

## Характеристика пищеблока ГБПОУ ЛО «Техникум водного транспорта»

Помещение пищеблока располагается на первом этаже общественно-бытового блока.

1. В столовой техникума созданы условия для обеспечения питания обучающихся с применением мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (covid-19).

2. Помещение для питания обучающихся отвечают санитарно-гигиеническим нормам.

3. Питание обучающихся осуществляются на основании десятидневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

4. ИП «Пертая Елена Геннадьевна» имеет: удостоверение качества и безопасности на все виды продукции животного происхождения, Таможенный Союз Декларация о соответствии на все виды сырой и готовой продукции, ветеринарные справки, товарно-транспортные накладные на продукты питания. В наличии и своевременно заполняются журналы бракеража скоропортящейся и готовой продукции, журнал «Здоровья», журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, разработаны технологические карты (возрастная категория 15-18 лет), согласованы ежедневные меню для разных категорий обучающихся.

5. С целью контроля за соблюдением технологического процесса поваром отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных в течение 48 часов в стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками.

6. Обучающиеся, проживающие в общежитии обеспечиваются трёх разовым горячим питанием (завтрак, обед, ужин).

7. Обучающиеся, относящиеся к категории малообеспеченных, обеспечиваются горячим питанием (обед).

8. В столовой организован буфет для обучающихся и посетителей техникума, имеется возможность приобрести выпечные изделия, шоколад, холодные и горячие напитки.

9. На пищеблоке созданы условия для размещения продуктов, их товарное соседство соблюдается, скоропортящаяся продукция на пищеблоке не хранится. Условия хранения других продуктов соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Специальное оборудование, посуда, инвентарь, их разделение и маркировка по видам продукции в хорошем состоянии. Оборудование, посуда качественно моется и обрабатывается. Щерблённой посуды нет. Моющих и чистящих средств достаточно. Температурный датчик в холодильном оборудовании исправен, имеются градусники.

10. Сотрудниками пищеблока пройден профилактический медицинский осмотр (допуск к работе), профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация 28.08.2023г

11. Питьевой режим соблюдается.