Специальные условия питания

В школе созданы условия для организации питания учащихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ. Имеется столовая на 42 посадочных мест. Соблюдены все требования Сан-Пин 2.4.5-2409 к организации питания в ОУ.

В столовой работает повар, который ежегодно проходит медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение. Имеется мойка для мытья рук.

Организовано одноразовое питание в виде обедов для обучающихся 5-9 классов, горячих завтраков для обучающихся 1-4классов и двухразовое питание (завтрак и обед) для обучающихся 1-4 классов, посещающих ГПД. Питанием охвачено 100 % обучающихся школы.

Обучающиеся 1-4 классов с 01.09.2020 года питаются за счет средств местного, регионального и федерального бюджетов. Дети старших классов питаются в прежнем режиме (за счёт родительских средств).

Созданы необходимые условия для охраны здоровья школьников:

- питьевой режим кипяченая вода;
- санузлы в хорошем состоянии;

в столовой проводится витаминизация третьих блюд и т.д.

Отделка помещений пищеблока: полы без щелей, дефектов и механических повреждений. Потолки и стены гладкие, без щелей, трещин, признаки поражения грибком отсутствуют. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах

Обеденный зал - 51,7кв.м., на 1-го уч-ся - 0,75кв.м.

Оборудование: 7 - 6-ти местных столов на 42 посадочных мест, 1 умывальная раковина. Оборудование: электроплита - 1 шт., производственные столы - 4 шт., мармит первых блюд, водонагреватель, холодильный ларь FROSTOR, электромясорубка, холодильник «POZIS», морозильная камера POZIS, вытяжка, моечные ванны 3 шт, посудомоечная машина, конвекционная печь, овощечистка, овощерезка, тестомешалка

промаркированые для сырой и готовой продукции, контрольные весы, шкаф металлический - 1 шт., стеллаж для посуды -1 шт., умывальная раковина для рук - 1 шт. Кухонная посуда имеет маркировку - «1 блюдо», «2 блюдо», «3 блюдо», «молоко», «масло», «крупы», «сахар», «яйцо чистое», «гарниры».

Личная гигиена сотрудников пищеблока: количество сотрудников пищеблока: 1 чел. Мед.осмотр пройден своевременно.

Гигиеническое обучение прошли, санитарной одеждой сотрудники обеспечены полностью. Правила личной гигиены соблюдаются, условия для соблюдения правил личной гигиены созданы.

В гардеробной личные вещи хранятся отдельно от санитарной одежды, в разных шкафах. Состояние оборудования - удовлетворительное.

Технология приготовления пищи соблюдается, суточная проба отбирается ежедневно, посуда для суточных проб промаркирована, ежедневно регистрируется дата отбора и

время, хранятся пробы в холодильнике, где имеется контрольный термометр (ведется журнал отбора проб и регистрации температурного режима холодильника).

Состояние помещений пищеблока удовлетворительное. Обеспеченность промаркированной посудой, инвентарем, спецодеждой в полном объеме.

Режим обработки посуды - кухонной и столовой - соблюдается.

Маркировка кухонной посуды, разделочного инвентаря, уборочного инвентаря имеется, хранится согласно санитарных правил. Режим уборки соблюдается, применяются моющие и дез. средства, которые готовятся перед применением.

При поступлении продуктов ведется «журнал бракеража пищевых продуктов и пищевого сырья», выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, затем результаты регистрируются в «журнале бракеража готовой продукции».

Ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», Витаминизация блюд проводится, регистрируется в «журнале витаминизации 3-х блюд». Ведется «ведомость контроля за рационом питания».