

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Журавская средняя школа»  
Еланского муниципального района Волгоградской области  
(МБОУ «Журавская СШ»)

улица Новосельская, 86, село Журавка, Еланский район, Волгоградская область, 403702  
Телефон: (884452) 6-82-41, факс: (884452) 6-82-41  
e-mail: mouguravskajasosh1@rambler.ru  
ОКПО 46030058, ОГРН 1023405769056, ИНН/КПП 3406005140/340601001

---

## СВЕДЕНИЯ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МБОУ «ЖУРАВСКАЯ СШ»

**Пищеблок школы** располагается на 1 этаже. Набор помещений пищеблока:

- комната № 5 - столовая (обеденный зал) – 52,1 кв.м.
- комната № 6 – варочный цех - 34,7 кв.м.

Нагрузка на технологическое оборудование не превышает проектной мощности. Приготовление пищи осуществляется одним поваром школы. Разработано и утверждено примерное 10-дневное меню, которое содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Обеденный зал **на 42 посадочных места**. Перед входом в обеденный зал установлены 3 раковины с подводкой воды для мытья рук, имеются 3 электрополотенца. Обеденный зал оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**В варочном цеху** расположены:

- электроплита - 1,
- производственные столы для готовой и для сырой продукции с металлическим покрытием - 2 шт.,
- стол для хранения хлебобулочных изделий,
- 3 стеллажа для хранения кухонной и столовой посуды,
- электроводонагреватель.

Установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды.

Варочный цех имеет зонирование: **зона приготовления пищи, зона мытья посуды, зона выдачи готовых блюд.**

В моечной зоне установлены две 3-х гнездовые ванны для мытья столовой посуды и для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря, 3 стеллажа для хранения кухонной и столовой посуды, раковина для мытья рук, стол для емкостей с чистой ветошью для пищеблока, емкостей для дезобработки ветошей. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается. Вывешены инструкции по мытью посуды. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на

стеллажах. Пищеблок обеспечен централизованным холодным водоснабжением, горячим - от электроводонагревателей накопительного типа мощностью на 30л. (1шт.) и на 50л. (1шт.)

Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда выполнены из безопасных материалов, разрешены для контакта с пищевыми продуктами. При работе исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Разделочный инвентарь имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Х" - хлеб.

Пищевые отходы собираются в специальные промаркированные емкости, хранение отходов происходит в помещении с вентиляцией и отдельным выходом на улицу (окно). В варочном цеху имеется встроенный шкаф для хранения одежды для персонала.

В подсобном помещении (комната для хранения овощей и сыпучих продуктов) установлены стеллажи для хранения сыпучих продуктов и овощей, **технологическое оборудование в количестве 3 шт.:**

- 2 бытовых холодильника (1 - для хранения суточных проб, молочных продуктов с морозильной камерой, в которой хранятся сосиски; 1 – для хранения овощей и фруктов, с морозильной камерой, где хранится рыба) - и 1 морозильная камера предназначена для хранения мяса.

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима. Хранение пищевых продуктов осуществляется с соблюдением температурного режима хранения и правил товарного соседства. Для контроля соблюдения температурного режима имеется *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании*. В помещении имеется прибор для измерения влажности воздуха. *Ведется журнал измерения влажности воздуха*. Хлеб хранится в специально отведённом шкафу, с вентиляционными отверстиями.

Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 3 человек. Результат бракеража регистрируется в *«Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»* в соответствии с рекомендуемой формой. От каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отобранные пробы хранятся в течение 48 часов в холодильнике на отдельных полках.

Столы, кухонный инвентарь промаркированы. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственным за организацию питания ведется

«Ведомость контроля за питанием». Ответственный за организацию питания один раз в 10 дней осуществляет подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

**Ежедневно перед началом** работы ответственный за организацию питания в школе проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья". Работавших - 2 человека, гигиеническое обучение пройдено в апреле 2019 г. Спецдеждой работники обеспечены. Моющими и дезинфекционными средствами пищеблок обеспечен в достаточном количестве. После каждого приёма пищи столы моют горячей водой с мылом. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранится в подсобном помещении. Текущая уборка помещения проводится ежедневно после каждого посещения детьми. Генеральная уборка проводится согласно графику.

**Водоснабжение в здании школы холодное централизованное.**

Холодное водоснабжение предоставляется согласно договору на водоснабжение № 3 от 02.12.2019г. с СОНПГ «Журавское». Горячее водоснабжение обеспечивается через электроводонагреватели. Для обеспечения питьевого режима учащихся на первом этаже возле столовой установлен питьевой фонтанчик «Родничок». Вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.

Директор школы: Е.В. Балавас