

Информационная справка об организации питания в МАОУ СОШ № 5

Пищеблок расположен на 1 этаж здания на базе МАОУ СОШ № 5, эксплуатируется в соответствии с проектом, работает на сырье (овощи, мясо, кура, рыба и др.). На пищеблоке соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключены встречные потоки движения персонала по цехам пищеблока. В здании столовой полы – бетонные, проемы оконные - деревянные с открывающимися створками. Перед входом в обеденный зал установлено 6 умывальных раковин для мытья рук. Обеденный зал рассчитан на 250 посадочных мест, питание организовано в 2 смены.

В состав пищеблока входят:

№ п/п	Состав помещений	S (м ²)
1	Обеденный зал на 250 посадочных мест	336,2
2	Горячий цех	61,8
3	Холодный цех	21,5
4	Сырьевой, мясорыбный цех	16,38
5	Кондитерский цех	20,7
6	Гарманжа	10
7	Овощной цех	32,8
8	Загрузочная	25,9
9	Моечная кухонной посуды	8,9
10	Раздевалка для персонала	15,0
11	Туалет и умывальная для персонала	5,0
12	Душевая для персонала	нет
13	Склад для сыпучих продуктов	17,5
14	Моечное отделение для столовой посуды	28,7

Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Набор холодильного и технологического оборудования:

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Кол-во (шт.)	Год выпуска	Завод Изготовитель
Машина протирочная	УКМ-11-02	1	07.2007	ООО «Завод Торгмаш», г. Пермь

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Кол-во (шт.)	Год выпуска	Завод Изготовитель
Мясорубка	МИМ-300 (600)РЭ	1	29.03.2012	ОАО «Торгмаш», г. Барановичи, Бресткая обл
Котлы пищеварочные	КПЭМ-160/9Т	2	30.01.2015	ОАО «Чувашторгтехника», г. Чебоксары
Машина посудомоечная	МПК-700- К - 01	1	10.2012	ОАО «Чувашторгтехника», г. Чебоксары
Машина протирачная-резательная	МПР-350М РЭ	1	08.2015	ОАО «Торгмаш», г. Барановичи, Бресткая обл
Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-6 на подставке	2	10.2015	ООО «Фроста», г.Чебоксары
Плита электрическая	ПЭ-0,24 Т	1	07.09.1993	ПА «Торгтехника» ТПО Свердловск торгтехника
Машина тестомесильная малогабаритная	МТМ – 65 МНА	1	2006	Г. Сарапул
Машина картофелеочистительная	МОК-150М	1	08.2006	РПУП «Торгмаш» Барановичи, Бресткая обл
Параконвектомат	ПКА6-1/1ПМ	1	27.08.2012	ОАО «Чувашторгтехника», г. Чебоксары
Шкаф электропекарный	ЭШ-3К	1	08.2015	ООО «Фроста», г. Чебоксары
Морозильный ларь	«Pozis-Свяга 155-1»	1	07.2007	ФГУП ПО Завод «имени Серго», Татарстан, г. Зелинодольск
Морозильный ларь	«Pozis-Свяга 150-1»	1	08.2006	ФГУП ПО «Завод имени Серго», Татарстан, г. Зелинодольск
Шкаф холодильный	СМ 107-S	1	17.10.201	ЗАО «Завод Совиталпродмаш»,

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Кол-во (шт.)	Год выпуска	Завод Изготовитель
			2	Мариэл, г. Волжск
Шкаф холодильный	СВ 107-S	2	17.10.2012	ЗАО «Завод Совиталпродмаш», Мариэл, г. Волжск
Ларь морозильный	SF-150LF-S	1	20/09/2012	ЗАО «Завод Совиталпродмаш», Мариэл, г. Волжск
Гигрометр психометрический	ВИТ-1	1	11.2017	ОАО «Термоприбор» г. Клин московская область
Водонагреватель	«термекс» на 100 литров	3	2012	ООО «тепловое оборудование», г. Тосно Ленинградская область
Холодильная машина	МВВ 4-1-2	1	06.1991	Касимовский завод «Холодмаш»
Весы настольные циферблатные	РН-ЗЦ13У	2	21.03.1991	Тулиновский завод, Тамбовской области
Весы настольные циферблатные	РН 10Ц13У	2	1991	Тюменский приборостроительный завод, г. Тюмень
Весы товарные	ВТО4014-500 Ш	1	02.1994	Бубройский завод «Весоприбор»
Круглые канальные вентиляторы(вытяжной зонт)	TUBE315 XL	1	09.2016	ООО «Завод ВКО», г. Киржач, владимирская область
Стеллаж для сушки посуды	СПЛ1	1	2016	ООО «Компания МеКон», г. Екатеринбург
Столы производственные цельно металлический с маркировкой	СПМР-1500	1	09.1994	БФЗ г. Богданович
Столы производственные цельно металлический с маркировкой	СПМР-1200	3	09.1994	БФЗ г. Богданович
Столы производственные	СПМР-940/1	4	09.1994	БФЗ г. Богданович

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Кол-во (шт.)	Год выпуска	Завод Изготовитель
цельно металлический с маркировкой				
Стол для отходов		1	1994	БФЗ г. Богданович
Шкаф кухонный металлический	ШКМ-1,5	1	2016	ООО «Компания МеКон», г. Екатеринбург

Мытьё обменной тары в МАОУ СОШ № 5 не предусмотрено.

