

**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

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.