

**Муниципальное общеобразовательное учреждение Иркутского районного  
муниципального образования «Никольская средняя общеобразовательная школа»  
(МОУ ИРМО «Никольская СОШ»)**

664544, Иркутская область Иркутский район село Никольск, пл. Комсомольская, здание 13

[shkola.nickolskaya@yandex.ru](mailto:shkola.nickolskaya@yandex.ru)

Тел. 692-189

**Условия организации питания обучающихся**

**1. Обеденный зал пищеблока**

**1.1.**Обеденный зал пищеблока – площадь обеденного зала 72 кв.м, количество на число мест в обеденном зале 72, из расчета площади на одного ребенка не менее 2,5 кв.м. питание.

**1.2.**Мытье рук организовано перед входом в обеденный зал 6 раковинами с подводкой холодной и горячей воды, имеется мыло в дозаторах, два электрополотенца, одноразовые бумажные полотенца. Имеются необходимое количество контейнеров для сбора мусора.

**1.3.**Для приема пищи детей имеются столы и стулья, изготовленные из металла и дерева, столешницы пластиковые, материал изготовления мебели обеденного зала допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Имеющееся в наличие количество мебели соответствует количеству посадочных мест.

**2. Внутренняя отделка обеденного зала:**

**2.1.**Стеклопакеты, предусмотрено проветривание с защитой от насекомых (москитная сетка);

**2.2.**Верх стен обеденного зала окрашен влагостойкой акриловой краской белого цвета;

**2.3.**Панели стен окрашены масляной краской светло-голубого цвета на высоту 200 см;

**2.4.**Полы обеденного зала – бетонные, застелены линолеумом;

**2.5.**Потолки обеденного зала окрашены влагостойкой акриловой краской белого цвета.

**3. Помещения пищеблока и оборудование.**

Пищеблок и обеденный зал находятся на первом этаже двухэтажного здания школы.

В обеденный зал имеются два входа – из коридора школы и с улицы.

На пищеблок имеются три входа – один через обеденный зал, второй через моечную кухонной и столовой посуды, третий вход – с хозяйственной площадки, для загрузки пищевых продуктов. Все входы оснащены камерами охранного видеонаблюдения, установлены противопожарные двери с доводчиками.

Предусмотрен следующий набор помещений: загрузочная, служебное помещение, овощная кладовая, склад для хранения сыпучих продуктов и бакалеи, с холодильным оборудованием, овощной цех, мясорыбный цех, горячий цех с зоной раздачи готовой пищи, моечная кухонной и столовой посуды, обеденный зал с зоной приема грязной посуды, санитарный узел и душевая для персонала, помещение для хранения спецодежды, место для хранения уборочного инвентаря.

#### **4. Внутренняя отделка помещений пищеблока:**

- 4.1.** Стеклопакеты, предусмотрено проветривание с защитой от насекомых (москитная сетка);
- 4.2.** Верх стен помещений пищеблока окрашен влагостойкой акриловой краской белого цвета;
- 4.3.** Панели стен помещений пищеблока окрашены масляной краской светлого голубого цвета на высоту 200 см;
- 4.4.** Полы помещений пищеблока – кафельные, покрашены масляной краской коричневого цвета;
- 4.5.** Потолки помещений пищеблока окрашены влагостойкой акриловой краской белого цвета;

#### **5. Оборудование помещений пищеблока:**

- 5.1.** Загрузочная комната оборудована подтоварниками для приема и хранения сырых необработанных овощей, высота от пола 15 см;
- 5.2.** Санитарный узел для персонала оборудован душевой комнатой, раковиной для мытья рук, унитазом и педальным ведром. Имеются дозатор с жидким мылом, одноразовые бумажные полотенца. Раковины оборудованы подведением холодной и горячей воды через смесители. Электронагреватель воды – титан «Термекс» на 30 литров – душевая.
- 5.3.** Складское помещение оборудовано подтоварниками и стеллажом для хранения сыпучей продукции, бакалеи, высота от пола – 30 см., имеется прибор для измерения температуры и влажности воздуха. Имеются холодильники – 2 шт.: холодильник Бирюса для гастрономии и рыбы, двухдверный холодильник Vestel 260 – хранение гастрономии и мяса птицы. Морозильная камера Бирюса для полуфабрикатов. Весы напольные. Весы электронные настольные Модель SW.
- 5.4.** Овощной цех оборудован ванной для первичной обработки овощей и фруктов, ванной для вторичной обработки овощей и фруктов, оборудованной душевой насадкой и раковиной для мытья рук. Обработка водой оборудована через установку смесителей горячей и холодной воды, с душевой насадкой. Также имеется дуршлаг для повторного промывания

очищенных овощей. Все оборудование промаркировано. Имеются подтоварники для хранения овощей и фруктов.

**5.5.** Мясо-рыбный цех оборудован раковиной для мытья рук, разделочным столом для мяса и рыбы, имеются раковина для мытья «рыба – мясо» и раковина для мытья «яйцо – кура», разделочный стол – «яйцо – кура», разделочный стол «яйцо – кура». Имеются промаркированные емкости для обработки яйца, дуршлаг для ополаскивания яйца. Имеются в наличие промаркированные разделочные ножи и разделочные доски. Водоснабжение раковин оборудовано с подведением воды из титана «Термекс» на 50 литров и централизованного холодного водоснабжения через смесители.

