

Соответствие столовой санитарно-гигиеническим требованиям

В столовой соблюдаются нормы хранения продуктов и калорийности питания.

Ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе, кроме этого в школе ведутся также журналы: *журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал готовой пищевой продукции; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок; сертификаты качества.* Оборудование, инвентарь, посуда, тара в школьной столовой выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке и промаркированы. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические из нержавеющей стали. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные столы, ножи и доски.

Мытье и дезинфекция посуды и столовых приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются рекомендованные СанПиН средства дезинфекции. В столовой школы работает электро водонагреватель.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку, объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,3 м от пола; столовая посуда – на полках-сушилках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место) в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также полками для её хранения. Используется фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали.

Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволят проводить влажную уборку.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.