

Информация о школьной столовой.

Школьная столовая расположена в отдельном здании и рассчитана на 40 посадочных мест.

Приготовление пищи осуществляют повара Леджинова М. П. и Курилова Н. И. Договоры на поставку продуктов питания заключены с индивидуальным предпринимателем Доржиевой Еленой Сергеевной и ООО «Тег» (генеральный директор Найминова Э.А.). Все продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, старшим поваром Леджиновой М. П. разработано примерное 10-дневное меню для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов и обучающихся с ОВЗ., в которых соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор и хранение суточной пробы осуществляет старший повар Леджинова М. П. в соответствии с рекомендациями по отбору проб (СанПин 2.4.5.2409-08). Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Ежедневно заполняются бракеражный журнал, журнал проведения С-витаминизации пищи, ведется другая документация. В обеденном зале вывешивают меню, в котором указывается объем блюд и названия кулинарных изделий.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными детьми старше 14 лет. Обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Обеденный и кухонный зал оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, шкафами, другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для хранения продуктов питания используются четыре холодильника.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. При организации питания используется посуда (тарелки, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла и одноразовых полотенец.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.