

Российская Федерация
Иркутская область
Усольский муниципальный район
Иркутской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Холмушинская основная общеобразовательная школа»
665477 Иркутская обл., Усольский район,
с. Холмушино, ул. Школьная, 1
тел. 8-991-433-31-82. E-mail: holmsc1927@mail.ru
ОКПО 41784019 ОГРН1023802144299 ИНН 3840005352 КПП 385101001

Условия питания в лагере

Пищеблок (набор и площади помещений, перечень и техническое состояние оборудования, по цехам или зональному делению):

Пищеблок работает на сырых овощах, мясных полуфабрикатах, используется выпечка промышленного производства (печенье).

Прием и подвоз продуктов осуществляется в послеобеденное время, в отсутствии детей, через обеденный зал.

Состав производственных цехов: овощной цех, горячий цех, совмещенный с моечной

Перечень оборудования пищеблока:

Наименование помещения (цеха)	Площадь, м2	Оборудование
Горячий цех: - зона производственного оборудования	26,79	- плита электрическая; - стол для готовой продукции; - водонагреватель объемом 100 литров; - шкаф для сыпучих продуктов; - шкаф для хранения хлеба;
- зона холодильного оборудования		- Холодильник «Молоко, гастрономия, суточные пробы, овощные нарезки»; - холодильник «Бакалея, мясные полуфабрикаты, овощи, не подлежащие термической обработке»; - стол с весами для сырой продукции; - раковина для рук
- зона мытья посуды		- 3 раковины для мытья столовой посуды; - 2 раковины для мытья кухонной посуды; - 2 раковины для мытья стелянной посуды; - раковина для мытья крупы, тары, вторичная обработка овощей, не подлежащих термической обработке и фруктов; - стол для грязной посуды; - стеллаж для чистой посуды
- зона раздачи		- стол для раздачи, стол готовой продукции - стеллаж для чистой посуды и сыпучих продуктов; - термометр для контроля температуры блюд на раздаче; - гигрометр.
- зона холодного цеха		- раковина для мытья крупы, тары, вторичная обработка овощей, не подлежащих термической обработке и фруктов; - стол для нарезки фруктов и овощей, не подлежащих термической обработки.

Овощной цех	6,0	- 2-х секционная мойка «Первичная обработка сырых овощей», «Вторичная обработка сырых овощей. Первичная обработка фруктов и овощей, не подлежащих термической обработке»; - раковина для рук; - 2 стола «Сырые овощи». - холодильная витрина
-------------	-----	---

В горячем цехе выделяется зона размещения холодильного оборудования, зона моечного оборудования, зона технологического оборудования, зона раздачи. Имеется обеденный зал, овощной цех. Установлен шкаф для хранения сыпучих продуктов. Кухонная посуда хранится на металлическом стеллаже с дырчатыми полками.

Производственные столы цельнометаллические.

Выделены: 1 мойка в горячем цеху для мытья продуктов: крупы, тары консервированной продукции, вторичная обработка овощей, не подлежащих термической обработке, фруктов, зелени. В овощном цехе имеются 2 мойки для первичной и вторичной обработке овощей и первичной обработке овощей, не подлежащих термической обработке и фруктов.

Имеется сетка (дуршлаг) для мытья овощей, не подлежащих термической обработке.

Имеется миксер для изготовления картофельного пюре.

Весь разделочный инвентарь промаркирован. Разделочные доски – деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Организовано хранение разделочных досок на рабочих местах на ребре.

В горячем и овощном цехах установлены раковины для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды. Полотенца по количеству персонала имеются, хранение осуществляется на настенных крючках в районе раковины.

Электроплита оборудована локальной вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. Вентиляция в рабочем состоянии.

Объемно-планировочные и конструктивные решения, набор помещений, расстановка оборудования позволяет соблюдать последовательность (поточность) технологических процессов в пищеблоке. Овощной цех соединен с горячим цехом через оборудованное окно, что исключает пронос обработанных овощей через коридор и обеденный зал.

Все оборудование, холодильники, моечное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь пищеблока промаркированы. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Температурный режим в холодильном оборудовании соблюдается, журнал контроля температурного режима ведется.

