

Организация питания в образовательной организации, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Правильная организация питания в школьной столовой - важное требование, которое выполняется с помощью специализированного оборудования и соответствующей документации. Пищеблок в школе является основным местом, где обучающиеся получают питательные вещества, необходимые для их здоровья и успехов в учебе.

В школе децентрализованный - это тип пищеблока, в котором приготовление пищи осуществляется непосредственно в школе, на месте.

Персонал пищеблока не предусмотрен в штате школы. Пищеблок обслуживает Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» Городского округа «город Ирбит» Свердловской области по договору безвозмездного пользования нежилым помещением, закрепленным на праве оперативного управления. В штате пищеблока: заведующий производством – 1 человек, повар – 2 человека, пекарь – 1 человек, кухонный рабочий – 4 человека. Питание обучающихся, персонала, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется по договору на оказание услуг по организации горячего питания учащихся во время образовательного процесса, который осуществляет Муниципальное унитарное предприятие «Комбинат питания» Городского округа «город Ирбит» Свердловской области включён пункт о разработке индивидуального меню специалистом-диетологом для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Столовая расположена на первом этаже Литер А2, площадь обеденного зала – 216,7 м², рассчитана на 200 посадочных мест, установлены умывальники для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды – 7 шт., электрополотенца – 3 шт., в наличии имеется жидкое моющее средство в дозаторах.

Площадь пищеблока – 130,3 м², состав помещений: обеденный зал, кухня, моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды, овощной цех, мясной цех, складское помещение, душевая для персонала, санузел, коридор, тамбур.

Оснащение пищеблока включает в себя различное кухонное оборудование, которое необходимо для приготовления пищи, системы водоснабжения и канализации, вентиляции и системы пожаротушения, чтобы обеспечить безопасность процесса приготовления пищи.

Начиная с 2021 года технологическое и вспомогательное оборудование пищеблока обновлено 100%:

2021 г.

Наименование, характеристики	Количество
Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ-Э	3
Шкаф среднетемпературный V=1500л, ШХс-1,4-01 нерж., 0...+5°C,	2

Пароконвектомат без гастроемк. на 10 уров.ПКА 10-1/1ПМ2-01 (нерж, парогенер,10 GN 1/1, авт. мойка)	1
Сковорода электрическая СЭЧ-0,45 (1440x800x850мм,90л, чугун. чаша, облиц. углерод,лицо и крышка нерж.)	1
Машина протирочно-резательная МПР-350М-02 (600x300x650, 350кг/ч) новый набор дисков	1
Ларь морозильный V=365л, МЛК-400, -18...-25, 1204x680x790мм, крышка глухая (1 корзина) "СНЕЖ"	1
Печь конвекционная КЭП-10П (10 уровней, 400x600 мм, 865x867x1137мм, камера-нерж, програм,) вся нерж. в комплект входит подставка и гастроемкости	1
Машина тестомесильная спиральная ТМС-60НН-1Р серия LIGHT (560x890x750 мм, 1,5 кВт, 400 В, 60 л)	1
Стерилизатор для ножей СТН-18 (400x152x605 мм , 0,03 кВт, 230 В, 18 ножей)	2
Тележка сервировочная ТС-80 вся нерж.	1
Шкаф для хранения хлеба 1000x250x420	1
Ванна моечная ЭКОНОМ ЦК ВМО2-430ЭЦК-М 1020x530x870(890) мм	2

2022 г.

Мясорубка Торгмаш УКМ-02 (М-80) 380 В	1
Электрический проточный водонагреватель Stiebel Eltron DHC 6	1
Мармит для вторых блюд АВАТ «Аста» ЭМК-70КМ	1
Прилавок-мармит АВАТ ПМЭС-70Т-01	1
Холодильная витрина Carboma ВХС-1,5	1
Протирочная машина Торгмаш ОМ-300-02 (УКМ-11-02)	1
Точилка электрическая для заточки ножей, металл, серия Knife sharpeners, СС120М, Chefs Choice	1
Стол охлаждаемый POLAIR ТМi2-G	1
Фаршемешалка Foodatlas BWL-50	1
Питьевой фонтанчик FONTECO DF-11 Smart	1
Подставка для досок из нержавеющей стали 360 мм [201 STEEL STAND]	3
Тележка сервировочная	3
Котел 50 л профессиональный Luxstahl	5
Кипятильник электрический Дебис КНЭ-100-01 (нерж. сталь + пластик)	1
Подтоварник Viatto ПКИ-400-ЮТ (4 *5000,00)	1
Подтоварник Rada н/ст 1000x600x280	3

2023 г.

Ручной котлетоформовочный аппарат	1
Машина посудомоечная тоннельная левая	1
Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	2

Порционные весы до 6 кг	2
Гигрометр	1
Стеллаж складской (нерж.) 6 полок	1
Шкаф холодильный комбинированный ШХК -800	1
Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 10 л.	2
Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 20 л.	2
Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 30 л.	2
Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 40 л.	5
Профессиональный чайник из нерж. стали	5
Стол разделочный 1100x600x870	2
Дуршлаг на подставке нерж.320 мм (один с ручкой длинной, один с двумя ручками в ванну ставить)	2
Таз из нерж. Стали 9 л., 12 л.	4
Стол производственный с раздвижными дверками перфорированный для хранения хлеба	1
Ванна моечная 2-х секционная	1
Ванна моечная односекционная 600 на 700 со съемной крышкой из нержавеющей стали	1
Ванна моечная со столом общий размер 1000, ванна 500 и стол 500	2
Термопот 17 л	1
Микроволновая печь	1
Подтоварник Viatto ПКИ-400-ЮТ	4
Подтоварник Rada н/ст 1000x600x280	3

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 706699936057990200889301522920754506789801582801

Владелец Ислентьева Елена Васильевна

Действителен с 29.03.2024 по 29.03.2025