

Организация питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования села Энурмино» (МБОУ «ЦО с. Энурмино»)

В МБОУ «ЦО с. Энурмино», в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания воспитанников;
- подобран квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания;
- разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.);
- назначены ответственные, осуществляющие контроль за:

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены обучающимися и персоналом;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

Горячее питание организуется в столовой МБОУ «ЦО с. Энурмино»: завтрак, обед. Количество посадочных мест -32

Питание является обязательным и бесплатным для всех воспитанников и обучающихся МБОУ «ЦО с. Энурмино» за счет средств окружного бюджета, федерального бюджета (горячий завтрак 1-4 классы).

Питание обучающихся проводится 3 раза (завтрак, обед, полдник).

Питание организуется на основе 10-дневного меню для организации питания детей и утверждается приказом директора.

Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается перемена 15 минут для организации завтрака: 09.10-09.25, 30 минут для организации обеда: 12.30-13.00.

Санитарно-техническое обеспечение пищеблока

Санитарно – техническое состояние пищеблока, столовой, рабочих цехов удовлетворительное. Технологическое (электропечь, электромясорубка, тестомешалка, жаровня, духовка, хлеборезка, мясорубка) и холодильное (холодильники, морозильные камеры) оборудование находится в исправном состоянии.

На складах продукция хранится на стеллажах, в подтоварниках, которые постоянно находятся в надлежащем состоянии.

По производственным цехам тара и инвентарь промаркированы.

Инструкции по обработке оборотной тары, инвентаря столовой и кухонной посуды по основным цехам имеются. Кухонной и столовой посудой, тарой и инвентарём обеспечены удовлетворительно.

В столовой имеется достаточное количество столовой посуды и приборов.

При организации питания используется фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы), которая отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичным по гигиеническим свойствам материалам.

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы и стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого приема пищи столы протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами.