

Оснащение пищеблоков МОУ «Колтушская СОШ имени ак. И.П.Павлова»

Питание обучающихся МОУ «Колтушская СОШ имени ак. И.П.Павлова» обеспечивают 2 школьные столовые и дошкольное отделение, в которых осуществляется полный цикл приготовления и реализации блюд. Школьные столовые находятся в зданиях МОУ «КСОШ» и размещены в зданиях по адресу: Лен. обл., Всеволожский р-он, с. Павлово, ул.Быкова, д.4 – на 2 этаже; Лен. обл., Всеволожский р-он, с. Павлово, ул.Быкова, д.4а- на 1 этаже; Лен. обл., Всеволожский р-он, дер. Старая, Школьный пер., д.14 а- на 1 этаже. Пищеблок в новой школе (Павлово, ул.Быкова, д.4а) организован согласно всем требованиям, имеет необходимый набор помещений: обеденный зал с достаточным количеством посадочных мест, горячие и холодные цеха для приготовления пищи, зоны раздачи, моечные для столовой и кухонной посуды, помещения для холодильного оборудования, склады для сыпучих продуктов, склад для временного хранения овощей, раздевалки для персонала, санитарные узлы и, инвентарные. Обеденный зал столовой оборудован умывальниками, электрополотенцами и дозаторами для жидкого мыла.

Пищеблок в дошкольном отделении (дер. Старая, Школьный пер., д.14 а) организован согласно всем требованиям, имеет необходимый набор помещений: Горячий цех с участком холодного, мясо-рыбный цех, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, раздаточная, моечная оборотной тары, зона разгрузочной, подъемник, в группах буфетные.

В пищеблоке начальной школы (, с. Павлово, ул.Быкова, д.4) имеет 2 обеденных зала, помещение для сыпучих продуктов и овощей и кухонный зал. В здании школы будет производиться капитальный ремонт (2021-2022г.г.).

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоках МОУ «КСОШ» регламентируется СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Пищеблоки оборудованы необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. В помещениях пищеблоков ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.