

Материально- техническая база школьной столовой

Организация рационального питания в школах не только способствует повышению трудоспособности и успеваемости детей, но является одним из основных факторов укрепления здоровья и полноценного физического развития. Питание школьников организуется с учётом:

- калорийности рациона;
- норм потребления основных пищевых веществ;
- режима питания;
- выбора оптимальных способов тепловой обработки продуктов, способствующих сохранению их биологической ценности.

Главной особенностью столовых в школах является максимально быстрое обслуживание многочисленного контингента учащихся, которые за короткое время должны обеспечить полноценным горячим питанием.

Ежедневно школьная столовая предоставляет питание 43 учащимся(100 %), поэтому невозможно представить их работу без высокопроизводительного механического оборудования, выполняющего первичную обработку продуктов и соответствующие операции по приготовлению пищи.

Устройство пищевого блока

Пищевый блок имеет комплекс специальных помещений: обеденный зал, раздаточная, моечная.

Холодильное оборудование, кладовая сухих продуктов, служебное помещение.

Пищевый блок типовой, соответствует всем санитарным требованиям. Имеется вытяжная вентиляция. Освещение естественное и искусственное. Что позволяет выполнять санитарно-гигиенические требования.

Оснащение школьной столовой.

Мебель:

- Столы,
- Стулья и скамейки.

Средства гигиены:

- умывальники,
- мыло,
- сушилки для рук.

Оборудование, посуда и инвентарь.

Оборудование:

- тепловое оборудование (плиты);
- холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры);
- технологическое оборудование (мясорубки, овощерезки, миксер);
- нейтральное оборудование (столы, стеллажи, ванны моечные, разделочные и производственные столы, промаркированные разделочные доски и ножи, половники, шумовки, ложки, терки);
- индивидуальные наборы посуды(тарелка, ложка, стакан)- на каждого учащегося по 2 комплекта. (Приложение)

- 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 пищеблока, за организацией приема пищи обучающихся, проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации.

Приложение

№	Наименование оборудования	Количество (шт)
1	Холодильник	2
2	Морозильная камера	1
3	Плита электрическая	1
4	Мармита	1
5	Овощерезка	1
6	Миксер	1
7	Электрическая мясорубка	1
8	Картофелемешалка	1
9	Кастрюля маленькая	6
10	Кастрюля большая	6
11	Нож большой	4
12	Нож маленький	3
13	Доска разделочная	9
14	Чашка алюминиевая большая	2
15	Чашка алюминиевая маленькая	2
16	Чашка-хлебница	2
17	Половник большой	1
18	Половник маленький	3
19	Тарелка	43
20	Ложка	43
21	стакан	43

