«Материально- техническая база школьной столовой»

Организация рационального питания в школах не только способствует повышению трудоспособности и успеваемости детей, но является одним из основных факторов укрепления здоровья и полноценного физического развития.

Питание школьников организуется с учѐтом:

-калорийности рациона;

-норм потребления основных пищевых веществ;

-режима питания;

-выбора оптимальных способов тепловой обработки продуктов, способствующих сохранению их биологической ценности.

Главной особенностью столовых в школах является максимально быстрое обслуживание большого количества учащихся, которые за короткое время должны обеспечить полноценным горячим питанием.

Ежедневно школьная столовая предоставляет питание 75 учащимся(100 %), поэтому невозможно представить их работу без высокопроизводительного механического оборудования, выполняющего первичную обработку продуктов и соответствующие операции по приготовлению пищи.

Устройство пищевого блока:

Пищеблок имеет комплекс специальных помещений: обеденный зал, раздаточная, моечная. Холодильное оборудование, кладовая сухих продуктов, служебное помещение. Пищеблок типовой, соответствует всем санитарным требованиям. Имеется вытяжная вентиляция. Освещение естественное и искусственное. Что позволяет выполнять санитарно-гигиеническое требования.

Оснащение школьной столовой.

Мебель:

- Столы,

- табуретки и скамейки.

Средства гигиены:

- умывальники,

- мыло,

- сушилки для рук.

Оборудование, посуда и инвентарь.

Оборудование:

- тепловое оборудование (плита);

- холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры);

- технологическое оборудование (протирочная машина, мясорубки, мармиты);

- нейтральное оборудование (столы, стеллажи, ванны моечные, разделочные и производственные столы, промаркированные разделочные доски и ножи, половники, шумовки, ложки, терки);

- индивидуальные наборы посуды (тарелка, ложка, стакан)

- на каждого учащегося по 2 комплекта.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством приготовления блюд. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая оказывает содействие директору в организации питания учащихся, осуществляет контроль за качеством готовой продукции, за санитарным состоянием пищеблока, за организацией приема пищи обучающихся, проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации.

**Приложение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование оборудования** | **Количество (шт)** |
| **1** | **Холодильник** | **4** |
| **2** | **Морозильная камера** | **1** |
| **3** | **Плита электрическая** | **1** |
| **4** | **Мармит** | **2** |
| **5** | **Электрическая мясорубка** | **1** |
| **6** | **Протирочная машина** | **1** |
| **7** | **Кастрюля маленькая** | **5** |
| **8** | **Кастрюля большая** | **5** |
| **9** | **Нож большой** | **6** |
| **10** | **Нож маленький** | **4** |
| **11** | **Доска разделочная** | **6** |
| **12** | **Половник большой** | **2** |
| **13** | **Половник маленький** | **1** |
| **14** | **Тарелка** | **150** |
| **15** | **Ложка** | **150** |
| **16** | **Стакан** | **150** |
| **17** | **Чашка алюминиевая маленькая** | **12** |
| **18** | **Чашка алюминиевая маленькая** | **6** |