## Информационная справка

МКОУ «СОШ №3 ст. Зеленчукской им. В. В. Бреславцева» основана в1986г., 29 педработников, 419 учеников.

**Кадровый состав работников столовой :**

Повар- Максимюк Наталья Петровна , повар 4 разряда. Стаж – 11 лет- Все время в данной школе. Курсы-2019 г. РИПКРО г. Черкесск . Окончила многопрофильный колледж «Профессионал» ст. Зеленчукской.

Подсобная рабочая – Дубинина Наталья Алексеевна. Работает с октября 2017 г.Стаж-3 года .

**Состояние материально-технической базы**

Материально-техническая база школы соответствует целям и задачам образовательной организации. Состояние материально-технической базы и состояние здания школы в основном соответствует санитарным нормам и пожарной безопасности.

*Столовая* расположена на первом этаже школы, работает как буфет. В состав помещений входят: обеденный зал (99.2 кв.м). Оборудована 6-местными столами, стульями на 60 посадочных мест. Перед залом установлены 8 раковин для мытья рук, которые приобрели и установили в этом году. Помещение кухни включает в себя раздаточную, кладовая для сухих продуктов, моечная столовой и кухонной посуды, раздевалка. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Столовая оборудована:

* Мясорубка;
* Плита электрическая;
* Шкаф жаровочный трехсекционный;
* Стол производственный;
* Мармит для 1-х и 2-х блюд;
* Холодильник (2 шт);
* Холодильная камера;
* разделочные столы,
* металлические стеллажи
* водонагреватель (2);
* тестомес;

Посуда:

Посудой и приборами школьная столовая обеспечена согласно существующим нормам. Предпочтительна стеклянная и фарфорово-фаянсовая посуда. Запрещается использование пластики и эмалированной посуды.

* кастрюли разных размеров для первых блюд;
* сковороды для вторых блюд;
* противни для выпечки;
* чайники для какао и чая;
* различные тазы и миски.

Инвентарь:  
В процессе приготовления на кухне школьной столовой используются:

* половники, шумовки, ложки;
* разделочные доски;
* ножи;
* молотки, мялки;
* терки и т.д.