

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В

КГБОУ «КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ I ВИДА»

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».



Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации. К работе допускается сотрудник, добросовестно прошедший процедуру медицинского осмотра в соответствии с требованиями законодательства. Каждый работник пищеблока имеет личную медицинскую книжку с внесенными результатами медицинского обследования, информацией о перенесенных заболеваниях инфекционного происхождения, а также о сданном санитарном минимуме.



Питание в школе-интернате пятиразовое, производится в соответствии с режимом дня. Имеется утвержденное примерное 14-дневное меню

возраст 7-11 лет https://school-internat.vl.eduru.ru/media/2020/10/16/1243121426/14-ti_dnevnoe_menyu_7-11_let.pdf

возраст с 11 лет https://school-internat.vl.eduru.ru/media/2020/10/16/1243121426/14-ti_dnevnoe_menyu_7-11_let.pdf

возраст 12 - 23 года https://school-internat.vl.eduru.ru/media/2020/10/16/1243121422/14-ti_dnevnoe_menyu_s_12_let.pdf



Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Наименования блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд Меню составляется с помощью ПО «1С:Школьное питание 8».



Школьный пищеблок.



Обеденный зал на 100 посадочных мест оборудован столами на 4 посадочных места.

Имеется бактерицидный облучатель для обеззараживания воздуха.

Горячий цех оборудован производственными столами, электрической плитой на 6 комфорок, электрической сковородой, духовым (жарочным) шкафом, электрокотлом, контрольными весами, раковиной для мытья рук, пароконвектоматом, имеются 2 миксера (для сырой и готовой продукции), овощерезательная машина, бактерицидный облучатель. Соблюдена поточность приготовления пищи.



Моечная кухонной посуды оборудована производственным столом, двумя моечными ваннами, стеллажом и раковиной для мытья рук. В моечной столовой посуды имеется посудомоечная машина, 5 моечных ванн, стеллажи для хранения посуды.



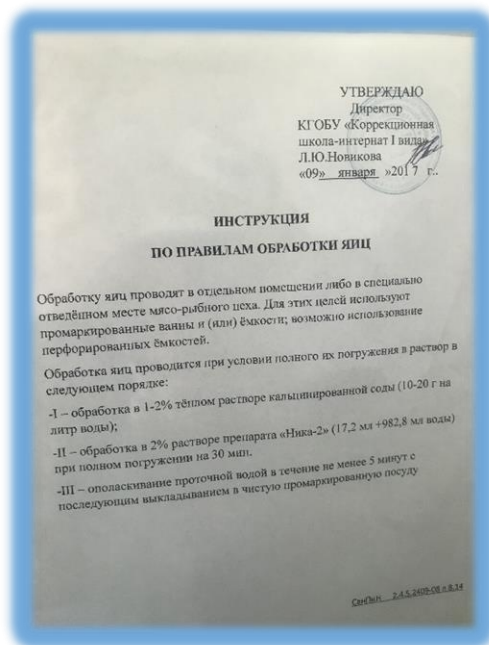
Помещение для нарезки хлеба оборудовано производственным столом, хлеборезательной машиной, шкафом для хранения хлеба и холодильным оборудованием для хранения суточных проб и молочной продукции.



Овощной цех оборудован двумя производственными столами, двумя моечными ваннами, картофелечисткой, овощерезательной машиной, раковиной для мытья рук.



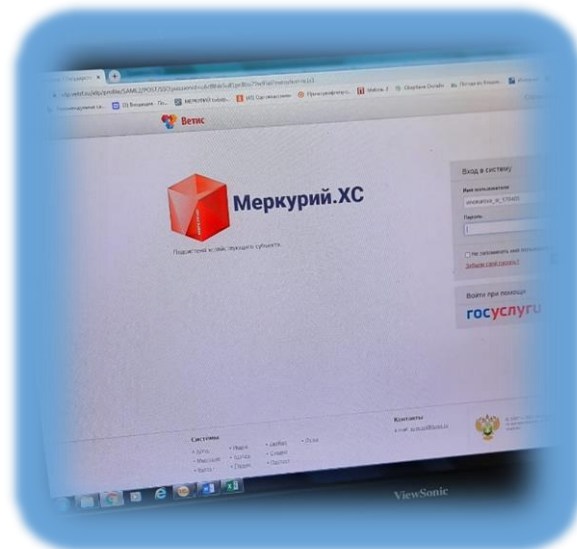
В мясо-рыбном цехе имеются производственные столы (для разделки мяса и рыбы, отдельно для птицы), среднетемпературные холодильные шкафы в количестве двух штук, обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевой продукции, электромясорубка, колода для разуба, моечные ванны (для мяса и рыбы, отдельно для птицы), раковина для мытья рук, а так же выделено место для обработки яиц. Гарманже оборудовано стеллажами для хранения суточного набора продуктов и холодильником для хранения овощей.



Склад имеет 4 помещения для хранения продуктов, которые оснащены холодильными установками. Отдельно имеется холодильная камера для хранения овощей и фруктов. Везде соблюдается температурный режим хранения (в холодильниках и помещениях) и допустимая влажность.



Закупки продуктов питания осуществляются в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ. Для контроля за качеством поставляемой продукции ведется работа в ФГИС «Меркурий». Приказами созданы бракеражная комиссия, комиссия по приемке товаров. Своевременно заполняется вся необходимая документация.



В целях профилактики коронавирусной инфекции в каждом помещении пищеблока имеется бактерицидный облучатель. Вход перед столовой оборудован диспенсером с антисептическим раствором для обработки рук.



Все сотрудники пищеблока соблюдают правила личной гигиены и используют средства индивидуальной защиты. Имеется запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 2 часа) для использования их при работе, дезинфицирующих средств, дезинфицирующих салфеток, кожного антисептика для обработки рук и одноразовых перчаток для раскладывания пищи. Обработка поверхностей проводится регулярно в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора.



Перед обеденным залом имеется умывальник на 10 раковин, с двумя электросушилками для рук, ёмкостями для жидкого мыла, установлен электрический титан для резервной подачи горячей воды.



Информация о питании (ежедневном меню) регулярно обновляется на официальном сайте <https://school-internat.vl.eduru.ru/pitanie> Питание для обучающихся бесплатное.

