Об условиях питания обучающихся , в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Школьная столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием

Обеспеченность мебелью: обеденный зал оборудован обеденными столами, стульями, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Наличие подводки горячей и холодной воды: установлены моечные ванны, к ним и к раковинам подведена горячая и холодная вода через смесители. Для мытья столовой и чайной посуды отдельно установлена 3- х секционная моечная ванна, посудосушилки. Для мытья кухонной посуды установлена 2 -х секционная моечная ванна. Горячая вода от электронагревателя. На моечных ваннах указан литраж, имеются сушилки для сервизной посуды, для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой. Чистые столовые приборы хранятся в специальных ящиках. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя. Над мойками вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обработки и хранения ветоши выделены замаркированные емкости.

Установлена раковина для мытья рук в количестве 10 шт.перед входом в пищеблок.

Обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой: имеется достаточное количество столовой посуды, приборов, разделочного инвентаря. Разделочный инвентарь хранится в подвешенном состоянии, промаркирован. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов доступных для контакта с пищевыми продуктами. Для хранения чистой посуды оборудованы стеллажи. Имеются промаркированные емкости с крышками для сбора пищевых отходов и мусора.

Холодильное и технологическое оборудование: бытовой холодильник -2, морозильный ларь – 4, электропечь – 4, электросковорода – 1, мясорубка – 1.

Условия хранения продуктов: для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование, температурный режим соблюдается. Продукты питания завозятся специально оборудованным транспортом. Хранение овощей производится в овощехранилище школы.

Разработано десятидневное меню, в котором соблюдены требования Санитарных норм. Школьная столовая расположена на первом этаже, имеет в наличии набор помещений и оборудования, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность продукции и кулинарных изделий. Система хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню.Отпуск горячего питания обучающимся производится по классам на переменах, по графику питания обучающихся. Организация обслуживания учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. В ежедневном рационе питания учитывается оптимальное соотношение пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах и микроэлементов, белков, жиров и углеводов.

Для инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляется двухразовое питание.

Директор Т.К.Махошева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 29B1EC0B14284613C2F871E761D92CDB
Владелец МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