

Характеристика пищеблока МБОУСОШ №4

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 централизованый (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.

2. Производственные помещения – помещения, где производится приготовление, мытье кухонной и столовой посуды .

Оснащенность производственного помещения:

пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ

водонагреватель

шкаф жарочный электрический ШЖЭ

весы электронные настольные на 150 кг

весы электронные настольные на 10 кг

мясорубка

посудомоечная машина МПК-700 К

протирочная, резательная машина

сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70 2999

машина картофелечистельная

машина протирочная

прилавок витринный холодный ПВВ (Н 70 КН)

мармит для первых блюд ПМ ЭС 70 КМ

прилавок для столовых приборов

шкаф холодильный POLAR

плита (4-х комфорочная)

плита (6-и комфорочная)

водонагреватель 60 л.

Кухонная посуда

3. Технические помещения.

4. Обеденный зал-столовая на 126 человек;

Перед столовой установлены 5 умывальников.

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

Принципы организации работы пищеблока

Достаточный набор помещений, оборудования и инвентаря и 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 и 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 заболевания верхних дыхательных путей и кожных покровов) и 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 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления. Салаты и другие холодные блюда выставляются 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 °С.