**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Средняя общеобразовательная школа №1»**

****

**ПОРТФОЛИО**

**МБОУ «СОШ №1»**

**ГО «город Каспийск»**

**Организационно-правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения и система управления**

**Общеобразовательное учреждение** - муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1» создано в 1936 году.

**Учредитель**: муниципальное образование городской округ «город Каспийск»

**Юридический адрес**: г. Каспийск, ул. Орджоникидзе, 8

**Фактический адрес**: г. Каспийск, ул. Орджоникидзе, 8

**ИНН**: 0545020580

**Реквизиты ЕРЮЛ**: 10705045002000

Осуществляет образовательную деятельность в соответствии с Уставом, утвержденным постановлением Администрации городского округа «город Каспийск» «24» декабря 2015 года и лицензией 05Л01 №0001654 от «22» апреля 2014 года, выданной МОН РД на срок действия - бессрочно - на право ведения образовательных программ:

1.Начальное общее образование

2.Основное общее образование

3.Среднее общее образование

Общеобразовательное учреждение имеет свидетельство о государственной аккредитации 05А01 № 0000909 от 13.01.2015 г., выданной МОН РД на срок действия - до 13 января 2027 г.

**Школа основана в 1936 году.**

**Состоит из двух корпусов: четырехэтажное здание, введенное в эксплуатацию в 1936 году и трехэтажная пристройка, функционирующая с 1991 года.**

В школьном здании созданы необходимые условия для сбережения здоровья учащихся. Все школьные помещения соответствуют санитарным и гигиеническим нормам, нормам пожарной безопасности, требованиям охраны здоровья и охраны труда обучающихся.   
В школе работает современная **столовая** на 120 посадочных мест с обеденным залом, 600 м2;

**Горячее питание в школе организовано для обучающихся 1- 4 классов.**

**При организации питания администрация МБОУ «СОШ №1»   руководствуется нормативными документами:**

1. [Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/)

2. [ФЗ  «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ3.](http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/)

[3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

4. [ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)

5. [ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1](http://kodeks.systecs.ru/zakon/zrf-2300-1/)

6. [Сан Пин 2.3.2.1078-01](http://docs.cntd.ru/document/901806306)[Хочу такой сайт](https://сайтобразования.рф/)

7. [Сан Пин 2.4.5.2409-08](http://pbprog.ru/documents/documents_element.php?ELEMENT_ID=1005)

8. [Сан Пин 2.3.2.1940-05](http://20.rospotrebnadzor.ru/files/docs/instruction/156.pdf)

 9.  [Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007](http://docs.cntd.ru/document/902059650)

10.[Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"](https://school61.ucoz.org/stolovaya/pis_mo_minobrnauki_rf_ot_12_04_2012_06-731_o_formi.rtf)

11.[Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](http://mcop.dogm.mos.ru/legislation/lawacts/1477540/)

12.[Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"](https://dogm.mos.ru/legislation/lawacts/916479/)

13.[Техническая документация на пищевые продукты](http://www.liskish.narod.ru/techDocPishProd_PIT.pdf).

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

**Вопрос об организации правильного школьного питания является одним из приоритетных. В школе работает современная столовая на 120 посадочных мест с обеденным залом, 600 м2;**

**Столовая расположена в удобном для посещения месте в школьном здании на первом этаже нового корпуса, который был построен в 1991 году, а с 1992 года начала функционировать столовая. Стоит отметить, что школьная столовая сегодня находится в хорошем состоянии. Перед началом нового учебного года в ней были проведены ремонтные работы и сейчас она представлена в обновленном стиле, с наглядной агитацией и оборудованием. Здесь имеется горячая и холодная вода, питьевая вода.**

2. На 1 января 2020 года в МБОУ «СОШ №1» обучается 1024 обучающихся начальной школы.

3.Горячим питанием охвачено 1021 обучающихся.

4. В помещении приема пищи 120 посадочных мест.

5.Столовая осуществляет производительную деятельность в 6 дней: с понедельника по субботу включительно – в режиме работы школы (только 1-е классы – в 5 дней)

Отпуск питания организован по классам, по графику, утвержденному директором школы.

Используются две перемены, продолжительностью по 10 минут после второго урока и третьего уроков I и II смены. График питания размещен в столовой ОУ.

6. Количество работников в пищеблоке:

Османова Таисия Нажмудиновна, повар;

Уруджева Хурмет Муртузаевна, пом. повара;

Мирзаханова Аминат Магомедовна, посудомойщица;

Акопян Сарида Магомедовна, техничка;

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой: пройден медосмотр, сделаны все необходимые прививки: АДСМ, КОРЬ, ГЕПАТИТ;

Проведена аттестация по специальности в 2018году.

