

Питание.

МКОУ «Ивановская СШ».

Проектная мощность обеденного зала – 50 человек.

Помещения столовой:

№ по техническому паспорту	Назначение помещения	S помещения
15	обеденный зал	36,6
14	пищеблок	37,1

Филиал «Громославская ОШ».

Проектная мощность обеденного зала – 20 человек.

Помещения столовой:

№ по техническому паспорту	Назначение помещения	S помещения
16	обеденный зал	29,8 кв.м
17	пищеблок	23,7 кв.м

Продукты питания (готовая продукция, полуфабрикаты) поставляются одним поставщиком; полуфабрикаты приготавливаются в школьном пищеблоке.

В помещении пищеблока установлены 2 электрические плиты, установлены разделочные столы: стол для готовой продукции, стол «сырые продукты», стол «овощи сырые», для разделки сырых и готовых продуктов в наличии маркированные ножи, доски.

Установлен 1 водонагреватель, W80V1.

Технологическое оборудование расставлено в соответствии с санитарными требованиями, все технологическое оборудование исправно. Поточность технологического процесса не нарушена.

Пищеблок оборудован 3 ваннами для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной проточной воды через смеситель для мытья столовой, чайной, и кухонной посуды, разделочного инвентаря.

Установлены стеллажи для хранения столовой и кухонной посуды в количестве 1 шт. Вывешены инструкции - по режиму мытья столовой и кухонной посуды, инструкции по разведению дезинфекционных средств. Для дозировки моющих и обеззараживающих средств используют мерные ёмкости. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведённых местах, отдельно от пищевых продуктов.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Просушивание столовой и чайной посуды осуществляется на металлической сетке-решетке. Столовые приборы просушиваются ручками вверх.

Для мытья посуды используют щетки, обрабатывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Столовой посуды и приборов, в достаточном количестве.

Хранение продуктов осуществляется в шкафах.

Холодильное оборудование (2 единицы: 1- для хранения суточных проб, 1- для хранения полуфабрикатов) промаркировано, исправно, оснащено термометрами для контроля температурного режима, контроль осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Имеются емкости с крышками для сбора пищевых отходов с соответствующей маркировкой.

Для замачивания овощей, для кипячения посуды, используемой для хранения суточных проб, имеется промаркированная соответствующим образом посуда.

Внутренняя отделка выполнена из материалов позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведённых местах.

Санитарно-техническое состояние основных и вспомогательных помещений пищеблока удовлетворительное.

В помещениях столовой ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Освещение естественное и искусственное. Осветительные приборы имеют защитную арматуру. Вентиляция естественная-через форточки. В помещениях столовой для предупреждения залета насекомых на окнах и дверных проемах установлены москитные сетки.

Директор МКОУ «Ивановская СШ» 

