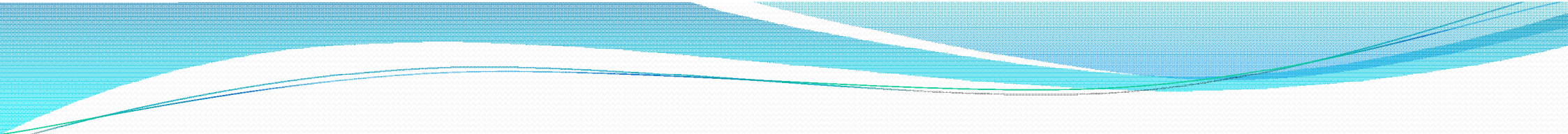


Наша столовая лучше всех!

Медсестра «МКОУ КСОШ № 4»

О.В. Дедова

г. Кординск
2018 г.



Общие сведения.

- Столовая МКОУ КСОШ №4 находится на первом этаже четырехэтажного здания в стенах которого обучается 853 ученика.
- Режим работы школы осуществляется в одну смену по этому сотрудники столовой работают в напряженном режиме вплоть до ее закрытия.

Обеденный зал:



□ Обеденный зал столовой рассчитан на 150 посадочных мест, т.е. исходя из общего количества обучающихся все дети едят за четыре перемены. Дети из группы продленного дня и дети с ограниченными возможностями здоровья питаются дважды в день (горячий завтрак и обед)



□ При входе в обеденный зал установлено достаточное количество оборудованных точек (11 раковин и 6 сушилок для рук) с централизованной подачей горячей и холодной воды, для мытья рук посетителей столовой, чтоб избежать очередей и столпотворения. Дети имеют беспрепятственный доступ к раковине для гигиенической обработки рук.

Любимый завтрак.

Ученики начальной школы

Вот что мы у них узнали:



- По результатам опроса младших учеников нашей школы — дети очень довольны тем, что готовят для них повара. Особой популярностью пользуются макароны с сыром и сырники со сметаной!

Буфет



- В буфете столовой продается выпечка собственного приготовления и много других десертов, фруктов и напитков, которые очень понравились школьникам.
- Для организованной продажи выпечки в буфете установлен следующий график:
 - младшие школьники и среднее звено — третья перемена;
 - старшее звено — четвертая перемена;
 - всем желающим — пятая перемена.

Наш повар - кондитер.

Марина Геннадьевна – кондитер с многолетним опытом. Выпечка из ее рук выходит нежной и воздушной.

Чего только стоят ее сырные лепешки которые раскупаются так быстро, что не все даже успевают их попробовать. А пирожное «Северное» ммммм...



Прием заявок на питание и раздача пищи



- Дежурные класса за 15 минут до перемены приносят заявку о количестве питающихся детей и выбранных ими блюд.
- Повара школы выдают порции по заявке, дежурные класса накрывают столы.

Прием использованной посуды



- Кухонные работники принимают посуду, очищают от остатков пищи и уносят на мойку для дальнейшей обработки

Посудомоечный цех



При поступлении в посудомоечный цех посуда обрабатывается согласно Сан.Пин., разрешенными средствами.



- Цех оборудован купольными посудомоечными машинами с ручной загрузкой.
- Температура обработки обеденной посуды от 60 до 80 градусов.

Кухонная посуда обрабатывается, моется и хранится отдельно от столовой согласно требованиям Сан.Пин.



Мясо –рыбный цех.



- В питании учащихся не используются готовые полуфабрикаты промышленного производства, а так же субпродукты или потроха.
- Мясо и рыба поступают на склад столовой полутушами, тушами раз в 7 – 10 дней.
- Далее рыба отправляется в морозильную камеру, а мясо фасуется в зависимости от потребностей (на каждую партию мясной продукции крепится бирка с датой поступления и фасовки) .

Горячий цех

столовой кроме плит и электросковороды оборудован пароквентоматом, который позволяет избегать обжаривания и запекания рыбы, курицы и всех видов котлет и тефтелей. Что улучшает качество приготовляемой пищи, улучшает вкус и значительно повышает ее ценность для растущих организмов наших учеников.



Хлебобулочные изделия хранятся в индивидуальных полиэтиленовых пакетах в специальном шкафу с перфорированной стенкой. Нарезка хлеба осуществляется в ручную непосредственно перед раздачей.

Перед выходом к раздаче находится стол готовой продукции и раковина для обработки фруктов.



Столовая работает согласно утвержденного расписания.



Режим работы столовой

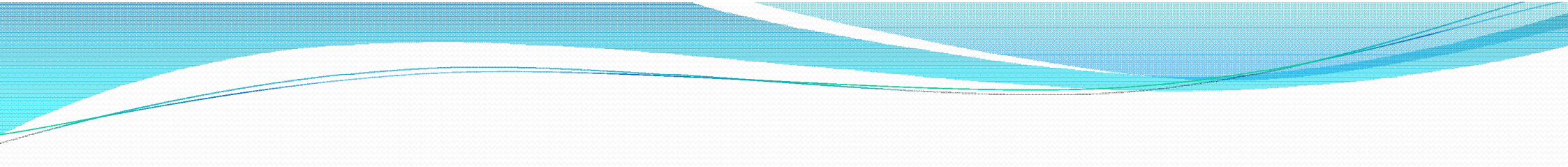
9-15 до 10-30 начальные классы

**11-15 до 12-40 старшие классы,
преподаватели**

12-40 до 13-35 перерыв

13-35 группа продленного дня

13-35 до 14-50 преподаватели



Спасибо за внимание!