Материально – техническая база школьной столовой МАОУ СОШ №75

Укомплектованность в соответствии с нормативами: технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, моющими средствами

В столовой школы выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов, что позволяет увеличить время дезинфекции.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

Паспорт пищеблока МАОУ СОШ № 75 им. Героя Советского Союза Степана Бреуса

Адрес: ул. Ленина 280

Телефон: 229-13-08

Расчетная вместимость школы: 200 детей

Фактически детей: 1902

В МАОУ СОШ № 75имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая. Работающая на сырье	Да
2.	Помещение для приема пищи	Да

Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет) да

наименование организации: МУП КШП №1

санитарно – эпидемиологическое заключение имеется / отсутствует (нужное подчеркнуть)

3.Инженерное обеспечение пищеблока (да/нет)

1.	Водоснабжение - централизованное	да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	бойлер
3.	Отопление -централизованное	да
4.	Водоотведение	да

4. Для перевозки продуктов питания используется :

		да/нет	санитарный паспорт на транспорт (имеется/ отсутствует)
1.	Специализированный транспорт МУП КШП №1	да	имеется

5. Характеристика пищеблока МАОУ СОШ № 75

№ п/п	Литер	Этаж	№ помещения по тех. паспорту	Наименование по экспликации	Площадь (кв.м.)
1	2	3	4	5	6
1.	А1	1	70/1	Подсобное	9,1
2.	а2	1	72	Туалет	1,1
3.	а2	1	72/1	Подсобное	1,8
4.	а2	1	73	Коридор	4,9
5.	а2	1	73/1	Коридор	4,7
6.	а2	1	73/2	Подсобное	4,5
7.	а2	1	73/3	Коридор	1,4
8.	а2	1	74	Коридор	3,2
9.	а2	1	75	Подсобное	5,6
10.	А	1	77	Моечная	10,7
11.	А	1	78	Кухня	4,9
12.	А	1	78/1	Кухня	16,5
13.	а3	1	82	Коридор	4,1

14.	а3	1	83	Кондитерский цех	19,7
15.	а3	1	84	Мясной цех	9,4
16.	а4	1	85	Подсобное	6,2
ИТОГО					107,8

Пищеблок оборудован следующим инвентарем:

№ п/п	Наименование	Количество
1	3	4
1.	Сковорода электрическая «СЭЧ-0.45»	1
2.	Шкаф холодильный «SC-80»	1
3.	Шкаф холодильный «SC-80»	1
4.	Пароконвекционная печь «ХВ-703»	1
5.	Холодильная камера «КХН-4,59»	1
6.	Посудомоечная машина «FAGOR FI80»	1
7.	Ларь низкотемпературный «ЛН 400»	1
8.	Мясорубка «МИМ300»	1
9.	Тестомес «ТММ-140»	1
10.	Мармит первых блюд «Лира К»	1
11.	Мармит вторых блюд «Лира К»	1
12.	Охлаждаемый стол «Лира К»	1
13.	Стойка для приборов «Лира К»	1
14.	Овощерезка «ROBOT –COUPE CL50»	1
15.	Картофелечистка «МОК 800 У»	1
16.	Машина посудомоечная «ELECTROLUX»,	1
17.	Пекарский шкаф «956 ЭШ-3К»	1
18.	Шкаф холодильный «POLAIR»	1
19.	Электропечь четырехконфорочная	1
20.	Электропечь четырехконфорочная	1
21.	Ларь морозильный «ЛН 500 (CF500 S)»	1
22.	Ларь морозильный «ЛН 300 (CF300 S)»	1
23.	Печь конвекционная «UNOX S.p.A. XVC 1005»	1
24.	Слайсер «R.G.V. SRL. LUSSO 25 GB»	1
25.	Холодильник бытовой «POZIS-Свияга-513-3» КШ-250	1
26.	Холодильник «Атлант»	1
27.	Мармит вторых блюд «Лира-К (МЭП-2Б) (6 г/емко-стей)»	1

Моечная Зона:

<u>Готовочная зона</u>

<u>Зона раздачи блюд:</u>

<u>Обеденный зал:</u>

Соответствие требований по соблюдению личной гигиены школьников

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное раковинами, дозаторами для мыла и сушками для рук.

Вся мебель соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Эстетическое оформление обеденного зала, в том числе с использованием современных тенденций, привлекательных для молодежи

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. На столах всегда есть салфетки, соль. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Можно сказать, что эстетический вид столовой благоприятно влияет на дисциплину и культуру питания детей.

Обеспечение условий соблюдения в школьной столовой правил техники безопасности

Непосредственно в помещении пищеблока (кухни) и обеденном зале имеются первичные средства пожаротушения и автоматическая пожарная сигнализация. Из помещений пищеблока предусмотрено, кроме основного, еще запасный выход. Все технологическое оборудование столовой перед началом каждого учебного года проходит техническую проверку на соответствие техническим параметрам и характеристикам. Ежегодно проводится замер заземления и сопротивления ко всему электрооборудованию.

На всех электроприборах имеется маркировка используемого напряжения электроэнергии.