**Справка по обеспечению санитарно-гигиенической безопасности питания**

* **Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований**

Все оборудование пищеблока соответствует современным санитарно-эпидемиологическим нормам. Для приготовления и реализации пищевых продуктов предусмотрены заготовочный цеха (мяса, рыбы, овощей) и доготовочный цех (горячий цех), моечные для столовой и кухонной посуды.

 Мойка посуды производится в 3-х секционных ваннах с применением дезсредств. На первом этаже расположены кладовые для сухих продуктов и овощей. Имеются холодильное оборудование (шкафы, лари, холодильники) для хранения продуктов. Таким образом, созданы все условия для приготовления и реализации пищевых продуктов, хранения скоропортящихся продуктов.

 Транспортировка продуктов производится специально оборудованной машиной. Пищевые продукты, которые поступают в склады, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность. ( сертификаты имеются на каждый продукт питания).

 Своевременно производится раскладка меню на каждый день с подсчетом килокалорий и химического состава.

Готовые блюда накрываются на стол работниками столовой. Каждый стол распределен и подписан по классам. В обеденном зале установлены столы, поверхность которых имеют гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы против каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами.

* **Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока**

Работники пищеблока своевременно проходят медицинский осмотр и подготовку по санитарному минимуму. Ежедневно ведется журнал здоровья и проверяется на наличие гнойничков и заболеваний.

 На каждого работника пищеблока предусмотрена единая спецодежда в количестве 3-х штук. Форма одежды соблюдается. Имеется гардеробная отдельно для спецодежды и верхней одежды.

 Справку составила социальный педагог Дашицыренова Д.В.

 Дата: 03.09.2021