

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 319 Петродворцового района Санкт-Петербурга

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд

На пищеблоке имеются следующие цеха: горячий цех – для приготовления пищи; холодный; мясорыбный; овощной; моечный – для мытья столовой и кухонной посуды; кладовая для сухих продуктов; кладовая для хранения овощей; холодильная камера для хранения мяса и рыбы, скоропортящихся продуктов. Кроме этого, есть раздевалка для персонала с душевой комнатой, туалет.

К пищеблоку прилегает обеденный зал на 280 посадочных мест. За санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала следит дежурный врач и зав. производством. Все сотрудники пищеблока имеют санитарные книжки, где регистрируются результаты плановых обследований.

Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют требованиям нормативно технической документации, имеют сертификаты качества и санитарно – эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным нормам. Кладовщик ведет журналы бракеража сырой и готовой продукции. Имеется журнал здоровья сотрудников пищеблока, где отмечается состояние здоровья и отсутствие кожных заболеваний, трещин, ссадин, травмы, гнойничковых заболеваний. Больные не допускаются до работы.

Для приготовления пищи продукты выдаются из кладовой накануне (на весь день). За выдачу продуктов расписывается кладовщик, а за получение – заведующий производством.

Все отклонения в меню фиксируются до 10 часов утра дежурным врачом.

