

Описание технического обеспечения пищеблока и обеденного зала столовой МОБУ «СОШ «Агалатовский ЦО»

Питание обучающихся МОБУ «СОШ «Агалатовский 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 236,4 м² на 320 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, электрополотенца и дозаторы с жидким мылом.

Имеется полный комплект столовой посуды и столовых принадлежностей.

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке МОБУ «СОШ «Агалатовский ЦО» регламентируется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

Пищеблок оборудован 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 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.





Контрольные
Блюда