«Утверждаю»

и. о. директора _____

С.А. Голов

«15» ноября 2016г.

ПРОГРАММА

производственного контроля

за качеством и безопасностью приготовляемых блюд утверждёнными организациями общественного питания

Содержание программы производственного контроля:

РАЗДЕЛ 1. Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания.

РАЗДЕЛ 2. Характеристика условий размещения объекта питания учреждения образования. Общие подходы к организации питания в образовательных учреждениях.

РАЗДЕЛ 3. Внутренние документы по организации производственного контроля.

РАЗДЕЛ 4. Перечень объектов, подлежащих производственному контролю.

РАЗДЕЛ 5. Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

РАЗДЕЛ 6. Устройство и оборудование обеденного зала.

РАЗДЕЛ 7. Требования к личной гигиене персонала пищеблока.

РАЗДЕЛ 8. Условия реализации готовой продукции.

РАЗДЕЛ 9. Организация контроля за питанием.

РАЗДЕЛ 10. Организация производственного контроля.

РАЗДЕЛ 11. Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность реализуемой продукции.

РАЗДЕЛ 12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования объектов общественного питания.

РАЗДЕЛ 13. Перечень форм учета и отчетности на объектах общественного питания.

Раздел 1

Перечень основных нормативных документов, определяющих санитарно-гигиенические нормы и правила при организации питания

1. Санитарные правила и нормы 2.4.4.25 99-10 Гигиенические требования к объектам общественного питания. (*Приложение)*

РАЗДЕЛ 2

Характеристика условий размещения объекта питания учреждения образования

Общие подходы к организации питания в образовательных учреждениях.

В соответствии со статьей 11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», руководители образовательных учреждений, независимо от формы собственности, обязаны выполнять требования санитарного законодательства, обеспечивать безопасность оказываемых услуг, осуществлять производственный контроль, в частности при организации питания детей, информировать органы Роспотребнадзора об аварийных ситуациях и нарушениях технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте, осуществлять гигиеническое обучение работников, иметь в наличии санитарные правила.

Статьей 17 указанного Закона определено, что при организации питания в специально оборудованных местах, в образовательных, оздоровительных учреждениях и учреждениях социальной защиты, при реализации, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний должны выполняться санитарные правила и обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека

На ассортимент реализуемой буфетной продукции, с учетом производственных возможностей и технологического оснащения пищеблока, должно быть санитарно-эпидемиологическое заключение территориального центра Роспотребнадзора.

При организации питания детей необходимо пользоваться 10-дневным меню. Перспективное меню подлежит согласованию с территориальными учреждениями Роспотребнадзора. Меню должно включать натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, кисломолочные продукты, натуральные соки, свежие фрукты и овощи.

В питании детей и подростков организованных коллективов должны использоваться продукты, обогащенные микронутриентами, а также йодированная соль.
С учетом трудностей, возникающих при организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, ростом цен на продовольственные товары допускается реализация специальных рационов завтраков, обедов с неполным набором блюд, уменьшенными объемами порций первого блюда и гарнира (до 200-250 гр.), сокращенной нормой масла на подлив.

Раздел 3

Внутренние документы по организации производственного контроля

1. Перечень должностных лиц, ответственных за проведение производственного технологического контроля.

Документация пищеблока.

На пищеблоке должна быть следующая документация:

1. Журнал бракеража готовой продукции.

2. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

3. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.

4. Медицинские книжки работников пищеблока

5. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте.

6. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.

Раздел 4

Перечень объектов, подлежащих производственному контролю

- Обеденный зал;
- водоснабжение;
- рабочее место раздатчицы.

Раздел 5

Перечень должностных лиц и работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке (Приложение)

РАЗДЕЛ 6

Устройство и оборудование обеденного зала.

Помещение обеденного зала оборудовано системой внутреннего водопровода и канализации. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Горячая и холодная вода подводится ко всем ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу.

О всех аварийных ситуациях, могущих привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр Роспотребнадзора.

Помещение обеденного зала столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, очистка стекол от пыли и т.п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря . При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

РАЗДЕЛ 7
Требования к личной гигиене персонала пищеблока

Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, согласно действующих приказов и инструкций, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Руководитель учреждения обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

РАЗДЕЛ 8
Условия реализации готовой продукции

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы начальником лагеря (образовательного учреждения). Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи непосредственно из привезённой емкостей.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. Пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты бракеража отражаются в бракеражном журнале.

В состав бракеражной комиссии входят: представитель администрации колледжа(нач.лагеря), ответственный за раздачу питания. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удается. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность**.** Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато – коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп- пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато- красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню- раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато- неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится зав. производством или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +2+6 в течение суток.

РАЗДЕЛ 9
Организация контроля за питанием

Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил работником обеденного зала;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- выполнение постановлений и предписаний распотребнадзора;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляет роспотребнадзор.

Периодический контроль за организацией питания в летнем оздоровительном лагере осуществляет начальник лагеря, на которого этот раздел работы возложен должностными инструкциями.

РАЗДЕЛ 10

Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

Объектом производственного контроля является помещение обеденного зала, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказом по учреждению назначается лицо (лица) ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы).

Программа (план) производственного контроля составляется руководителем учреждения. Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-082.4.5.2409-08.

