

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы.»

В.А. Сухомлинский



1. Экспертиза состояния и качества материально-технической базы школьной столовой

- Необходимый шаг повышения качества школьного питания – технологическое оснащение пищеблока.

Приобретено	Сумма
Технологическое оборудование	843 615 рублей
Холодильное оборудование	273 200 рублей
Производственные стеллажи, столы	280 200 рублей
Мебель для обеденного зала	214 000 рублей
Производственно-хозяйственный инвентарь (котлы, кастрюли, кухонная утварь)	134 515 рублей
Посуда (тарелки, чашки, ложки, вилки, ножи и др.)	294 839,21 руб.
Приобретение мягкого инвентаря, спецодежды	38 779,80 рублей
Всего	2 млн. 079 тыс.149 р.1 к.

Технологическое оборудование первой необходимости :

- Пароварочно-конвективный аппарат(1 шт)
- Универсальные кухонные машины УКМ (2 шт разного назначения)
- Шкаф жарочный (1 шт)
- Котёл пищевой (1 шт)
- Посудомоечная машина (1 шт)
- Мясорубка (1 шт)
- Кипятильник (1 шт)
- Электроплиты с жарочными шкафами (3 шт)
- Мармит (1 шт)
- Холодильники низкотемпературные (3 шт)
- Холодильный прилавок (1 шт)
- Картофелечистка (1 шт)
- Морозильный ларь (2 шт)
- Холодильный моноблок (1 шт)
- Аппарат «Чай-кофе» (1 шт)
- Электросковорода (1 шт)

2 Приведение школьной столовой (устройство , содержание) в соответствие с требованиями к санитарному состоянию школьных пищеблоков

3. Оптимизация сметы расходов на содержание ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Важное условие обеспечения качественного питания - устойчивое функционирование школьной столовой предусматривает расходы:

в 1012 году дополнительно планируется закупить	Необходимая сумма
Тестомес, фаршемес, ларь морозильный, стеллаж кухонный	181 750 рублей
Расходы на содержание пищеблока	Необходимая сумма
Медосмотр	25 560 рублей
Производственный контроль по качеству приготовления блюд	80 000 рублей
Приобретение расходных материалов : перчатки разовые, дезинфицирующие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине, губки для мытья посуды, швабры, ведра для мытья пола, мыло, стиральный порошок	50 600 рублей
Планировалось на разовый ремонт оборудования	15 000 рублей
Компьютерная программа «Школьное питание»	20 000 рублей

4. Нормативно-правовое обеспечение перехода образовательного учреждения на самостоятельную организацию питания.

- Муниципальные контракты, договоры;
- Штатное расписание (типовое);
- Штатное расписание школьной столовой на 2011-2012 учебный год.

5. Нормативно-правовое обеспечение профессиональной деятельности работников школьной столовой:

Трудовое право – самостоятельная отрасль российского права, регулирующая трудовые отношения работника и работодателя, в то же время тесно взаимодействующая с другими отраслями права (конституционным, административным и др.)

Трудовые отношения – отношения, основанные на соглашении между работником и работодателем о личном выполнении работником за плату трудовой функции (работы по должности в соответствии со штатным расписанием, профессии, специальности с указанием квалификации конкретного вида поручаемой работнику работы), подчинении работника правилам трудового внутреннего распорядка при обеспечении работодателем условий труда, предусмотренных трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы права, коллективным договором, соглашениями, локальными нормативными актами, трудовым договором.

- Трудовые договоры работников школьной столовой (типовой, повара, кухонного рабочего, буфетчика, диетсестры, зав. производством, бухгалтера-калькулятора);
- Должностные инструкции работников школьной столовой.

6. Нормативно-правовое обеспечение безопасности жизни и здоровья детей в условиях современной школьной столовой:

- [Нормативные ссылки по основным предметам нормативного регулирования в сфере деятельности, связанной с организацией питания детей](#)

- Утвержденное примерное меню

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

- Программа [производственного контроля](#)
- [Приказ «Об организации питания обучающихся в 2011-2012 учебном году»](#)

6. Нормативно-правовое обеспечение безопасности жизни и здоровья детей в условиях современной школьной столовой:

- Приказ «Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания»
- Положение о бракеражной комиссии
- Журналы:
 - ✓ бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,
 - ✓ термометрии холодильного оборудования
 - ✓ контроля за рационом питания
 - ✓ здоровья
 - ✓ бракеража готовой кулинарной продукции
 - ✓ и др.

7. Нормативно-правовое обеспечение охраны труда и безопасности жизнедеятельности

- Инструкции по охране труда (по должностям);
- Инструкции по охране труда (по видам деятельности);