный за питание | приказ |
| 4 | Ведение пропаганды здорового питания | ежегодно | Классные руководители | планы воспитательной работы |
| 5 | Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания | ежегодно | Директор школы<br>Ответственный за питание<br>Классные руководители | |
| 6. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | ежегодно | Ответственный за питание | отчёт за год |
| **4. Работа с родителями** | | | | |
| 1 | Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях | ежегодно | Классные руководители<br>Зам.директора по УВР<br>Медицинский работник | протоколы родительских собраний |
| 2 | Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе | ежегодно | Классные руководители<br>Зам.директора по УВР<br>Медицинский работник | протоколы родительских собраний |
| 3 | Привлечение членов школьной комиссии для содействия повышения качества работы школьной столовой. | ежегодно | Директор школы<br>Ответственный за питание | протоколы заседаний |
| 4 | Проведение единого республиканского дня открытых дверей «Родители Башкортостана за здоровое питание!» | ежемесячно | Ответственный за питание<br>Шеф-повар | отчет о проведении фотоотчет |
| 5 | Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ. | ежегодно | Классные руководители | протоколы родительских собраний |
| 6 | Индивидуальные консультации о правильном | ежегодно | Медицинский работник | план воспитательной работы |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | питании | | | |
| 7 | Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания» | май, ежегодно | Ответственный за питание | протоколы родительских собраний |
| **5.Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой** | | | | |
| 1 | Соблюдение графика питания учащихся | ежедневно | Классные руководители | |
| 2 | Личная гигиена учащихся | ежедневно | Классные руководители | |
| 3 | Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе | ежемесячно | Ответственный за питание | отчет за месяц |
| **6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей** | | | | |
| 1 | Продолжение эстетического оформления зала столовой | ежегодно | Директор школы Ответственный за питание | акт проверки |
| 2 | Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой | июль - август | Директор школы Зам.директора по АХЧ | |

**Тематика классных часов по пропаганде здорового питания**
**на 2022 – 2023 учебный год**

| **Сроки** | **1 классы** | **2 классы** | **3классы** | **4 классы** |
|---|---|---|---|---|
| **сентябрь** | Для чего нужно питаться правильно? Самые полезные продукты. | Что помогает быть сильным и ловким? | Наука о питании – древняя и современная | Из чего состоит наша пища. |
| **октябрь** | Как правильно есть (основные правила гигиены питания). | Овощи, ягоды и фрукты – самые витаминные продукты. | Из чего состоит наша пища. | Что можно есть в походе. |
| **ноябрь** | Кто жить умеет по часам (Режим питания) | Витамины и их польза для нашего организма. | Овощи и фрукты – музыка питания. | Вода и другие полезные напитки. |
| **декабрь** | Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной. | Полезные и вредные продукты. | Как правильно питаться, если занимаешься спортом. | Что и как можно приготовить из рыбы. |
| **январь** | Плох обед, если хлеба нет. | Режим питания. | Что нужно есть в разное время года. | Дары моря. |
| **февраль** | Полдник – время есть булочки. | Обед без овощей – праздник без музыки. | Блюда из зерна. | Уроки этикета (Как правильно накрыть стол). |
| **март** | Пора ужинать. | Где найти витамины весной? | Молоко и молочные продукты. | Полезно ли голодание? |
| **апрель** | На вкус и цвет товарищей нет. | Праздник здоровья. | Кулинарное путешествие по России. | Необычное путешествие. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **май** | Как утолить жажду. | Уроки этикета (Как правильно вести себя за столом). | Уроки этикета (Как правильно вести себя за столом). | Олимпиада здоровья. |

