

## Условия питания в МКОУ «Кузнецовская СОШ»

В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается 2 перемены по 20 минут каждая. Обучающиеся, в том числе инвалиды и лица с ОВЗ питаются после 2 и 3 урока.

Для инвалидов и детей с ОВЗ предусмотрено двухразовое питание – с классом и отдельно перед началом уроков.

Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (для каждого класса накрываются столы).

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

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель класса.

Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.

**1. Набор и площади помещений школьной столовой.** Пищеблок с обеденным залом (206,7 кв. м.): пищеблок 86,7 кв.м., обеденный зал-120 кв.м.

Обеденный зал пищеблока рассчитан на 48 посадочных мест, из расчета не менее 2,5 кв.м на одно посадочное место (при норме не менее 0,7 кв.м).

### **2. Перечень оборудования и техническое состояние помещений столовой.**

Обеденный зал оборудован столами и скамейками. Покрытие столов и скамеек позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Для мытья рук детей имеются 3 раковины с подводкой холодной и горячей воды, имеются дозаторы для жидкого мыла, 2 электрополотенца.

В помещениях пищеблока выполнена приточно-вытяжная система вентиляции, представленная воздуховодами с жалюзийными решетками. Электроплита, являющаяся источником повышенного выделения влаги, тепла, газов, обеспечена локальной системой вытяжной вентиляции (вытяжным зонтом), с механическим побуждением.

Склад для хранения сыпучей продукции и бакалеи оборудован стеллажом, высота которого от пола составляет не менее 15 см, гигрометром «ВИТ-1».

Склад для хранения овощной продукции в малом количестве, оборудован весами, стеллажом, высота которого от пола составляет более 15 см, гигрометром «ВИТ-1».

Овощной цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Овощной цех оборудован металлическим производственным столом «ОС», поверхность которого устойчива к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, комплектом разделочного инвентаря «ОС», который хранится в висячем положении, двухсекционной моечной ванной со смесителем для первичной и вторичной обработок сырых овощей и фруктов, раковиной для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, раковина оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, полотенцем повара, контрольными весами «ОС».

Мясо-рыбный цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией. Он оборудован производственными столами «МС», «РС», «КС», комплектами разделочного инвентаря «МС», «РС», «КС», которые находятся на держателях в висячем положении; электромясорубкой «СП», «Сырая продукция», комплектом посуды для обработки яйца, моечной ванной для обработки «СМ»/«СР»/«СК», раковиной для мытья рук, при которой имеется мыло в дозаторе, полотенце повара. Моечная ванна (раковина) для первичной обработки «СМ»/«СР»/«СК» оборудована смесителем. Раковина для мытья рук персонала оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья.

Горячий цех обеспечен бесперебойной подачей воды и канализацией, оборудован раковиной для мытья рук, оборудованной смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, при которой имеется мыло в дозаторе, полотенце для повара.

Горячий цех укомплектован разделочными столами с маркировкой «Вареное мясо», «Вареные овощи», «Тесто», «Гастрономия», «Готовая продукция», «Хлеб», противочной машиной, 3

электрическими плитами на 4 конфорки, духовым шкафом, э/сковородой. Производственный стол с маркировкой «Вареная рыба» отсутствует, так как технологический процесс приготовления рыбы предполагает порционирование рыбы до процесса тепловой обработки. Комплекты разделочного инвентаря (ножи, доски) промаркированы в соответствии с функциональным назначением «Варёное мясо», «Вареные куры», «Варёные овощи», «Гастрономия», «Хлеб», «Зелень». Разделочные доски хранятся в висячем положении, ножи на магнитах.

Для промывки круп перед использованием выделен промаркированный дуршлаг. Для обработки сырых овощей и фруктов имеется двухсекционная ванна. Обработка сырых овощей и фруктов проводится проточной водой.

Раздаточная зона оборудована окном выдачи и мармитной линией. Для чистой столовой посуды выделен стол. Чистые столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Помещение моечной для мытья кухонной и столовой посуды зонировано на отдельные участки мытья столовой, кухонной и стеклянной посуды, обеспечено бесперебойной подачей воды и канализацией, полотенцем мойщицы, стеллажом для хранения чистой кухонной посуды, столом для чистой посуды, решетчатым стеллажом для чистой столовой посуды 2 (шт.). Приём использованной посуды осуществляется через передвижной стеллаж. Перед окном приема «грязной посуды» в обеденном зале выделена емкость для сбора пищевых отходов, стол для использованной посуды.

Туалет для персонала столовой оборудован унитазом, держателем туалетной бумаги, раковиной для обработки рук со смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья, бумажным полотенцем, ведром для сбора ТБО с педальным устройством.

