Условия питания в МАОУ "ПМШ №23"

городского округа г. Стерлитамак РБ

При организации питания школа руководствуется Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2.2821-10, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», а также Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Организатором питания и поставщиком продуктов питания в МАОУ «ПМШ №23» городского округа г. Стерлитамак РБ  является АО «Общепит», столовая №11. Обучающиеся 1-10 классов обеспечены горячим питанием. Охват горячим  питанием составляет 67% . В школе организовано горячее двухразовое  питание (завтрак, обед) для всех учащихся. Стоимость завтрака –  25 рублей, обеда –  50 рублей.

 Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организовано альтернативное питание. Дети из многодетных малообеспеченных семей, а так же дети с ограниченными возможностями здоровья получают льготное питание. Оформление и ведение документации по льготному питанию осуществляет социальный педагог школы.

Ежедневно бракеражной комиссией осуществляется: контроль за поступлением и приемом пищевых продуктов, их соответствие гигиеническим требованиям, за наличием сопроводительных документов удостоверяющих их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции; контроль за качеством поступающей пищевой продукции и готовых к употреблению блюд с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке.

Бракеражной комиссией составляются акты по проверке состояния блюд горячего питания, продуктов питания, помещения пищеблока, посуды для питания.

Заместителем директора, курирующим вопросы охвата учащихся горячим питанием осуществляется контроль за устройством, содержанием помещений пищеблока, оборудованием, инвентарем, посудой.

Два раза в месяц в школу приглашаются родители для контроля питания с составлением соответствующего акта.

Проектная вместимость обеденного зала - 428 посадочных мест, имеется буфет на 28 мест.

-площадь обеденного зала- *404,5кв.м.,*

-набор производственных помещений, площади- *помещение для временного хранения готовых блюд-10,4 кв.м., холодный цех -10,3кв.м., горячий цех – 45,7 кв.м., помещение обработки яиц- 7,3 кв.м., мясо-рыбный цех – 16,5 кв.м, овощной цех вторичной обработки -13,9 кв.м., мучной цех (приготовление теста) 13 кв.м. кладовая овощей – 8,9 кв.м., овощной цех первичной обработки-10 кв.м.. клвадовая сыпучих продуктов -5,9кв.м., помещение холодильников -15,4 кв.м.*

-набор помещений для персонала, площади- *кабинет заведующего производством- 9,6 кв.м., душевая персонала- 4.3 кв.м., сан. узел персонала -1,8 кв.м.-1шт, 2,3 кв.м.-1 шт., гардероб персонала- 7,5 кв.м, КУИ- 5,3 кв.м, комната персонала- 14,4 кв.м.*

Обеспеченность производственным и холодильным оборудованием:

1. Стол тепловой НТ6-10В,1000x600x870мм,1,6кВт,220в -1 шт.,
2. Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70КМ- 80,630x705x920мм, 1,6кВт,220В -1шт.,
3. Мармит 1-х блюд ПМЭС-70КМ,2 конфорки, 1120x705x1240мм,2,141 кВт,3 80В – 1шт.,
4. Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ, паровой, 120x705x1030мм,2,021кВт,220В -1 шт.,
5. Прилавок холодильный ПВВ(Н)-70КМ-НШ, открытый, с нейтр. шкафом, одна полка, подсветка, охл. стол, 1120 мм -1 шт.,
6. Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-02, 1120x705x870мм,220В -1шт.,
7. Витрина тепловая AIRHOT HW-136, доступ с двух сторон,915x485x662мм -2шт.,
8. Шкаф тепловой HKN-XLT196, 500x700x1840мм,2,1кВт,220В -1шт.,
9. Стол холодильный TM2G, 1200x604x850/910 -1шт.,
10. Плита 4-х конфорочн. ЭП-4ЖШ – 2шт.,,
11. Шкаф жарочный ШЖЭЗ 3-х секц., размер противня 530x470мм, 840x650x1500мм, 10,8кВт -1шт.,
12. Сковорода ЭСК-90-0.27-40,40л, 800x950x950мм –1 шт.,
13. Машина посудомоечная МПК-700К-01 купольная, 700 тарелок/час, 2 программы мойки, 1 дозатор (ополаскивающий), насос мойки -1шт.,
14. Стол предмоечный СПМП-6-1, (560x671 мм) душ-стойка, мойка цельнотянутая 400x400x250-1 шт.,
15. Пароконвектоавтомат ПКА6 1/1ВМ2, 6 уровней – 1шт.,
16. Котел пищеварочный КПЭМ60/9Т -2шт.,
17. Хлеборезка HURAKAN HKN-PIC012 USD , 650x660x760мм, 220В, 0,25кВт, 80кг, количество ножей - 31 шт. -1 шт.,
18. Картофилечистка МОК 300У -1 шт.,
19. Тестомесильная машина МТМ-110 (дрожжевого теста) – 1 шт.,
20. Мукопросеиватель Каскад (452x620x870), 0,18 кВт -1 шт.,
21. Шкаф расстойный ШРЭ 2,1 стекло -1 шт.,
22. Шкаф пекарский ШПЭНмр 3 секц., 1280/935/1700 -1 шт.,
23. 3oht вытяжной островной ЗВН-З 1350x900 с жироуловительными кассетами-5 шт.,
24. Зoht вытяжной островной ЗВН-З 900x900 с жироуловительными кассетами -3 шт.,
25. Зонт вытяжной пристенный ЗВН-1 1480x500 с жироуловительными кассетами-1 шт.,
26. 3oht вытяжной пристенный ЗВН-1 900x500 с жироуловительными кассетами -1 шт.,
27. Универсальная кух. машина УКМ-06-01П(мясорубка, овощерезка с протиркой подставка)-1 шт.,
28. Электрокипятильник Фонтан КНЭ-100-01 -1 шт.,
29. Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7-7 шт.,
30. Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,8-1 шт.,
31. Шкаф холодильный низкотемпературный ШХН-1,4-2 шт.,
32. Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-1,4-2 шт.,
33. Морозильная камера- 1 шт.,
34. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/9-2 шт.,
35. Мясорубка производственная М75- 1шт.,
36. Овощерезка Гамма-5А- 1 шт.,
37. Термостат для горячих напитков ТЭ-25.,
38. Ванна моечная – ВСМ-1/530 – 13 шт.,
39. Ванна моечная (котломойка)ВСМК-1/1100/500-ЮТ- 1 шт.,
40. Ванна моечная (котломойка)ВСМК-1/700/500-ЮТ- 1 шт.,
41. Ванна моечная односекционная ВСМ 1/430-5 шт.

% износа технологического и холодильного оборудования – *5%*

обеспеченность кухонной посудой и инвентарем*- 100%,* столовой посудой и приборами- *100%*

Водоснабжение: горячее- *имеется*, холодное*- имеется*

Канализация: центральная *- да.*

Вентиляция: механическая приточно *-имеется*\_, вытяжная - *имеется*, естественная - *имеется*

Освещение: типы ламп – *энергосберегающие лампы,светодиодные, люминесцентные лампы* наличие влагонепроницаемых плафонов *- да*

Внутренняя отделка помещений -во всех цехах  *покраска, кафельная плитка*

Наличие умывальников перед обеденным залом - имеется, количество - 44

Обеспеченность моющими и дезинфекционными средствами- *обеспечены*,, санитарной одеждой - *обеспечены, убо*орочным инвентарем – *обеспечены*.

 Гигиеническое обучение сотрудников пищеблока –*проводится своевременно.*