

Характеристика пищеблока

Работа школьного пищеблока регламентируется следующими документами:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32;
2. СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
3. 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).

Оснащенность:

- водонагревательная колонка,
- весы электронные,
- холодильник INDESIT,
- холодильник INDESIT,
- морозильная камера Haier,
- плита (4-х комфорочная),
- СВЧ печь,
- кухонная посуда.

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

Принципы организации работы пищеблока

Достаточный набор 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).

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 при раздаче имеют температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, напитки - не выше 14 °С.

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