***Характеристика пищеблока***

Работа школьного пищеблока регламентируется следующими документами:

1. СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Пищеблок школы централизованный (входит в состав основного корпуса здания школы), находится на 1-ом этаже и состоит из следующих помещений:

1.Складские помещения – помещения для хранения сырья и/или полуфабрикатов и готовой продукции.

 2. Производственное помещение – помещение, где производится приготовление , мытье кухонной и столовой посуды .

Оснащенность производственного помещения:

Пароконвектомат

Котел КПЭ

Машина картофелечистка

Машина посудомоечная

Морозильный шкаф

Машина протирочно-резательная

Шкаф жарочный электрич.

Шкаф холодильный «Карбома»

Плита электрическая

Шкаф холодильный «Эльтон»

Электрокипятильник

Ванна моечная (3 секции)

Водонагреватель 80л

Мясорубка настольная

Мармит 1-х блюд

Мармит 2-х блюд

Витрина

Модуль нейтральный

Витрина холодильная

Подставка под пароконвектомат

Стол разделочно-производственный

Хлеборезка

Мойка

Плита электрическая

СВЧ печь

Кухонная посуда

3. Административно-бытовые помещения – помещения для обслуживающего персонала.

4. Технические помещения.

5. Обеденный зал-столовая на 94 человека;

-при соблюдении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» - на 62 человека.

Перед столовой установлены 3 умывальника.

По условию работы пищеблок работает на сырье с полным циклом его обработки.

Принципы организации работы пищеблока

 Достаточный набор помещений, оборудования и инвентаря u соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических правил на производстве пищеблока (технологические процессы приготовления; условия хранения, реализации и сроки годности пищевых продуктов и готовых блюд; состояние оборудования и инвентаря; личная гигиена; дезрежим )

Организована работа пищеблока по поточности - от сырья/поступившей продукции к готовой продукции u соблюдение правила не пересечения трех пар потоков (сырье-готовая продукция, чистая посуда-грязная посуда, персонал-посетители) , производится:

-бракераж сырой/поступающей продукции (проверка наличия документации, внешнего вида, целостности тары и сроков годности) с ведением журнала входного контроля ,

-бракераж готовой продукции (готовность блюд по органолептическим показателям) с ведением бракеражного журнала ,

-ведется журнал здоровья (осмотр работников до начала трудовой смены на наличие заболевание верхних дыхательных путей и кожных покровов) u своевременно сотрудники пищеблока проходят медицинские осмотры с оформлением личной медицинской книжки.

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий - бракераж. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку (бракеражный журнал). Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 °C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C, холодные супы, напитки - не выше 14 °C

Готовые первые и вторые блюда т находятся на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления. Салаты и другие холодные блюда и напитки выставляються в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину.

С целью контроля за доброкачественностью и безопасностью пищи на пищеблоке отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры .Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °C.