

Условия питания обучающихся в учреждении.

Пищеблок школы, работающий на сырье, размещен на первом этаже. Посадка всех обучающихся предусмотрена в две перемены. Режим питания и кратность приема пищи устанавливаются в зависимости от времени пребывания обучающихся в школе. Пищеблок рассчитан на 3850 блюд/сутки, 1375 блюд/макс.час.

Для загрузки продуктов предусмотрен отдельный вход, оборудованный разгрузочной платформой, утопленной в тело здания, навес перекрывает кузов автомобиля на 1 м.

Через загрузочные продукты поступают в соответствующие кладовые:

-кладовая для овощей, фруктов и зелени, оборудованная холодильным среднетемпературным шкафом, подтоварником и стеллажами;

-кладовая для сухих продуктов оборудована стеллажами, подтоварниками;

-охлаждаемые среднетемпературные камеры для молочно-жировой и колбасной продукции;

-низкотемпературная камера для мяса, рыбы, птицы.

Ассортимент блюд:

-салаты из вареных или сырых овощей, заправленные маслом;

-суп;

-второе блюдо (мясное, рыбное, из курицы);

-гарниры (макаронные изделия, овощи тушеные, овощное пюре, крупы);

-напитки (чай, какао, компот, сок, кефир);

-фрукты;

-мучные изделия (ватрушки, шаньги, пирожки, булочки).

Овощной цех состоит из двух отделений: овощи сначала обрабатываются в отделении первичной обработки овощей, где моются и чистятся при необходимости в картофелечистке или в двух ваннах, во втором отделении овощного цеха очищенные и вымытые овощи подвергаются нарезке на овощерезательной машине.

Мясо-рыбный цех оборудован столами и тремя моечными ваннами для работы с мясом, рыбой и птицей. В цехе установлены колода для разрубки мяса, электромясорубка, шкаф холодильный.

Предусмотрено помещение для мойки яиц, оборудованное столом, ваннами, овоскопом.

В мучном цехе производится выпечка мелкоштучной продукции: ватрушки, шаньги, пирожки, булочки. Для просеивания муки предусмотрено отдельное помещение, оборудованное электрическим просеивателем, над которым установлен местный вентиляционный отсос. Замес теста производится в мучном цехе в двух тестомесильных машинах. Место замеса теста оборудовано подводом холодной воды, электрокипятильником и трапом. Холодная вода к кипятильнику и к месту замеса подается через фильтр. Для разделки теста установлены два стола с деревянным покрытием. Для протирки повидла и других начинок установлена протирочная машина. После разделки изделия расстаиваются на стойках-шпильках и в расстоечном шкафу и затем выпекаются в пекарском шкафу и ротационной печи. Для готовой продукции предусмотрен производственный стол. Для обработки внутрицехового инвентаря предусмотрена двухсекционная моечная ванна. Первое отделение предназначено для механического удаления загрязнений, второе – для ополаскивания горячей водой температурой не ниже 65 градусов.

В горячем цехе установлены две шести и две четырех-конфорочных электроплиты с духовыми шкафами, два пароконвектомата, используемых для изготовления блюд на пару и в режиме жарочного шкафа, два электродкотла,

электрокипятильник, универсальная кухонная машина, местные вентиляционные отсосы (над тепловым оборудованием), рабочие столы, шкаф холодильный, секции вставки, тележка с подъемной платформой для снятия котлов с плиты, весы электронные. Для снижения физической нагрузки электрические котлы и плиты оборудуются стационарной подводкой холодной воды.

Холодный цех оборудован шкафом холодильным, холодильным столом, где возможно кратковременное хранение салатов, двумя моечными ваннами, рабочими столами, овощерезательной машиной, весами порционными, облучателем-рециркулятором. Нарезка хлеба производится в помещении хлеборезки, где установлены стол производственный, машина для нарезки хлеба, двухсекционный шкаф для раздельного хранения ржаного и белого хлеба.

Все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды. В овощных, мясо-рыбном, холодном цехах предусмотрены двухсекционные ванны для обработки внутрицеховой тары.

Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Проба отбирается в отдельную стерильную стеклянную посуду и сохраняется в течении 48 часов в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов.

Готовые блюда поступают на линию раздачи, оборудованную прилавком для холодных блюд, мармитами для первых и вторых блюд, прилавком для напитков, мучных изделий, кассовым аппаратом. На линии раздачи предусмотрено два шкафа для реализации напитков и кипятильник.

Обеденный зал столовой предусмотрен на 500 мест и для обеспечения режима питания учащихся в две перемены. Обеденный зал оборудован столами обеденными четырехместными и шестиместными. Перед входом в обеденный зал располагается умывальная, где установлены раковины для мытья рук, а также электрополотенца. Для обеспечения питьевого режима учащихся в обеденном зале и на каждом этаже школы предусмотрены кулеры с водой с запасом разовых стаканчиков и емкостью для сбора использованных стаканчиков.

Моечная столовой посуды оборудована столами для сбора остатков пищи, пятью моечными ваннами, столом-предмойкой, посудомоечной машиной туннельного типа, столом для чистой посуды, тележками для сбора грязной посуды. Для хранения чистой посуды предусмотрены стеллажи.

Пищевые отходы собираются в емкости с одноразовыми пластиковыми пакетами, которые по мере их накопления доставляются в камеру отходов, которая оборудована шкафом холодильным, поддоном с подводом холодной и горячей воды и раковиной для мытья рук персонала. Пищевые отходы вывозятся по договору специализированным транспортом.

Все цеха оборудованы раковинами для мытья рук персонала.

В загрузочной, моечных, производственных цехах и санузле для персонала предусмотрены трапы, а в санузле для персонала и в зоне загрузки помимо трапа предусмотрена подводка холодной и горячей воды через смеситель на уровне 0,5 м от пола.

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья кухонной посуды и инвентаря горячего цеха, она оборудуется двумя моечными ваннами,

стеллажом, столом, местным вентиляционным отсосом и раковиной для мытья рук.

Моечная тары предназначена для мойки оборотной тары и оборудована двумя моечными ваннами, стеллажами, раковиной для мытья рук и местным вентиляционным отсосом.

В моечных предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения (водонагревателей) для бесперебойного обеспечения горячей водой. Ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C в моечных производится из этих же водонагревателей.

Для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств предусмотрено отдельное помещение – кладовая уборочного инвентаря, оборудованная поддоном с подводкой горячей и холодной воды, раковиной для мытья рук, шкафом для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств.

Отходы упаковки хранятся на поддонах за сетчатым ограждением на разгрузочной платформе.

Для персонала пищеблока предусмотрены гардеробы мужской и женский со шкафами для одежды персонала, раковиной для мытья рук, душевой кабиной. Так же предусмотрена комната персонала, оборудованная обеденным столом и раковиной для мытья рук.

Для персонала пищеблока предусмотрен отдельный санузел.

В пищеблоке работают 11 человек в максимальную смену и в сутки при шестидневной рабочей неделе.

Для отделки всех помещений столовой применены материалы, допускающие влажную уборку или мытье с применением моющих средств и сертифицированные для этих целей.