

Описание технического обеспечения пищеблоков и обеденных залов столовых МОБУ «СОШ «Агалатовский ЦО»

Питание обучающихся МОБУ «СОШ «Агалатовский ЦО» обеспечивают две школьные столовые, в которых осуществляется полное приготовление и реализация блюд.

Школьная столовая средней школы д.Агалатово, находится в здании образовательного учреждения и размещена на первом этаже. На школьном пищеблоке по проекту имеется необходимый набор помещений:

- обеденный зал площадью 237,1 м² на 385 посадочных мест;
- кухня площадью 278, 1 м², в которую входят горячий цех, цех холодных закусок, мясной цех, овощной цех, буфет площадью 12,9 м², посудомоечная, кладовые - 3, холодильные камеры - 3, комната гигиены для работников столовой.

Школьная столовая основной школы д.Вартемяги, находится в здании образовательного учреждения и размещена на первом этаже. На школьном пищеблоке по проекту имеется необходимый набор помещений:

- обеденный зал площадью 89,3 м² на 96 посадочных мест;
- кухня площадью 208, 2 м², в которую входят горячий цех, цех холодных закусок, рыбно-мясной цех, овощной цех, посудомоечная, кладовые - 1, холодильные камеры - 2, комната гигиены для работников столовой, раздевалка.

При обеденных залах столовых имеются умывальники, электрополотенца и дозаторы с жидким мылом.

Имеется полный комплект столовой посуды и столовых принадлежностей.

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоках МОБУ «СОШ «Агалатовский ЦО» регламентируется СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Пищеблоки оборудованы необходимым технологическим и холодильным оборудованием. 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 пищеблоков 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.