**Медицинские книжки** персонала пищеблока соответствуют требованиямнормативных документов, своевременно проводится медосмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

7. Ответственным за организацию питания от администрации назначена зам. директора по УВР Гамидова С.Д.;

8. В школе разработан пакет нормативных документов:

- «Положение о бракеражной комиссии» принято на заседании педагогического совета МБОУ «СОШ №1» (протокол №1 от 20 августа 2020г) и утверждено директором МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф. Г.

-«Положение о школьной столовой», утверждено директором МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф. Г. и согласовано с председателем ПК МБОУ «СОШ №1» Мирзаевой А.М.22 августа 2020г

-Приказ "Об организации питания в школе» от 22 августа 2020г №36;

-Приказ «О соблюдении санитарных норм в школьной столовой» от 22 августа 2020г № 36-1; -- -Приказ «О создании бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1» городского округа «город Каспийск» от «22» августа 2020 г №37;

-Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школа – территория здорового питания», срок реализации 2019- 2021 годы, утверждена приказом директора МБОУ «СОШ №1» Алиевой Ф.Г. № 93 от 29 августа 2019г.;

9. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – эпидемилогических требований приказом директора школы создана бракеражная комиссия.

Определен состав бракеражной комиссии:

***Гамидова С.Д., заместитель директора по УВР, председатель комиссии;***

***Рамазанов И.М., заведующий хозяйственной части, член комиссии;***

***Мирзаева А.М., председатель профкома, член комиссии;***

***Кадиева Т.С., медицинский работник;***

***Багомедова П.С., медицинский работник;***

***Газалиева С. М., родительский комитет;***

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установочной формы и оформляется подписями членов комиссии ежедневно.

Акт о проверке составляется один раз в месяц.

10. Пищеблок контролируют медицинские фельдшера: Кадиева Тамара Самировна и Багомедова Патимат Саидовна. Фельдшера входят в состав бракеражной комиссии, участвуют в проверках, берут пробу готовой продукции и хранят ее в холодильнике 72 часа. Ведут Журнал учета температурного холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал здоровья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

11.Документация по питанию поваром ведется своевременно, имеются журналы бракеража сырой и готовой продукции, журнал контроля выхода готовых блюд, накопительные ведомости, журнал посещаемости, Журнал учета продуктов питания. Имеются технологические карты на каждое блюдо.

12. Рабочее время работников пищеблока: с 08.00 до 18.00.

**В школьной столовой имеется технологическое оборудование:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ** | **КОЛИЧЕСТВО** |
|  | **Столовая (зал)** | |
| 1 | Обеденные столы: | 30 шт. |
| 2 | Стулья | 120 шт. |
| 3 | Рукомойники | 10 шт. |
| 4 | Сушилки для рук | 2 шт. |
|  | **Кухня** | |
| 1 | Стеллажи железные | 4 шт. |
| 2 | Печь ОП | 2 шт. |
| 3 | Шкаф эл. д/вент | 1 шт. |
| 4 | Электрический жарочный шкаф | 1 шт. |
| 5 | Раздаточная линия | 1 шт. |
| 6 | Стол кондитерский | 2 шт. |
| 7 | Холодильный шкаф | 1 шт. |
|  | **Посудомоечный зал** | |
| 1 | Мойки для посуды | 6 шт. |
| 2 | Стеллажи железные | 4 шт. |
| 3 | Стол для грязной посуды | 1 шт. |
| 4 | Общая моечная ванна | 1 шт. |
|  | **Мясной цех** | |
| 1 | Стол для разделки мяса | 2 шт. |
| 2 | Стол для разделки рыбы | 2 шт. |
| 3 | Мясорубка | 1 шт. |
|  | **Кладовая** | |
| 1 | Холодильник | 2 шт. |
| 2 | Морозильник | 1 шт. |
| 3 | Подтоварники | 6 шт. |
| 4 | Стеллажи деревянные | 1 шт. |
| 5 | Столы | 3 шт. |
|  |  |  |
|  |  |  |

Во всех холодильниках имеются термометры;

Вытяжка находится в исправном состоянии.

Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.

**ФОТОПРЕЗЕНТАЦИЯ СТОЛОВОЙ**



**ЗАЛ ПРИЕМА ПИЩИ**







**РАЗДАТОЧНАЯ ЛИНИЯ**



**КУХНЯ**



**ЦЕХ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ**





**ПОСУДОМОЕЧНОЕ ПОМЕЩЕНИЕ**



**ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ**



**КЛАДОВАЯ ДЛЯ КРУП**



**ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**





**Мясной цех**





**ОВОЩНОЙ СТОЛ**



**РУКОМОЙНИКИ**



**ПИТЬЕВАЯ ЗОНА**



