





Столовая расположена по адресу село Енбекшильдерское по ул. Школьная Енбекшильдерского района Акмолинской области, в здании ТУ «Енбекшильдерская СШ» на 1 этаже. Деятельность по организации питания в организации осуществляется, в том числе, бесхозяйного питания обучающихся отдельных категорий в количестве 11 учащихся. Столовая типовой постройки, введена в эксплуатацию проектной документацией №43 от 06.11.2009 и №126 от 23.11.2012 годами УГСЭП по Енбекшильдерскому району на дошкольный мини-центр с полным днем пребывания детей и организацией питания детей на 50 мест. Бытовой мусор от столовой удаляется в контейнеризированный контейнер расположенный с одной стороны загруженного входа, площадка оборудована, на расстоянии 15 метров, ограждена с трех сторон, бетонирована. Удаление отходов осуществляется. Объемно-планировочные решения помещений предусматривают автономность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, готовых полуфабрикатов и готовой продукции, использование чистой и грязной посуды, а так же встречного движения посетителей и персонала. Столовая имеет 2 входа: для посетителей учащихся и для посетителей администрации школы. Столовая включает в себя следующие группы помещений: производственное помещение, производственно-бытовое, производственное помещение, складское. Работа личной столовой организована на приготовлении блюд из готовых полуфабрикатов. Выбор и площади помещений, столовой; обеденный зал рассчитан на 36 посадочных мест, укомплектован 6 обеденными столами по 6 мест каждый. Производственный цех (горячий цех) с разделочным горячего, холодного отделения, мясо-рыбный цех, отделение молочной, столовой и кулинарной посуды, складские помещения (2), комнаты персонала. Оборудование и укомплектованы необходимым технологическим оборудованием. Производство обеспечено: одна электрическая плита, установлено 6 разделочных столов с гигиеническим покрытием. Отделение молочной оборудовано 3-х секционной молочной ванной, с организацией подвода горячей и холодной проточной воды и использованием 3-х л-ов объемом 10 литров. Горячая вода организована за счет электронагревателя типа «Аристон». Оборудование установлено с учетом свободного доступа для их обслуживания, санитарной обработки и ремонта. Внутренняя отделка выполнена из материалов, обеспечивающих влажную уборку и дезинфекцию. Полы выполнены из ударопрочных, износостойчивых и влагостойких материалов. Складское: в наличии 2 единицы стационарного холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов «Мясной» и «Готовая продукция». Термометрами контролируются температуры. Санитарно-технические системы все подведены от централизованной школы. Теплоснабжение от местной школьной котельной. Вентиляция приточно-вытяжная с естественным и механическим побуждением и естественная. Водоснабжение: здание подключено к наружным сетям водопровода. Подключение водопровода село Енбекшильдерское, обеспечено подвод горячей проточной воды через электропроводящий кабель, типа «Аристон» расположен в отделении молочной. Канализование - выгребная яма здания школы. Освещение: в столовой предусмотрено естественное и искусственное освещение. Естественное освещение за счет оконных проемов. Искусственное освещение - электрические лампы. Источники освещения в полном объеме оснащены специальной осветительной защитной арматурой. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных к применению на территории государств-участников Таможенного союза для контакта с пищевыми продуктами. Столовой посудой обеспечены в полном объеме. Объект обеспечен количеством столовой посуды и приборов от числа посадочных мест. Кухонным инвентарем укомплектовано, промаркировано согласно назначения. Разделочный инвентарь промаркирован согласно назначению. Для уборки производственных, складского, вспомогательных помещений, выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в закрытом специально отведенном месте в помещении подсобном. Наличие соответствующей профессиональной подготовки и квалификации у сотрудников (персонала) занятых в производстве, обслуживании и реализации товаров и услуг населению - имеется. К технологическим операциям производства привлечен персонал в количестве 2 (повара и пом. повара) - профессиональную подготовку (квалификацию, специальность) имеют: Михайлок Т.В. - диплом №187705 повар-кулинар 3 разряда, ИП Акимбаева И. - имеет специальность «Повар 4 разряда». Персоналом предварительный и термический медицинский осмотр пройден, личные медицинские книжки на рабочем месте, с допуском к работе. Специальной санитарной одеждой укомплектованы. Перспективное меню в наличии имеется.