

УСЛОВИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ И ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

Характеристика пищеблока

Работа школьного пищеблока регламентируется следующими документами:

1. СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Пищеблок школы централизованый (входит в состав основного корпуса здания школы), находится на 1-ом этаже и состоит из следующих помещений:

1. Складское помещение – помещения для хранения сырья, которое оборудовано :

- стеллажи- 4 шт;
- весы-1шт;
- гидрометр .

2. Складское помещения (холодильное оборудование), которое оборудовано:

- холодильник- 4 шт.

3. Овощной цех 1 помещения оборудовано:

- разделочный стол 2шт;
- холодильник-1 шт;
- раковина для мытья рук-1 шт
- моечная ванна 2-х секционная с горячим и холодным водоснабжением.

4. Овощной цех 2 помещения оборудовано:

- разделочный стол 2шт;
- холодильник-1 шт;
- раковина для мытья рук-1 шт
- моечная ванна 2-х секционная с горячим и холодным водоснабжением;
- водонагреватель.

5. Мучной цех, оборудован:

- кулинарный стол- 1шт;
- стеллаж-1 шт;
- холодильник;
- разделочный стол 1 шт;
- раковина для мытья рук-1 шт
- моечная ванна 2-х секционная с горячим и холодным водоснабжением;
- водонагреватель.

6. Мясо-рыбный цех оборудован:

- разделочный стол-4шт;
- морозильный ларь;
- холодильник;
- колода для рубки мяса;
- электромясорубка;
- весы;
- гидрометр;
- раковина для мытья рук-1 шт

- моечная ванна 2-х секционная с горячим и холодным водоснабжением;
- водонагреватель.

7. Варочный цех оборудован:

- разделочный стол-6 шт;
- электроплита 4х-секционная-2 шт;
- стол раздачи-2шт;
- мармит-2шт;
- тепловой шуп-2шт;
- механическая вытяжка;
- диэлектрический коврик- 4шт;
- раковина для мытья рук-1 шт
- моечная ванна 2-х секционная с горячим и холодным водоснабжением;
- рецикулятор.

8. Моечная, оборудована:

- разделочный стол-4 шт;
- стеллаж-1 шт;
- стеллаж для сушки посуды- 2 шт;
- раковина для мытья рук-1 шт
- моечная ванна 3-х секционная с горячим и холодным водоснабжением;
- водонагреватель.

На пищеблоке имеется санузел для сотрудников, комната для персонала со шкафом для спецодежды, шкаф для уборочного инвентаря.

9. Зал для приема пищи имеет 40 посадочных мест. Оборудован:

- набором столовой мебели 6 столов и 12 лавок;
- информационный стенд «О здоровом питании»;
- рецикулятором;
- стол за приема грязной посуды-1 шт;
- стол для раздачи пищи.

Перед столовой установлены 5 умывальников с горячим и холодным водоснабжением.

По условию работы пищеблок работает на сырье с полным циклом его обработки.

Принципы организации работы пищеблока .

Достаточный набор помещений, оборудования и инвентаря и соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических правил на производстве пищеблока (технологические процессы приготовления; условия хранения, реализации и сроки годности пищевых продуктов и готовых блюд; состояние оборудования и инвентаря; личная гигиена; дезрежим).

Организована работа пищеблока по поточности - от сырья/поступившей продукции к готовой продукции и соблюдение правила не пересечения трех пар потоков (сырье-готовая продукция, чистая посуда-грязная посуда, персонал-посетители), производится:

- бракераж сырой/поступающей продукции (проверка наличия документации, внешнего вида, целостности тары и сроков годности) с ведением журнала входного контроля ;
- бракераж готовой продукции (готовность блюд по органолептическим показателям) с ведением бракеражного журнала;
- ведется журнал здоровья (осмотр работников до начала трудовой смены на наличие заболевания верхних дыхательных путей и кожных покровов) и своевременно сотрудники пищеблока проходят медицинские осмотры с оформлением личной

медицинской книжки. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий - бракераж. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку (бракеражный журнал).

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, напитки - не выше 14 °С

С целью контроля за доброкачественностью и безопасностью пищи на пищеблоке отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С. Пищеблок полностью оснащен кухонной и столовой посудой.

В МОБУ «Проскуринская ООШ» заключены договоры, которые обеспечивают гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с режимом работы дошкольной группы и временем пребывания детей в ОУ. Для дошкольной группы организовано 4-х разовое горячее питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Для обучающихся 1-9 классов организовано горячее питание: завтрак.

Питание детей организовано в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным директором МОБУ «Проскуринская ООШ», с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей разновозрастной группы.

Для детей с ОВЗ , осваивающих образовательные программы НОО, ООО на дому представляется ежемесячная денежная компенсация .

Директор школы: