

технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения окончания работы специально выделенной ветошью и емкостью. Соблюдается порядок мытья разделочного инвентаря, ветошей, щеток.

Генеральную уборку проводят 1 раз в месяц с применением моющих средств.

Предусмотрены условия для хранения хлеба, в наличии шкаф с отдельными полками для черного и белого хлеба с отверстиями для вентиляции, в наличии уксусная кислота для обработки полок для хлеба.

Выделены промаркированные емкости для пищевых отходов, хранятся специально выделенном месте и освобождаются по мере их заполнения обрабатываются моющим раствором.

Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласован с ТГУ по ЗПП. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. Не допускается повторение одних и тех же блюд в один и же день, и в последующие 2-3 дня. Приготовление пищи проводится использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами которых отражены перечень входящих продуктов в блюдо, их массу, химический состав, калорийность, сведения о технологии приготовления блюд. В рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи, сахар. Рыба, яйца, сыр, творог, мясо птицы включены 1 раз в 2-7 дней. Ежедневно в столовой вывешивается меню, с указанием наименования блюд, калорийности, со ссылкой на сборник рецептов, утвержденное руководителями школы.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья проводится при наличии документов, удостоверяющими их качество, безопасность, данные вносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, документы хранятся в пищеблоке. Транспортировка пищевых продуктов проводится автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение.

Обработка и приготовление пищевых продуктов проводится согласно требованиям санитарных правил. Предусмотрены условия для искусственной витаминизации напитков аскорбиновой кислотой.

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не менее 2-х часов. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют срокам годности, установленные производителем. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в трех низкотемпературных холодильниках, где используются спиртовые термометры для контроля температуры.

Ежедневно поваром осуществляется отбор суточных проб готовой продукции чистой обработанной кипячением стеклянную посуду с крышкой в полном объеме хранятся в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 градуса Цельсия. Суточные пробы хранят до замены их другим блюдом.

Безопасность выпускаемой продукции обеспечена посредством проведения производственного контроля.

Уборочного инвентаря, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств достаточно, хранение упорядочено. Для уборки производственных и складских помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь.

Штат укомплектован - 4 сотрудника, повара имеет соответствующую квалификацию, медосмотр пройден, допуск к работе оформлен, личные медицинские книжки хранятся на рабочих местах. Сотрудники обеспечены тремя комплектами специальной одежды, которая хранится отдельно от личных вещей.

Документация по пищеблоку оформлена согласно требованиям санитарных правил.