Суточные пробы хранятся в холодильнике для готовой продукции, установленном в горячем цехе, на отдельной полке. В морозильной камере холодильника хранятся мясные полуфабрикаты.

Выделена и промаркирована кастрюля для кипячения посуды для отбора суточных проб. Мытье и дезинфекция столовой и кухонной посуды осуществляется в промаркированных раковинах. Ополаскивание тарелок и стаканов производится с помощью металлической сетки. Моечное оборудование промаркировано, с указанием назначения каждой мойки и ее объемной вместимости, имеются пробки из полимерных материалов, мерники для моющих средств. Столовые приборы после ополаскивания прокаливаются в духовке в металлических кассетах.

Для мытья посуды установлены:

- три раковины для мытья столовой посуды;
- две раковины для мытья кухонной посуды;
- две раковины для мытья стеклянной посуды.

В районе моечного оборудования вывешены инструкции о правилах мытья посуды, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств и температурных режимов воды в ваннах.

Запас моющих и дезинфицирующих средств обеспечен; в период работы летнего оздоровительного лагеря будет храниться в комнате для хранения уборочного инвентаря пищеблока.

Чистая столовая посуда сушится и хранится на металлических стеллажах на ребре; стаканы – вверх дном на металлических стеллажах на подносах. Хранение кухонной посуды осуществляется на металлическом стеллаже. Столовые приборы хранятся в металлических ящиках-кассетах ручками вверх.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов при температуре не ниже 50°C в течение 10 мин., с применением дезинфицирующих средств «Дез Хлор».

Столовая посуда в удовлетворительном состоянии: сколов, трещин, деформации посуды не выявлено. Тарелки – фарфоровые; столовые приборы – из нержавеющей стали. Обеспечен двойной комплект столовой посуды.

Кухонной посудой пищеблок обеспечен в необходимом количестве с учетом всех видов используемого сырья и готовой продукции, разнообразия изготавливаемых блюд. Посуда используется из нержавеющей стали.

Отходы собираются в специальные металлические ведра, выносятся в мусоросборник через запасной выход.

Организована подача грязной посуды со стола для грязной посуды через дверь в горячий цех. Обеспечено поступление чистой посуды после мытья и просушки непосредственно на раздачу. Таким образом исключены встречные потоки использованной и чистой посуды.

Пищеблок обеспечен отдельным уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве. Хранение осуществляется в отдельном шкафу, в специальной комнате, выделенной на период работы лагеря. Уборочный инвентарь используется по цеховому принципу, маркировка имеется. Разработана схема цветовой маркировки для ветоши цехов. Для санитарной обработки технологического оборудования, производственных столов в каждом цехе предусмотрены промаркированные емкости и ветошь.

Для персонала выделено по 3 комплекта спецодежды. Спецодежда работников пищеблока на период работы ЛОУ будет храниться в шкафу в комнате хранения уборочного инвентаря; верхняя одежда хранится в общей гардеробной.

Обеденный зал пищеблока (число мест в обеденном зале, оборудование обеденного зала и материалы из которых оборудование выполнено, санитарно-эпидемиологический режим в обеденном зале, условия его уборки, количество смен питания, площадь на одно посадочное место, условия для мытья рук):

Обеденный зал пищеблока на 15 посадочных мест, оборудован столовой мебелью: столами, табуретами.

Покрытие столов и стульев доступное для влажной обработки с моющими и дезинфицирующими средствами.

Площадь обеденного зала – 33,18 кв.м; площадь на 1 посадочное место при работе оздоровительного учреждения – 2,2 кв. м.

На входе в обеденный зал организована зона для мытья рук, оборудованная 2-мя раковинами, электрополотенцем, туалетным мылом.

Над зоной раздачи установлено бактерицидное устройство закрытого типа облучатель-рециркулятор АДС-30.

Питание детей осуществляется в 1-ну смену.

Накрытие столов, уборка в обеденном зале производится без присутствия детей.

Для уборки в обеденном зале используется отдельный уборочный инвентарь: ведра

промаркированы, тряпки маркируются в соответствии с разработанной в пищеблоке схемой цветовой маркировки. Уборочный инвентарь на период работы ЛОУ будет храниться в отдельном помещении.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 градусов, с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре для чистой ветоши.