



7.3.1 ОБЕСПЕЧЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ, ВКЛЮЧАЯ СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ К СОСТОЯНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ, ИХ ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ХРАНЕНИЮ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ И РАЗДАЧЕ БЛЮД

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению горячих блюд в ГБОУ лицея №384 Кировского района СПб организовано АО «Артис – Детское питание», согласно правилам оказания услуг общественного питания (в редакции Постановления Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 № 276).

Санитарно-гигиеническая безопасность питания в лицее включает в себя:

- Соблюдение сотрудниками столовой санитарно-эпидемиологических требований к организации питания и соблюдение правил личной гигиены;
- Соблюдение ХАССП, т.е. системы управления, в которой безопасность пищевых продуктов достигается путём применения анализов и контроля за загрязнением от производства сырья до продажи и потребления продукта;
- Обеспечение школьников и сотрудников пищеблока сантехническим оборудованием, дозаторами и диспенсерами для бумажных полотенец.

Организация питания обучающихся находится под постоянным контролем администрации лицея, Совета по питанию и организатора питания, медицинских работников, закреплённых за школой, периодически контролируется специалистами СЭС представителями социального питания Кировского района г. Санкт-Петербурга.

Качество получаемой готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В течение всего года Советом по питанию проводятся проверки: качества поставляемой пищи, вес, температурный режим, условия транспортировки, контрольные взвешивания поступившей и отпущенной продукции. Санитарное состояние пищеблока проверяется регулярно с составлением акта проверки. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.