

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Каралдинская начальная общеобразовательная школа»**

Условия питания обучающихся начальных классов

Питание обучающихся начальных классов организовано в одну смену на третьей перемене в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН) на базе школьной столовой.

Пищеблок располагается на 1 этаже. Перед входом в обеденный зал оборудовано 3 умывальника с подводкой холодной и горячей воды.

Приготовление пищи полностью осуществляется в пищеблоке МБОУ «Каралдинская НОШ»; также и хранение продуктов. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием и столовой посудой; документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников имеются.

Приготовление горячих завтраков осуществляется согласно примерного 20-ти дневного меню. Питьевой режим обучающихся - организован, кипяченая вода, фонтанчики.

Перечень оборудования производственных помещений пищеблока

№ п/п	Наименование производственного помещения	Площадь, м. кв.	Оборудование
1	Обеденный зал	54,6	- столы и стулья на 60 посадочных мест
2	Горячий цех	30,0	- 4-х конфорочные электропечи – 2шт.; - среднетемпературный холодильник для суточных проб; - стол из нержавеющей стали для ГП – 4шт., весы ГП; - 2х секционная моечная раковина для колбасных изделий, крупы; - моечная раковина; - протирачная машина.
3	Моечная кухонной и столовой посуды	12,9	- 6ти секционная моечная раковина, - стеллаж из нержавеющей стали для чистой посуды – 3шт.; - 1 секционная моечная ванна с душирующим устройством; - водонагреватель – 2шт.
4	Мясо – рыбный цех	7,8	- электромясорубка; - низкотемпературный холодильник для МС, РС, КС; - стол из нержавеющей стали для МС, РС, КС – 2шт.; - 2-х секционная моечная ванна для РС, МС+КС, МС, КС – 2шт. - водонагреватель.

5	Овощной цех	6,3	- стол из нержавеющей стали для ОС – 2шт., весы для ОС; - водонагреватель; - моечная ванна с душирующим устройством.
6	Кладовая сыпучих продуктов	6,5	- стеллаж из нержавеющей стали – 2шт.; - подтоварник.
7	Помещение для хранения уборочного инвентаря	2,0	- поддон с гибким шлангом, ветоши, ведра, швабры.
8	Санузел персонала	2,34	1 унитаз, 1 умывальная раковина

Для контроля температуры хранения пищевых продуктов все холодильное оборудование оснащено бытовыми термометрами. Тепловое, технологическое, холодильное оборудование в исправном состоянии. Имеется отдельный выход с пищеблока.

Созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены - имеется по 3 комплекта на каждого работника. Наличие журналов соответствует требованиям приложения СанПиН.

Столовой посуды 2 комплекта, кухонной посуды 2 комплекта, разделочного инвентаря 2 комплекта в удовлетворительном состоянии.