



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 370
Московского района Санкт-Петербурга

196128, Санкт-Петербург, ул. Благодатная, д.11 тел. 369-81-01

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

Обеденный зал столовой ГБОУ школы №370 рассчитана на 132 посадочных места. 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, диспенсеры с жидким мылом, сушуар для рук. Также имеются одноразовые бумажные полотенца.

Организация питания обучающихся находится под постоянным контролем школьной производственной комиссии, медицинской сестры и периодически контролируется специалистами СЭС и представителями социального питания Московского района г.Санкт-Петербурга.

Качество получаемой готовой продукции контролируется школьной бракеражной комиссией. 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 СанПиН2.4.4.3172-14 «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 столовой технологическое и холодильное оборудование находится 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 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+/-2град.С°).

Выполняются требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока: работе на пищеблок допущены лица, прошедшие медицинский осмотр, администрацией контролируются сроки прохождения медосмотров. Работники пищеблока в ежедневном режиме проходят визуальный медицинский осмотр медицинским работником для исключения возможных простудных и кожных заболеваний.



