

Описание технического обеспечения пищеблока и обеденного зала столовой МОУ «СОШ «Свердловский ЦО»

Питание обучающихся МОБУ «СОШ «Свердловский ЦО» обеспечивает школьная столовая, в которой осуществляется полное приготовление и реализация блюд.

Школьная столовая находится в здании образовательного учреждения и размещена на втором этаже. На школьном пищеблоке по проекту имеется необходимый набор помещений: обеденный зал площадью 230 м² на 240 посадочных мест, цех для приготовления пищи, зона раздачи, моечные для столовой и кухонной посуды, помещения для холодильного оборудования, склад для сыпучих продуктов и склад для временного хранения овощей, раздевалка, санузел для работников столовой.

При обеденном зале столовой имеются умывальники- 3 шт., электрополотенца - 3 шт. и дозаторы с жидким мылом - 6 шт..

Имеется полный комплект столовой посуды и столовых принадлежностей. Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке МОУ «СОШ «Свердловский ЦО» регламентируется СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием:

холодильно-морозильная камера “POLAIR”- 1 шт.

электроплита- 2

мармит для горячих блюд - 2 шт.

котел варочный - 1шт.

холодильник “CANDY”- 2 шт.

холодильник “POLAIR” - 1 шт.

протирочная -2 (две шнековых привода и 2 универсальных)

Машина для переработки овощей - 1 шт.

Мясорубка - 1шт.

ванны моечные -1 (на 1 чашу), 1 - двухсекционная, 1 - трёхсекционная, мойка-стол - 1 шт.

водонагреватель - 3 шт.

столы разделочные - 10шт.

комплект посадочных мест /столов/ - 43шт.

электросушилки - 3 шт.

Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и

готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.