| **Сроки** | **5-6 классы** | **7 классы** | **8 -9 классы** | **11 класс** |
|---|---|---|---|---|
| **сентябрь** | Здоровье – это здорово. | Правильное питание - залог здоровья и красоты. | «Химия на десерт» о вредных пищевых добавках. | Правильное питание - залог здоровья и красоты. |
| **октябрь** | Продукты разные нужны, продукты разные важны. | «Сухарики и газировка: полезны или нет». | Традиции русской трапезы. | Азбука Здоровья. |
| **ноябрь** | Режим питания. | Как питались наши любимые литературные герои. | Азбука здоровья. | Уроки этикета за столом. |
| **декабрь** | Энергия пищи. | Азбука здоровья. | Правильное питание - залог здоровья и красоты. | Строим дом своего здоровья. |
| **январь** | Ты – покупатель. | Уроки этикета за столом. | Как питались наши любимые литературные герои | Сегодня полезное питание – завтра здоровая нация. |
| **февраль** | Кухни разных народов. | Сколько мы должны весить? | Модные диеты: за и против | Диета и правильное питание: сходства и различия |
| **март** | Витамины и их польза для нашего организма | Практикум «С вилкой и ложкой» | Кулинарное путешествие по России. | Модные диеты: за и против |
| **апрель** | Как питались на Руси и в России. | Кухни разных народов. | Диета и правильное питание: сходства и различия | Кулинарное путешествие по России. |
| **май** | Уроки этикета за столом. | Беседа – дискуссия «Фастфуд: за и против» | Беседа – дискуссия «Фастфуд: за и против» | Беседа – дискуссия «Фастфуд: за и против» |

В рамках реализации программы «Здоровое питание» разработан план классных часов на 2022-2023 учебный год.

В ходе реализации Программы используются разнообразные формы и методы, носящие преимущественно интерактивный характер, обеспечивающий непосредственное участие детей и подростков в работе по программе, стимулирующие их интерес к изучаемому материалу, дающие возможность проявить свои творческие способности. Распространенными при этом являются игровые методики, ситуационные, образно-ролевые игры, а также элементы проектной деятельности, дискуссионные формы.

## 2.Сбалансированное питание

Организация питания в МБОУ Школа №116 осуществляется Оператором школьного питания МАУ «Центр детского и диетического питания», расположенным по адресу; 450106, Республика Башкортостан, г.Уфа, ул.Батырская, д.39/2

МАУ ЦДДП является некоммерческой организацией, созданной для выполнения работ, оказания услуг в сфере образования, охраны и укрепления здоровья, социальной поддержки населения.

Учредителями МАУ ЦДДП является городской округ город Уфа Республики Башкортостан в лице Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан. Функции и полномочия учредителя от имени городского округа город Уфа Республики Башкортостан осуществляет Управление образования Администрации городского округа город Уфа Республики Башкортостан.

Центр питания является одним из крупнейших операторов дошкольного и школьного питания в Уфе.

Технологами МАУ ЦДДП два раза в год разрабатывается Примерное десятидневное меню для детей и подростков 7-11 лет и 11-18 лет.

Вышеуказанное меню обеспечивает детей пищевыми веществами, необходимыми для их роста и развития. Оно поможет организовать эффективный образовательный процесс, так как учитывает нормы их физиологических потребностей в энергии.

Данное меню обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся соответствующего возраста;
- сбалансированное и разнообразное питание по всем пищевым факторам;
- оптимальный режим питания;
- сохранность вкусовых качеств исходной пищевой ценности в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов;
- санитарно-гигиеническую безопасность питания.

Чтобы обеспечить разнообразное питание в пределах каждой группы, меню содержит множество наименований различных пищевых продуктов.

В меню учтены продукты, насыщенные макро- и макроэлиментами: хлеб пшеничный обогащенный, хлеб ржано-пшеничный обогащенный, соль йодированная, инстантные витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

Оператор питания МАУ ЦДДП имеет в своем составе три молочные кухни. Поэтому в образовательной организации на завтраки дети получают специальные диетические молочные продукты.

Меню соответствует требованиям и рекомендациям, которые установлены действующими нормативными и методическими документами, в том числе санитарными правилами.

К меню прилагаются технологические карты, разработанные на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии. В них используются рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, которые соответствуют требованиям щадящего питания и санитарно-эпидемиологической безопасности, установленным санитарным правилам.

В технологических картах указывается: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также указывается выход готового блюда. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда.