Выделена ёмкость для дезинфекции посуды на случай возникновения неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Поточность технологических процессов соблюдается. Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется термометрами и фиксируется в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Все оборудование промаркировано. Все производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Обеспеченность разделочным инвентарем соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Хранение разделочного инвентаря осуществляется непосредственно на рабочих местах.

Обеспеченность разделочным инвентарем, кухонной и столовой посудой соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован.

Инструкция по обработке яиц имеется. Яйцо обрабатывается в мясо-рыбном цехе. Для обработки яиц имеются дезинфицирующее средство «Пюржавель», обработка яйца осуществляется с использованием 2 - х промаркированных ёмкостей и дуршлага; для необработанных и обработанных яиц выделены 2 отдельные ёмкости.

Инструкции по мытью кухонной и столовой посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, температурных режимов воды в моечных ваннах имеются. В качестве моющего средства используются «Фейри» и «АОС».

Моечные ванны для мытья кухонной и столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах, столовой - на стеллаже с перфорированными полками. Высота нижней полки стеллажей от пола - 50 см, что соответствует санитарным требованиям. Столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении, ручками вверх, что соответствует санитарным нормам.

Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали, используется по назначению. Столовая посуда изготовлена из фаянса, столовые приборы - из нержавеющей стали. Посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций. Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике на пищеблоке объемом не менее 100 гр. и порционно (биточки, котлеты оставляются поштучно, целиком, в объеме 1-ой порции), банки маркируются по дате и наименованию приема пищи. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отбор проб осуществляется ответственным лицом-поваром.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Стол в обеденном зале после каждого приема пищи моются горячей водой с моющими средствами, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце рабочего дня замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь для уборки помещений пищеблока промаркирован, хранится в шкафу, установленном в коридоре пищеблока. Уборочный инвентарь для уборки туалета для персонала пищеблока хранится в туалете.

### **3. Поточность технологических процессов.**

Количество и объем холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в учреждение на текущий момент. Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется термометрами и фиксируется в «журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Все оборудование промаркировано. Каждый цех (зона) обеспечен необходимым набором производственных столов. Все производственные столы - цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Хранение разделочного инвентаря осуществляется непосредственно на рабочих местах.

Инструкция по обработке яиц имеется. Яйцо обрабатывается в мясо-рыбной зоне. Для обработки яиц имеются дезинфицирующее средство «Хлорамин», дуршлаг, промаркированные емкости (для грязного и чистого яйца), 3 специально промаркированные емкости для обработки яйца.

Имеются условия для проведения первичной обработки плодоовощной продукции, обработка сырых овощей проводится в специально выделенной моечной ванне расположенной в овощном цехе.

Имеются условия для обработки фруктов, включая цитрусовые, для мытья крупы и тары консервированной продукции.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды и осуществляется в отдельных моечных ваннах. Инструкции по мытью кухонной и столовой посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, температурных режимов воды в моечных ваннах имеются. В качестве моющего средства используется «Сарма». Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены резиновыми пробками. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах, столовой на стеллаже с перфорированными полками. Высота нижней полки стеллажей над полом -50 см, что соответствует санитарным требованиям. Столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении, ручками вверх, что соответствует санитарным нормам.

Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали, используется по назначению. Столовая посуда изготовлена из фаянса, столовые приборы - из нержавеющей стали. Посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций.

Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике на пищеблоке объемом не менее 100 гр. и порционно (биточки, котлеты оставляются поштучно, целиком, в объеме 1-ой порции), банки маркируются по дате и наименованию приема пищи. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Отбор проб осуществляется ответственным лицом-поваром.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в отдельном шкафу в специально выделенном помещении.

Стол в обеденном зале после каждого приема пищи моются горячей водой с моющими средствами, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце рабочего дня замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

#### **4. Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сыпучих и овощей)**

Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильниках, оснащенных термометрами, с соблюдением товарного соседства. Сыпучая и консервированная продукция хранится в таре поставщика на подтоварниках или стеллажах, на расстоянии более 15 см от пола. Склад сыпучей продукции оснащен прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Температурный и влажностный режим соблюдается. Овощная продукция с момента доставки до момента обработки в малых количествах хранится в складе для хранения плодоовощной продукции на подтоварниках в сетках изготовителя.

**5. Договор на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий:** санитарно-противоэпидемические мероприятия (дератизация, дезинсекция) проводятся, согласно контракту от 15.01.2022 г. № 09-22 с ООО «Гигиена и дезинфекция», срок действия до 31.12.2022г.

**6. Организация сбора, хранения, вывоза, утилизации отходов (ТКО):** ТКО собираются в металлические контейнеры с крышками, расположенные в хозяйственной зоне образовательного учреждения. Контейнеры размещаются на твердом покрытии, на расстоянии не менее 25 м от здания школы. ТКО утилизируются по действующему контракту № Бр -32 – 04950/21 от 10.01.2022г.