Кладовые размещены на пищеблоке. Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям: столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические; для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используют доски из дерева твердых пород, которые разрешены для контакта с пищевыми продуктами и подвергаются мытью и дезинфекции, без дефектов (щелей и зазоров); доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень"; компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Технологическое оборудование (плиты), являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители и обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, одноразовыми полотенцами и педальными ведрами.

Мытьё кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного инвентаря осуществляется в двухсекционной моечной ванне, режим мытья посуды соблюдается согласно вывешенной инструкции.

В наличии резиновые пробки для моечных ванн, водный термометр для измерения температуры воды, мерные емкости для закладывания моющего средства. Все имеющиеся в наличии чистящие, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в оригинальной упаковке производителя. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола. Доски и ножи хранят в подвешенном виде, на своем рабочем месте отдельно для сырой и готовой продукции. Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу; мясорубки после использования разобраны, промыты. Ветошь для мытья посуды и для протирания столов после

использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Для пищевых отходов на пищеблоке выделена промаркированная тара с крышкой.

Для ежедневного проведения текущей и генеральной уборки: мытья полов, удаления пыли и паутины, протирания радиаторов, подоконников, оборудования, инвентаря, мытья стен, осветительной арматуры, очистки стекол от пыли и копоти, производственного оборудования с применением моющих средств и дезинфицирующих средств, выделено достаточное количество уборочного инвентаря.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки на все виды продуктов сохраняют до окончания реализации. Отсутствуют пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующей столовой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок в соответствии с разработанной программой с элементами ХАССПа. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем по нормативно-технической документации.

Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования осуществляется ежедневно контрольными термометрами (имеются в наличии), результаты фиксируются в «журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с разработанной программой с элементами ХАССПа. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов осуществляется на стеллажах и подтоварниках.

Для кулинарной обработки пищевых продуктов обеспечены условия выполнения технологических процессов приготовления блюд, изложенных в технологической карте.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом имеющегося набора помещений. В наличии имеется примерное 2х недельное меню по возрастам. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) для приготовления блюд не допускается использовать запрещенные продукты. В меню нет запрещенных блюд.

Для приготовления блюд используют йодированную поваренную соль.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами - хлеб «Валетек» и йодкозеином.

Выдача готовых блюд проводится после проведения бракеражного контроля, комиссионно, на основании приказа № 128-о от 23.08.2017 «О бракеражной комиссии» в составе 5 человек, результаты снятия пробы регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, с учетом разработанной программы с элементами ХАССП.

Созданы условия для хранения суточной пробы всех готовых блюд: блюда хранятся в специальном холодильнике «Суточные пробы» при температуре + 4⁰ С.

Питьевой режим организован на бутилированной воде по договору с ООО «Фродом» Сухоложский район, с. Курьи, ул. Сосновая, д. 5а, в наличии достаточное количество посуды для питья воды, посуда промаркирована.

Транспортировка пищевых продуктов, бутилированной воды проводится транспортом поставщика в условиях, которые обеспечивают сохранение продуктов и предохраняют их от загрязнения. Доставка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специально выделенным охлаждаемым транспортом поставщика, условия перевозки в котором сохраняют установленный температурный режим хранения.

Заключены договора на поставку продуктов питания со следующими организациями, предприятиями:

Наименование предприятия, организации	Наименование поставляемой продукции	Юридический адрес
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Мясо, кура, печень	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Сосиски, колбаса, фарш, гов туш	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	рыба	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Масло растительное	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Молоко, сметана, творог, йогурт, масло сливочное	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Мукомольные	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Прочие (кондитерские, соль,..)	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Овощи (капуста, лук репка, огурцы, помидоры)	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Фрукты	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	Яйцо	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б
ИП Барскова Людмила Геннадьевна	соки	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Пищевиков д.36 Б

ИП Шокурова Татьяна Михайловна	Хлебобулочные	623530, Свердловская область, г. Богданович. ул. Строителей 65а
ИП Жигалов Анатолий Васильевич	Овощи, картофель, морковь, свекла, капуста	623530, Свердловская область, Богдановичский район с. Троицкое ул. Ленина 257Б

Работающих сотрудников 9 человек. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Персонал столовой проходит периодический медицинский осмотр 1 раз в год, в установленном порядке, дополнительно работники пищеблока обследованы на нора и рота вирусы. Все работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Аттестацию на знание санитарного минимума проходят не реже 1 раза в год, по программе очно-заочного гигиенического обучения.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на «гноерничковые заболевания». Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья в соответствии с разработанной программой с элементами ХАССП.

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. Персонал образовательной организации соблюдает правила личной гигиены: приходят на работу в чистой одежде и обуви; оставляют верхнюю одежду, головные уборы и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу, стирается ежедневно.

Образовательная организация проводит дезинфекцию и дератизацию в полном объеме, для этого ежегодно заключается договор со специализированной организацией – ООО «Тройка-сервис», г. Екатеринбург.

Образовательная организация проводит производственный лабораторный контроль в полном объеме. Договор с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

Программа производственного контроля в наличии.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 226532536287478012381166593962040472429943183955

Владелец Стебельцова Наталья Николаевна

Действителен с 18.08.2022 по 18.08.2023