

Организация питания воспитанников Многопрофильной гимназии

Столовая расположена на первом этаже Многопрофильной гимназии и отвечает всем санитарно-гигиеническим требованиям.

Столовая состоит из обеденного зала и помещений пищеблока:

- умывальная;
- обеденный зал на 170 посадочных мест;
- моечная столовой посуды;
- помещение для пищевых отходов;
- кладовая сырья;
- кладовая сухих продуктов;
- кладовая овощей;
- овощной цех;
- мясо-рыбный цех;
- цех мучных изделий;
- моечная инвентаря и котлов;
- горячий цех;
- холодный цех

Обеденный зал оснащен мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая гимназии обеспечена столовой посудой и приборами. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, чашки, бокалы (стекло, фаянс), столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией к применению не допускается. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицированных средств, используя выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

Важным аспектом совершенствования и повышения эффективности системы организации питания является модернизация технологического оборудования в соответствии с современными нормами и требованиями.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющаяся предметом производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, установлены раковины для мытья рук персонала. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Отдел питания укомплектован квалифицированными поварами, которые имеют разряд (подтвержденный дипломом).

Квалификация и уровень профессиональной подготовки основного производственного персонала предприятия общественного питания, обеспечивающего приготовление пищи для учащихся (руководитель отдела питания, повара) соответствуют требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Указанный персонал имеет образование не ниже среднего специального в соответствии с должностью.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которых внесены результаты медицинских обследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Каждый работник пищеблока обеспечен спецодеждой.

Система питания в гимназии реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню, отсутствие транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

На все блюда меню имеются технологические карты, в которых указано количество белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюда, содержание микроэлементов, витамина С, норма закладки, выход блюда, описан технологический процесс приготовления блюда в соответствии со сборником рецептов.

В гимназии обеспечена возможность получения диетического питания, предусмотренного по медицинским показаниям.

Имеется Программа производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий при оказании услуг при организации питания воспитанников, а также заключен договор лабораторного производственного контроля.

Ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляет медсестра диетическая. Лабораторные исследования питания проводятся сотрудниками Роспотребнадзора. Для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением технологии приготовления блюд осуществляется бракеражной комиссией. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».