

Организация питания.

Организация питания осуществляется в соответствии с "СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ежегодно издаётся приказ директора «Об организации питания в МБОУ» Питание осуществляется в столовой МБОУ, которая работает на продовольственном сырье и производит блюда в соответствии с разнообразным по дням недели десятидневным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзором по Псковской области. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ осуществляется поваром при наличии соответствующих документов (сертификата соответствия, декларации о соответствии, счета и накладные), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Поставщиками продуктов являются:

ООО "Псковский хлебокомбинат";

ООО "Псковский молочный комбинат ";

ООО «Ивица»;

ООО "Мегахолод";

ИП Богданов .

Обеденный зал столовой имеет площадь 30 кв. м. и рассчитан на 30 посадочных мест, что соответствует мебели (столами, скамьями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи. требованиям СанПин (0,7 кв. м на одного чел).

Имеется складское помещение. Все установленное в складском помещении технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, оборудовано термометрами.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов. Посуда изготовлена из фаянса и нержавеющей стали, стаканы - стекло. Посуда для приготовления пищи, разделочные доски промаркированы. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрен отдельные контейнер с крышкой. Вывоз контейнера осуществляется при его заполнении на 2/3.

Столовая обеспечена системой хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализацией, вентиляцией и отоплением. Вода поставляется из артезианской скважины. Питьевая вода поставляется ООО «Здоровый Источник». Качество воды проверяется посредством забора проб не менее 2-х раз в год.

В горячем цеху установлена трёхсекционная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды, которая подогревается бойлером.

На входе в столовую установлены три раковины для мытья рук, имеются

одноразовые полотенца.

При доставке готовых блюд в ДОО используются специальные изотермические емкости- термоса.

Работники столовой: повар и помощник повара имеют медицинскую книжку, установленного образца, своевременно проходят медицинский осмотр, курсовую гигиеническую подготовку и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 год .

Приказом директора в МБОУ создана бракеражная комиссия, ведётся журнал бракеража готовой продукции. Выдача готовых блюд производится после снятия и отбора проб.