

МАОУ «Белоевская СОШ»
муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Белоевская средняя
общеобразовательная школа»

ул. Комсомольская – 25, с. Белоево,
Кудымкарский МО, Пермский край
ИНН 8101002231 КПП 810101001
ОКПО 31560514 ОГРН 1025903380249
E-mail: belschkola@rambler.ru
Телефон/факс: (34260) 3-51-52, 3-51-46.

Информация об обеспечении безопасности блюд в школьной столовой

Школа следит за выполнением санитарно-эпидемиологических норм, установленных Роспотребнадзором.

Ключевые направления, обеспечивающие безопасность питания:

1. Использование качественной продукции

Только продукция, прошедшая строгий контроль качества и имеющая сертификаты соответствия, поступает в нашу столовую. Мы сотрудничаем только с надежными поставщиками, чьи товары отличаются высоким уровнем пищевой ценности и отсутствием опасных примесей.

2. Тщательная обработка сырья

Перед приготовлением все ингредиенты подвергаются необходимой обработке: мойке, сортировке, подготовке. Используются специальные инструменты и оборудование, снижающее вероятность микробного заражения.

3. Оптимальная температура хранения

Холодильные камеры поддерживают температуру, рекомендованную производителем для конкретного вида продуктов.

4. Соблюдение стандартов кулинарии

Готовят повара, прошедшие медицинское обследование и обучение методикам правильного приготовления детских блюд. Применяются рецепты, разработанные специалистами-диетологами с учетом потребностей растущего организма.

5. Контроль качества готовой продукции

Контроль качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия.

6. Санитарные мероприятия в помещении

Помещение столовой оборудовано системой вентиляции и очистки воздуха. Ежедневно проводится уборка поверхностей специальными средствами.

7. Индивидуальное обслуживание учащихся

Учителя следят за порядком приёма пищи детьми, предупреждают случаи попадания посторонних предметов в еду, обеспечивают комфортную атмосферу при приёме пищи.

Ноябрь, 2025г.

Директор школы

Л.В. Нешатаева

