

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Могойтуйская средняя общеобразовательная школа №3»

Зугайлайская ул., д. 15, пгт. Могойтуй, Могойтуйский район, Забайкальский край, 687420

Тел/факс (30-255) 2-14-49, E-mail: [msosh3@yandex.ru](mailto:msosh3@yandex.ru)

### **Характеристика обеденного зала**

Организация питания обучающихся МАОУ «МСОШ№3» осуществляется на пищеблоке. Пищеблок расположен на первом этаже двухэтажного здания. Питание обучающихся в МАОУ «МСОШ№3» организуется в дни занятий.

Количество оборудованных посадочных мест в обеденном зале -100. Максимальное количество одновременно питающихся детей – 100, что соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи» (далее СП 2.4.3648-20);

Количество функционирующих умывальников перед столовой – 5, что соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 (норматив – 1 кран на 20 посадочных мест)

Продолжительность перемены для приема пищи для учащихся составляет 10-20 мин.

Предварительное накрытие на стол осуществляет персонал пищеблока.

В обеденном зале имеется информационный стенд, где вывешивается ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда.

В обеденном зале установлен 1 передвижной облучатель-рециркулятор «ОБР 30/2-П-«Мед ТеКо» производительностью до 90 м<sup>3</sup>/час. Время обеззараживания воздуха (при объеме обеденного зала 184,8 м<sup>3</sup>) с 10.00 до 18.00 с перерывом с 13.00 до 14.00. Журнал учета отработанных часов ведется.

Питание обучающихся осуществляется на основании примерного 12-дневного меню, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет, 11-17 лет) и фактического меню на 12 рабочих дней. Меню утверждено директором школы, что соответствует п.8.1.3 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее СанПин 2.3/2.4.3590-20).

При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в школе, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В соответствии с примерным меню составляется ответственным работником и утверждается директором ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами.

Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы, оценку качества которой проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В целях контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока, суточные пробы хранятся в холодильнике для суточных проб, что соответствует п.8.1.10 СанПин 2.3/2.4.3590-20

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечной для кухонной посуды установлена моечная ванна, раковина, стеллажи для посуды, водонагреватель на 50 л. В моечной для мытья столовой посуды установлена 3-х секционная моечная ванна, водонагреватель на 100л, стол для грязной посуды, 3 стеллажа для чистой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах. Столовая обеспечена запасом столовой посуды из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Пищеблок МАОУ «МСОШ№3» имеет следующий набор помещений: варочный цех, мясной цех, овощной цех, холодный цех, складское помещение, бытовое помещение, холодильное помещение, моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды, туалетная комната, комната для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное технологическое оборудование и инвентарь, который промаркирован в соответствии с его назначением. Разделочный инвентарь (разделочные доски), кухонная посуда (эмалированные тазы) не имеют дефекты в виде трещин и механические повреждения.

На пищеблоке используется следующее технологическое и холодильное оборудование: электрическая плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом -1, электрическая плита 4-х конфорочная без жарочного

шкафа – 1, электрическая сковорода 1, пароконвектомат 1, котел для воды 1, б/втовые холодильники 4, морозильный ларь для мясной продукции 1.

Все холодильные оборудования оснащены термометрами. Проводится ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании с занесением данных в журнал.

Над проекцией электрической плиты и электрической сковороды установлен вытяжной зонт с механическим побуждением.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясного цеха, используются промаркированные емкости.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Для контроля за качеством поступающей продукции и скоропортящейся продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Пищевые продукты хранятся в складском помещении, которое оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Проводится искусственная С-витаминизация. Витаминизация проводится поваром, сведения о проведении витаминизации вносятся в соответствующий журнал.

Всего работников на пищеблоке по штатному расписанию – 6.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в соответствующий журнал.

Каждый работник имеет по два комплекта спецодежды.

Влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится ежедневно с соответствующей записью в журнал.

Работа сотрудников столовой организована при соблюдении правил личной гигиены с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски), а также перчаток, шапочек. Смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа. После каждого приема пищи производится дезинфекция столовой посуды путем их погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием на полках. Для сбора масок выделено ведро с крышкой и пакетом внутри, которое в конце дня плотно завязывается и выбрасывается.

Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

Всего в школе обучается 807 детей.

На первой ступени всего учащихся 328. Бесплатным горячим питанием охвачены 328 учащихся – 100% в соответствии с Приказом управления образования и молодежной политики администрации МР «Могойтуйский район» «Об организации работы по обеспечению бесплатным питанием обучающихся, получающих начальное общее образование».

На второй ступени всего учащихся 390 человек.

- из них учащихся имеющих льготное питание 278 (71%) в соответствии с Порядком обеспечения бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального района «Могойтуйский район»

- из них детей с ОВЗ и детей-инвалидов 11. Все они на 100% обеспечены бесплатным горячим питанием в соответствии с Порядком организации бесплатного питания детей с ограниченными возможностями

здоровья, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района «Могойтуйский район», реализующих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования

На третьей ступени всего 89 учащихся, из них 52 учащихся (58,4%) имеют льготное питание в соответствии с Порядком обеспечения бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального района «Могойтуйский район».