

Об условиях питания обучающихся:

питание организовано, капитальный ремонт пищеблока – июнь, июль 2022 год.

а) питание организовано в 4 смены, в 1 столовой на 100 посадочных мест. Буфет - не имеется

Качество эстетического оформления залов приема пищи удовлетворительное;

гигиенические условия перед приемом пищи соблюдаются;

б) процент охвата горячим питанием составляет 100 %, в том числе

питанием детей из малоимущих семей в количестве 13 детей, что составляет 4.3% от их общего количества;

в) приготовление пищи осуществляется по меню;

г) хранение продуктов организовано, санитарным нормам, соответствует.

Основные недостатки: нет

д) обеспеченность технологическим оборудованием - достаточное,

его техническое состояние соответствует требованиям,

акты допуска к эксплуатации оформлены,

Требования техники безопасности при работе с использованием технологического оборудования соблюдаются.

Основные недостатки: частичное отсутствие горячей воды.

Потребность в закупке дополнительного технологического оборудования имеется: шкаф для выпечки-1 шт., столовая посуда – 500 шт., комплект кастрюль из нержавеющей стали.

е) санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и технологических цехов и участков соответствует санитарным нормам

Основные недостатки: необходима дополнительная площадь.

ж) обеспеченность столовой посудой достаточное;

з) документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников имеется.

Основные недостатки: нет

и) примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательной организации имеется.

к) питьевой режим обучающихся организован в столовой

Основные недостатки: нет.

л) наличие договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг

дератизация, реквизиты договора, №,15\27-П от 1 января 2024 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РТ»

Лаишевском, Пестречинском, Рыбно-Слободском районах.



Гузель И. И.