7. 3 Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд

Школьная столовая рассчитана на 120 посадочных мест. За каждым классом закреплены определенные столы. Предварительно столы накрываются работниками столовой. В школе имеется журнал питания учащихся, чтобы контролировать учет питания. Ассортимент включает в себя все компоненты необходимые для детского питания. Ежедневно школьники получают фрукты и витаминизированные продукты. В столовой для учащихся установлены раковины для мытья рук с горячей водой . Организация питания учащихся находится под постоянным контролем школьной производственной комиссии, медицинской сестры и периодически контролируется специалистами СЭС и представителями социального питания Московского района г. СанктПетербурга.

Качество получаемой готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Без бракеража реализация пищи детям не допускается. В течение всего года школьной комиссией проводятся проверки: проверяется качество поставляемой пищи, вес, температурный режим, условия транспортировки, контрольное взвешивание поступившей и отпущенной продукции. Санитарное состояние пищеблока проверяется регулярно с составлением акта проверки Санитарно - гигиеническое обеспечение безопасности питания осуществляется на основании постановления СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. Мытье посуды осуществляется в посудомоечной машине. Работники столовой выполняют гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 370 Московского района Санкт-Петербурга соответствии с правилом 2.4.5. «Продовольственные и пищевые продукты», а также приложение №1-5 к СанПиН 2.4.4.3172-14 «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся продуктов при температуре (4+-/2 град. С°). Выполняются требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока: работе на пищеблок допущены лица, прошедшие мед. осмотр, администрацией контролируются сроки прохождения медосмотров.