

Организация горячего питания:

Питание осуществляется в столовой образовательного учреждения штатными сотрудниками на 1 этаже. В обеденном зале - 80 посадочных мест – № 22- 125,0 кв.м. На входе в столовую оборудованы 2 раковины с подводкой воды для мытья рук, имеется 2 электрополотенца. Охват горячим питанием – 94 %. Питание учащихся школы 2 разовое в 2 смены. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), с покрытием позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Разработано и утверждено примерное 10-дневное меню, которое содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Объёмно-планировочное решение пищеблока исключает встречное движение посетителей и персонала. В помещения пищеблока имеется отдельный вход с улицы.

Набор помещений пищеблока: обеденный зал, варочный цех, моечное отделение, подсобные помещения для сыпучих продуктов, овощей, комната холодильного оборудования, комната персонала:

-подсобное помещение для хранения продуктов оборудовано стеллажами для хранения сыпучих продуктов, 2-мя бытовыми холодильниками для хранения кисломолочной продукции, 1холодильник с морозильной камерой для хранения мясной продукции и рыбы, 2 морозильные камеры, 1 морозильный ларь.

- подсобное помещение – гардероб для сотрудников, оборудовано для хранения верхней и спец.одежды

-горячий цех имеет зонирование: зона приготовления пищи, зона мытья посуды, зона выдачи готовых блюд. Оснащение: электрическая четырёх конфорочная плита с духовкой, 1 электрическая шести конфорочная плита, раковина для мытья рук, стеллаж для хранения хлебобулочных изделий, стеллаж для хранения чистой посуды, ёмкости для горячей воды с электроподогревом, 1 холодильник для хранения суточных проб, 1 раковина для овощей, электромясорубка, 10 столов: металлические столы для выдачи варёных продуктов, стол для сырых продуктов (овощей), стол для сырых продуктов (мяса и рыбы). В зоне для мытья посуды установлена 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды, 3- секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-х секционная ванна для мытья столовой посуды, 2 стеллажа для хранения кухонной и столовой посуды, раковина для рук, стол для ёмкостей с чистой ветошью для пищеблока, ёмкостей для дезобработки ветошей.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда выполнены из безопасных материалов, разрешены для контакта с пищевыми продуктами. При работе исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Разделочный инвентарь имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - варёное мясо, "ВР" - варёная рыба, "ВО" - варёные овощи, "Х" - хлеб.

Варочный цех оборудован раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Для мытья кухонного инвентаря предусмотрены 3-х секционные ванны с подводкой горячего и холодного водоснабжения.

Инструкция о правилах мытья кухонного, столового инвентаря, с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, вывешена. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах.

Имеются специальные промаркированные ёмкости, для хранения отходов. Кухня имеет отдельный вход для загрузки продуктов. Для хранения пищевых продуктов предусмотрено соответствующее холодильное оборудование. Для контроля соблюдения

температурного режима имеется журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании. Для хлеба выделена специальная полка.

Столы, кухонный инвентарь промаркированы. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Пищеблок обеспечен централизованным холодным водоснабжением, горячим - от электроводонагревателей накопительного типа мощностью на 100л. (1шт.)

Производство готовых блюд будет осуществляться в соответствии с технологическими картами. Выдача готовой пищи - после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. После приготовления пищи отбирается суточная проба и хранится не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике.

Представлены журналы: «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», «Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за питанием», "Журнал здоровья".

Санитарно-техническое состояние основных и вспомогательных помещений пищеблока удовлетворительное.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий.

Специальной одеждой персонал обеспечен в достаточном количестве. Для хранения личной и специальной одежды оборудовано место, хранение одежды раздельное.

Моющими и дезинфекционными средствами пищеблок обеспечен в достаточном количестве. После каждого приёма пищи столы моют горячей водой с мылом. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранится в подсобном помещении. Текущая уборка помещения проводится ежедневно после каждого посещения детьми. Генеральная уборка проводится согласно графику.