

## ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

### **1.Муниципальное образовательное учреждение «Путятинская средняя общеобразовательная школа» Рязанской области.**

Год основания – 1986.

Количество педагогов – 42.

Среднесписочное количество обучающихся – 362.

### **2. Организационно-правовая форма организации, осуществляющей школьное питание – муниципальное общеобразовательное учреждение.**

### **3. Кадровый состав работников столовой:**

- Макеева Елена Юрьевна, шеф-повар 6 разряда, образование – среднеспециальное, стаж работы - 40 лет, стаж работы в ОУ – 10 лет, повышение квалификации – 2013 г.
  
- Майорова Жанна Анатольевна, повар 3 разряда, образование – среднее профессиональное, стаж работы – 26 лет, стаж работы в ОУ – 3 года, профессиональная переподготовка – 2020 г.
  
- Акопян Виолетта Спиридоновна, повар 3 разряда, образование – среднеспециальное, стаж работы – 35 лет, стаж работы в ОУ – 2 года,
  
- Сухова Вера Дмитриевна, кухонный работник 3 разряда, образование – среднее, стаж работы – 25 лет, стаж работы в ОУ – нет.
  
- Лахтикова Юлия Николаевна, кухонный работник

### **4. Материально-техническая база столовой, ее укрепление за последние 3 года.**

Питание учащихся «МОУ Путятинская СОШ» обеспечивает школьная столовая, в которой осуществляется полное приготовление и реализация блюд. Общая площадь столовой – 94,4 кв. метров.

Школьная столовая расположена на первом этаже в основном здании

образовательного учреждения. Режим работы столовой: с 8.00 до 16.00 часов. В ее состав входят пищеблок и обеденный зал на 96 посадочных мест. Столовая мебель (столы-трансформеры) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Перед входом в столовую оборудованы три раковины с подводкой холодной и горячей воды, питьевой фонтанчик, электросушилки для рук, в наличии жидкое мыло, дез. средства для обработки рук. Внутренняя отделка пищеблока: пол и нижняя часть стен выложена плиткой, верхняя часть стен и потолок побелены. На школьном пищеблоке выделены функциональные зоны: для обработки сырой и готовой продукции, варочная зона, моечная, зона выдачи готовой продукции, складское помещение, комната отдыха, санузел и душевая для персонала. Пищеблок оборудован двумя раковинами для мытья овощей и фруктов, двумя 4-х конфорочными электроплитами с духовым шкафом, охлаждающей витриной-прилавком, расстоечным шкафом, картофелечисткой, аппаратом пароконвекторным, протирачной машиной для вареных овощей, кухонным комбайном, двумя производственными столами для готовой и сырой продукции, раздаточным столом, мармитом. В моечной установлены: три секции мойки для столовой посуды, одна секция мойки для кухонной посуды, ванная для мытья больших кастрюль, производственные столы.

Столовая обеспечена оборудованием в соответствии с требованиями СанПиНа.

В 2020 году произведен косметический ремонт помещения столовой. Зал хорошо освещен лампами дневного света. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях соответствует требованиям, предъявляемым действующим санитарным правилам и нормам.