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

План

производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный

2	Оформление обеденного зала	Обеденный зал	Ежедневно	Отв. за питание по школе
3	Соблюдение санитарного состояния обеденного зала	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Отв. за питание по школе
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование,	Ежедневно или 2 раза в неделю	Отв. за питание по школе
6	Контроль за ассортиментом готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	повар, отв. за питание по школе
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Повар, мед. работник
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия (по приказу)
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	2 раза в неделю	мед. работник
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Воспитатель
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, меню	Ежедневно	Отв. за питание, повар
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	мед. работник
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, воспитатель
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	ежедневно	повар
19	Оценка санитарно-гигиенической обстановки в столовой колледжа	Санитарно-микробиологические исследования смывов	По графику СЭС (два раза в год – декабрь, май)	Зав. производством

Раздел 11

Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность реализующей продукции

1. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах выдачи продукции и утилизации отходов производства.
2. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов, посуды, инвентаря в объектах общественного питания.

3. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке помещений объекта общественного питания.
4. Своевременное проведение медицинских осмотров персонала объектов общественного питания.
5. Гигиеническое обучение персонала.

Раздел 12

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования объектов общественного питания

1. Прекращение подачи электроэнергии.
2. Возникновение очага возгорания и др.

№ п/п	Наименование аварийной ситуации	Порядок информи-рования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель	Отметка о выполнении

Раздел 13

Перечень форм учета и отчетности на объектах общественного питания

1. Технологические карты на изготавливаемые блюда и изделия.
2. Журнал «Здоровье».
3. Медицинские книжки работников.
4. Журнал регистрации вводного инструктажа.
5. Журнал регистрации инструктажей.
6. Примерный рацион питания.

Технологическое оборудование и холодильное оборудование представлено:

- холодильник ARISTON Platinum SI 200 T
- Ванна стальная 150см
-Вентилятор ВР-86-77-2,5 3000 об/мин. 0,55кВт о/н
- Весы "Масса" ТВ-S-200-А2 с автономным питанием
- Весы "Масса" ТВ-S-60,2-А3
- Весы эл.торговые Меркурий 315
- Картофелечистка МОК-300

- Картофелечистка МОК-300У
- Кассовый аппарат ККМ АМС-100К
- Компьютер SINTO в к-те с монитором Samsung (стол)
- Ларь морозильный с мет.крышкой МЛК-400
- Малый грузовой лифт
- Мармит 1-х блюд 2МЭПС2/11/Н
- Мармит 2-х блюд МЭВ-10/7Н направляющей с соединением
- Машина посудомоечная МПК-700К-01
- Машина протирочно-резательная УКМ-11-04
- Мясорубка Муллинекс 411
- Овощерезка Robot-Coupe CL 20 без дисков, до 40кг/ч, 0,4кВт, 220В, 325*300*550 Фр
- Овощерезка МПР-350-02 с диском
- пароковенкомат SCC 101
- Подставка под кассовый аппарат
- Подставка под подносы
- Прилавок морозильный F-48 (ларь)
- Прилавок морозильный F-68 (ларь)
- Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ вся нерж. плоский стол (1500мм)
- Рыхлитель МР
- Стол для раздачи 2000*700*870
- Тестомесильная машина ПММ-1
-Холодильник Indesit B 160
- Холодильный компрессор
- Шкаф для инвентаря
- Шкаф жарочный ШЖЭ-3-К-2/1 духов. GN 2/, конвекция, паруувлажн. (вся нерж)
- Шкаф холодильный CARBOMA R700
- Шкаф холодильный СМ-110S
- Шкаф холодильный ШХ-1,10
- Шкаф холодильный ШХ-1,4
- Эл. сковорода ЭСК-90-0,47-70
- Эл.кипятильник КЭНД-100-02
- Эл.мясорубка МИМ-300
- Эл.печь ХПЭ
- Электро-кипятильник КНЭ-100 нерж.
- Электрокотел КПЭМ-60 ОР
- Электрокотёл КПЭМ-60 ОР
- Электроплита
- Электроплита
- Электроплита
- Ванна котломоечная односекционная ВК 1 (э/нерж)
- Ванна моечная 1 секционная ВМ 1200/600/400 (вся нерж.)
- Ванна моечная 1секционная ВСМ1/1250-С
- Ванна моечная 1секционная ВСМ1/600-С
- Весы MERCURY 327AC-15,2 LCD

- Гидрометр психрометрический ВИТ-1
- Котел 20л. алюминиевый
- Котел 30л.алюминиевый (высокий)
- Котел 40л ал.
- Котел 40л алюминиевый
- Котел 50л "ПРОФИ" столовый н/ж
- Котел 50л. Алюминиевый
- Посудосушитель 865*256/ " вариант рамка " 2 поддона / (база 900) хром

ОТДЕЛКА ПОМЕЩЕНИЙ:
Горячий цех – стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 2м.
Рыбный цех - стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 2м.
Холодный цех - стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 2м.
Овощной цех - стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 2м.
Оставшаяся часть стен часть стен и потолок покрашены водоэмульсионной краской, полы покрыты плиткой.
Обеденный зал – стены окрашены до потолка масляной моющейся краской , потолок подвесной « Армстронг», полы из мраморной заливки.
Моечный цех – стены облицованы плиткой на высоту 2м., полы покрыты плиткой, потолок и оставшаяся часть стен покрашены водоэмульсионной краской.

Приказ № 295-а от 15.11.2016 г. о назначении ответственного лица за организацию и проведение производственного контроля – ответственное лицо –
Матвеева Р.А. (зав. учебно-производственной столовой)

Наличие документов на предприятии обязательно:

1. Приказ от 02. 09. 2013г. № 259«Об организации питания обучающихся».
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52-ФЗ.
3. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов -СанПин2.3.2.1324-03.
4. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».