

Материально-техническая база школьной столовой МАОУ «СОШ № 20»

Организация школьного питания ведет к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов определяющих здоровье подрастающего поколения. Наша школьная столовая осуществляет современное обеспечение качественным питанием учащихся школы. Для обучающихся в школе организовано горячее питание (завтрак). Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и нравственному развитию детей и подростков.

Питание школьников организуется с учетом:

-калорийности рациона;

-норм потребления основных пищевых веществ;

-режима питания;

-выбора оптимальных способов тепловой обработки продуктов, способствующих сохранению их биологической ценности.

Ежедневно школьная столовая предоставляет питание 199 учащимся (100 %), поэтому невозможно представить работу без высокопроизводительного механического оборудования, выполняющего первичную обработку продуктов и соответствующие операции по приготовлению пищи.

Устройство пищевого блока

Пищевый блок имеет комплекс специальных помещений: кухня, обеденный зал, моечная, холодильное оборудование, кладовая сухих продуктов, служебное помещение. Пищевый блок типовой, соответствует всем санитарным требованиям.

Оборудование школьной столовой.

Мебель: - столы, - скамейки.

Средства гигиены: - умывальники, - жидкое мыло, - электросушилки.

Оборудование, посуда и инвентарь.

Оборудование: - тепловое оборудование (плиты);

- холодильное оборудование (холодильники);

- технологическое оборудование (мясорубки, овощерезки,);

-нейтральное оборудование (столы, стеллажи, ванны моечные, разделочные и производственные столы, промаркированные разделочные доски и пожи, половники, шумовки, ложки, терки);

- индивидуальные наборы посуды(тарелка, ложка, стакан)

Ежедневно осуществляется контроль за качеством приготовления блюд. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая оказывает содействие директору в организации питания учащихся, осуществляет контроль за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищевого блока, за организацией приема пищи обучающихся, проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищевой блок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, дения сроков реализации.

Наименование оборудования

- Холодильник – 7 (в том числе морозильная камера);
- Плита электрическая - 2 шт.
- Овощерезка – 1 шт.
- Блендер -1 шт.

- Электрическая мясорубка – 1 шт.
- Кастрюля маленькая (5 л) – 5 шт.
- Кастрюля большая (10 л) – 3 шт.
- Кастрюля большая (50 л) – 3 шт.
- Пож большой - 4 шт.
- Пож маленький – 4 шт.
- Доска разделочная.
- Электрические водонагреватели – 3 шт.