В соответствии с действующими нормативными документами, предусмотрена в меню замена салатов из сырых овощей на салаты из допустимых пищевых продуктов, равноценных по пищевой и энергетической ценности. Возможна замена блюд по дням недели в связи с отсутствием нужного ассортимента продуктов на продовольственном рынке.

Соблюдение норм хранения продуктов контролируется медицинским работником и ответственным по питанию.

В школе ведутся журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал контроля качества сырых скоропортящихся продуктов (бракеража).
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Гигиенический журнал
- Ведомость контроля за рационом питания.

За качеством питания постоянно следит комиссия родительского контроля. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

## 4.Модернизация школьной столовой

В соответствии со штатным расписанием в школьной столовой на 01.09.2022 года числится 7 человек.

- шеф-повар -1
- повар - 1
- кухонные работники – 5

Повара имеют профессиональное образование и постоянно повышают свою квалификацию. В настоящий момент шеф-повар имеет 6 разряд. В октябре на обучение на повара будет отправлен еще один работник столовой.

Повара школьной столовой знают свое дело, приготовленные ими блюда высоко ценятся детьми, родителями и педагогическим коллективом.

Школьная столовая, состоит из помещений, предназначенных для приготовления пищи, приема пищи, для переработки сырых овощей, мясной и рыбной продукции, хранения круп и сыпучих продуктов, для размещения технологического оборудования, моечного и холодильного оборудования.

Перед приемом пищи для обучающихся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковины для мытья рук, мыльницы с дозаторами, электрические полотенца.

Помещение пищеблока полностью обеспечено всем современным оборудованием, мебелью и инвентарем. В 2022-2023 году планируется обновить посудомоечную машину, мясорубку и электросковороду.

Все нижеперечисленное оборудование обслуживается техническими специалистами МАУ ЦДДП и находится в рабочем состоянии.

**Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой**

| № п/п | Наименование имущества | Количество, шт. |
|---|---|---|
| 1 | Весы напольные | 1 |
| 2 | Весы M-ER | 2 |
| 3 | Весы CAS | 2 |
| 4 | Водонагреватель Термекс | 2 |
| 5 | Картофелечистка МОК-150М | 1 |
| 6 | Кипятильник проточный | 1 |
| 7 | Конвекционная печь (с увлажнением) | 1 |
| 8 | Конвекционная печь | 1 |
| 9 | Котел пищеварочный | 1 |
| 10 | Ларь морозильный «Бирюса» | 1 |
| 11 | Ларь морозильный «Снеж» МЛК-600 | 2 |
| 12 | Мармит универсальный для (1-х и 2-х блюд) с полкой | 1 |
| 13 | Машина овощерезательная | 2 |
| 14 | Машина протирочная | 1 |
| 15 | Пароконвектомат | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| 16 | Плитка электрическая ПЭМ-4 | 2 |
| 17 | Посудомоечная машина | 1 |
| 18 | Прилавок-витрина холодильная | 1 |
| 19 | Тележка для сбора посуды | 1 |
| 20 | Тележка сервировочная | 1 |
| 21 | Тележка-шпилька | 1 |
| 22 | Тестомесильная машина | 1 |
| 23 | Холодильный шкаф ШХ-0,7 | 3 |
| 24 | Холодильный шкаф ШХ-1,4 | 1 |
| 25 | Холодильный шкаф «Bonvini» | 1 |
| 26 | Шкаф кухонный | 1 |
| 27 | Шкаф пекарский | 1 |
| 28 | Шкаф тепловой на колесах | 1 |
| 29 | Электромясорубка | 1 |
| 30 | Электросковорода | 1 |

При организации питания используется посуда (тарелки, чашки), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали и аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Оформлен уголок потребителя, информационные стенды. В школьной столовой имеется книга отзывов и предложений, куда вносятся отзывы и предложения по организации питания, а также благодарности и пожелания работникам пищеблока.

Прошито пронумеровано _____

12 страниц.

_____

_____Директор МБОУ Школа №116

_____ Т.В. Еремеева