

Общая информация об условиях организации питания в МКОУ Большеничкинская СОШ №5

Организация питания в МКОУ Большеничкинской СОШ №5 осуществляется самостоятельно.

Для организации общественного питания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами в школе функционирует столовая на 80 посадочных мест.

В состав помещений столовой входят:

Общая площадь обеденного зала: 123,9 кв.м. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, выделена специальная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением моющих средств, затем кипятят и просушивают.

Пищевой блок 34,8 кв.м. В раздаточной зоне пищеблока установлены мармиты для I и II блюд. В горячем цехе установлено следующее оборудование: 4 конфорочная электроплита с духовым шкафом, 3х конфорочная электроплита, электросковорода, 4 цельнометаллических стола, электромясорубка, 3 жарочных шкафа, холодильник марки «Бирюса», весы контрольные электрические, для хранения хлеба оборудован шкаф, промаркированные тазы.

Овощной цех 8,7 кв.м., оборудован цельнометаллическим столом, овощерезательной машиной, картофелечисткой, холодильник марки «Бирюса».

Складское помещение 8,9 кв.м., оборудован прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха, один холодильник для хранения скоропортящихся продуктов.

Блок моечной кухонной и столовой посуды: оборудован двухсекционной моечной ванной для мытья кухонной посуды, 3х секционной моечной ванной для мытья столовой посуды и 2х секционной моечной ванной для мытья стаканов, установлено 2 цельных металлических стеллажа для хранения чистой посуды, столовые приборы хранят в специальных ящиках ручками вверх.

Помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств: 2 кв.м

Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены:

При входе в обеденный зал 4 функционирующих умывальника с подводом холодной воды при норме 1 кран на 20 посадочных мест, 1 электросушитель для рук, автоматический диспенсер для мыла.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия проб бракеражной комиссией, в состав которой входит повар, социальный педагог, врач ОВП. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд.

Суточные пробы хранятся в специально выделенном для этих целей холодильном оборудовании в течение 48 часов.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием разработан рацион питания, на основании которого разработано и согласовано территориальным органом примерное 10-ти дневное меню.

Способ накрытия на столы: персонал

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.