

Информация об условиях питания обучающихся МБОУ СОШ села Верхнеиткулово

Организатор питания в МБОУ СОШ села Верхнеиткулово
– ИП Кинзябаева Г. Р.

Столовая работает на сырье, расположена на первом этаже школы.

Водоснабжение горячее и холодное, канализация – централизованная. Освещение - лампы накаливания, влагонепроницаемые плафоны имеются. При входе в столовую установлены 4 раковины с подводкой холодной и горячей воды, электрополотенца 2 шт. Проектная вместимость обеденного зала 50 посадочных мест, площадь обеденного зала – 68,2 кв.м., горячего цеха - 34,5 кв.м., холодного цеха – 17кв.м.

Столовая в своем составе имеет: горячий цех, овощной цех, склад сухих продуктов, моечную столовой посуды, гардеробную для сотрудников столовой, санузел.

Обеспеченность производственным и холодильным оборудованием: 2 электрические плиты, 1 электрочайник, 1 электромясорубка, 8 единиц холодильного оборудования: 1 – промышленный 2-х-камерный холодильник, 4 – бытовых холодильников, 1 – морозильник, 1 - мармит, 2 - овощерезка, 1 холодильная витрина.

Внутренняя отделка помещений пищеблока - кафельная плитка, покраска. В моечном отделении кроме централизованного водоснабжения установлен электрический водонагреватель «Нагет», мощностью 100 литров. Моечная столовой посуды оборудована двухсекционной ванной для кухонной посуды, двухсекционной и трехсекционной ванной для мытья посуды с подводкой горячей и холодной воды к каждой ванне. Моечные ванны пролитражированы, инструкции режима мытья посуды имеются.

Столовая обеспечена разрешенными моющими средствами. Уборочный инвентарь имеется, промаркирован, используется по назначению, условия хранения имеются. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки установленного образца, медосмотр проходят согласно графику.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы по органолептическим показателям. Для оценки качества блюд в школе создана бракеражная комиссия, которая состоит: повар Габбасова А. С., заместитель директора по ВР Латыпова М. А., учителя Багаутдинова З. А., Гайнетдинова Р. А. и члены родительского комитета)

«Журнал здоровья», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» ведутся. Осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания проводится поваром.

Примерное двухнедельное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан в городах Салават, Ишимбай и Ишимбайском районе, имеется.