



Утверждаю

И. о. директора МБОУ «СОШ №5»

А.Р. Насруллаева

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного назначения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных в контакт с пищевыми продуктами в установленном порядке.

При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение оборудованию холодильному и технологическому оборудованию.

Аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре для реализации соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл при любых условиях хранения продукции.

Оборудование, установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований действующих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль оборудования по паспортным характеристикам.

Столовые залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и лавочками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь гладкую поверхность, устойчивую к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется использовать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

Общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями действующих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для подачи и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или других материалов по гигиеническим свойствам материалов.

Запрещается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и хранения в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально предназначенные для этих целей оборудование, раздаточный инвентарь, кухонная посуда:

мя, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

учный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "Р", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

ая посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ". "СК", "Р", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г"

ионирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и грах.

е допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми рещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; зые доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий ый инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

авке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные ческие емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, дих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для с пищевыми продуктами.

кладские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения ьной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными рами. Использование ртутных термометров не допускается.