Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса

Питание организовано в 1 смену, в одной столовой на 100 посадочных мест. Буфет на 20 мест. Качество эстетического оформления залов приема пищи удовлетворительное, гигиенические условия перед приемом пищи соблюдаются.

Процент охвата горячим питанием составляет 100 %, в том числе питанием детей из малоимущих семей в количестве 44 детей, что составляет 70% от их общего количества.

Приготовление пищи осуществляется из продуктов, закупаемых организацией.

Хранение продуктов организовано, санитарным нормам соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, имеется складское помещение, оборудован стеллажами и подтоварниками площадью – 8 м², для хранения овощей, площадью – 15 м²

Обеспеченность технологическим оборудованием – электрическая плита без духовки, электрическая сковорода, протирочная машина, электрическая мясорубка, жарочный шкаф, тестомеситель, электрический пароварочный котел, весы 2 шт., котел пищеvarочный КПЭ-300 – исправно, соответствует СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», обеспеченность холодильным оборудованием – шкаф холодильный POLAIR – 1, бытовой двухкамерный холодильник модель «Pozis» – 1, камера холодильная низкотемпературная 2-6СМ – 1, камера холодильная низкотемпературная «Frostor» - 1 – исправны. Их техническое состояние соответствует нормативным требованиям, акт исправности технологического и холодильного оборудования от «19» мая 2014 года.

Требования техники безопасности при работе с использованием технологического оборудования соблюдаются.

Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и технологических цехов и участков соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Обеспеченность столовой посудой достаточное.

Документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и ее работников имеется.

Бракеражный журнал, Федеральный закон от 02.01.2000 г. №23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации

обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, централизованных систем водоснабжения. Контроль качества», СанПиН 3.1.1.1117-02 Санитарные правила «Профилактика острых кишечных инфекций» Нормы физиологических потребностей пищевых веществ и энергии для детей и подростков № 5786-91 от 29.05.1991 года.

Примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательной организации имеется.

Питьевой режим обучающихся организован, имеется стационарный питьевой фонтанчик

Наличие договора на оказание санитарно-эпидемиологических услуг (дератизация, дезинфекция) имеется, договор на выполнение санитарно-профилактических дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ с Автомной некоммерческой организацией «Межрегиональный центр санитарно-эпидемиологического сервиса Республики Марий Эл» от «01» января 2014 г. №12