**5.6.** Горячий цех оборудован разделочным столом «ГП», промаркированными ножами, имеется следующее оборудование: плита электрическая ЭП-4 жщ, плита электрическая СТР МА, плита промышленная электрическая 3-х конфорочная с жарочным шкафом шп, жарочный шкаф, раковина для мытья рук, малая ванная для мытья круп, и малая ванна для обработки первичной упаковки консервированных продуктов.

**5.7.** Линия раздачи оборудована столом «ГП», контрольными весами «ГП», промаркированными ножами, имеется стол, нож «Хлеб», и шкаф с вентиляцией для хранения хлеба, Установлен холодильник для хранения суточных проб. Емкости для проб промаркированы, хранятся в соответствии с требованиями. Установлены мармиты для первых, вторых, третьих блюд, стол для чистой посуды. Имеются емкости для хранения столовых приборов. Установлен мармит электрический 2-х блюд РАДА Школьник МЭВ 11/7 с термодатчиками для поддержания необходимой температуры приготовленных блюд, в наличие термометры для контроля температуры выдаваемых блюд. Кондитерские изделия, требующие специальных условий для хранения не реализуются. Холодные овощные заготовки (нарезки) готовятся непосредственно перед раздачей, хранение не допускается.

**5.8.** Моечная кухонной и столовой посуды оборудована стеллажом для чистой кухонной посуды, двухсекционными ваннами с гибким шлангом и душевой насадкой, трехсекционной ванной для мытья столовой посуды с гибким шлангом с душевой насадкой, посудомоечной машиной купольного типа МПК-700К-01, имеется душирующая установка для смывания остатков пищи. Имеются два стеллажа для сушки и хранения столовой посуды, стеллаж для сушки и хранения стаканов. Установлен стол «Чистая посуда», на входе в моечную установлен стол «Грязная посуда». Имеется раковина для мытья рук. Все раковины имеют разрывы в сливах.

Каждый цех укомплектован промаркированными ножами, хранение на магнитных держателях и разделочными промаркированными досками.

**5.9.** Зона для сдачи грязной посуды оборудована одним столом.

В моечном цехе, цехе холодной продукции, в мясо-рыбном цехе, в овощном складе установлены электронагреватели воды – титан «Термекс», объемом 50 и 100 литров. Подача воды оборудованы через гибкие шланги.

**5.10.** Помещение для хранения спецодежды оборудовано шкафом, имеется шкаф для хранения верхней одежды, имеется шкаф для документации по организации питания.

## **6. Бактерицидное оборудование помещений пищеблока:**

Мясо-рыбный, овощной цех, цех готовой продукции оборудованы рециркуляторами, воздуха, в наличие термощупы в количестве 3 штук.

Обработка воздуха в помещениях производится ультрафиолетовыми бактерицидными лампами, имеются запас средств индивидуальной защиты: маски медицинские одноразовые, перчатки одноразовые и кожный антисептик «Жидкость дезинфицирующая «ЭЛСЕПТ».

## **7. Соблюдение требований СП и безопасности**

**7.1.** Поточность технологических процессов соблюдается, соблюдается маркировка оборудования, имеются в наличии утвержденные инструкции по обработке и мытью посуды. Состояние кухонной и столовой посуды в удовлетворительном состоянии: посуда из нержавеющей стали с эмалированным покрытием с нанесением маркировки в соответствии с требованиями.

**7.2.** Технологическое оборудование промаркировано, используется по назначению.

**7.3.** Количество столовой посуды и приборов: на 100 персон, из расчета посадочных мест, с запасом.

**7.4.** Наличие и число разделочных досок: в наличии в соответствии требованиям к пищеблоку, в хорошем состоянии, без трещин, промаркированы.

**7.5.** В соответствии с требованиями имеются необходимые термометры, измерители влажности воздуха в складском помещении для сыпучих товаров, в складе овощной продукции. Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании, в помещениях хранения продуктов, соответствует требованиям хранения продукции.

**7.6.** Показатели влажности и температурные показатели фиксируются в специальных журналах.

**7.7.** Отбор и условия хранения суточных проб проводится в соответствии с требованиями, имеются необходимое количество емкостей для суточных проб, емкости маркируются по дате и приему пищи.

- 7.8.** Инструкции по мытью столовой, и кухонной посуды, обработке овощей, используемых в питании без термической обработки, инструкция по хранению хлеба и обработке шкафа для его хранения, имеются.
- 7.9.** Уборка пищеблока проводится специальным инвентарем, специальной ветошью, ежедневно и по мере необходимости в течение дня.
- 7.10.** Генеральная уборка включает в себя: удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств, мытье стен, осветительных арматуры, очистка стекол от пыли и копоти, проводится еженедельно, с применением дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован. Цельнометаллические столы на пищеблоке моются горячей водой с применением моющих средств из специальной емкости, специальной ветошью. В конце каждого рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.
- 7.11.** Ветошь для протирания столов после использования дезинфицируют, стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально-промаркированной таре.
- 7.12.** Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов имеется холодильное оборудование, организация хранения выполнена с соблюдением товарного соседства. Сыпучая продукция хранится в таре поставщика на подтоварнике и стеллаже. Для контроля температурного режима холодильники оснащены термометрами, в кладовой сыпучей продукции имеется прибор для измерения влажности воздуха.
- 8.** В пищеблоке ведутся Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал температурного режима, Журнал Здоровья работников пищеблока, Журнал учета неисправностей электрооборудования, Журнал учета показаний гигрометра психометрического, Журнал смены питьевой воды, журнал проветривания и генеральных уборок помещений пищеблока.
- 9.** Организация питания в соответствии с утвержденным меню на использовании полуфабрикатов высокой степени готовности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню.