

**ПРИЛОЖЕНИЕ 7.3.****Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд**

Санитарно-гигиеническая безопасность питания в нашей школе 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 путем применения анализов и контроля за загрязнениями от производства сырья до продажи и потребления продукта;
- обеспечение школьников и сотрудников пищеблока сантехническим оборудованием, дозаторами для мыла и диспенсерами для бумажных полотенец

Организация питания учащихся находится под постоянным контролем Совета по питанию, медицинской сестры и периодически контролируется специалистами СЭС и представителями социального питания Невского района г. Санкт-Петербурга. Качество получаемой готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. В течение всего года Советом по питанию проводятся проверки: проверяется качество поставляемой пищи, вес, температурный режим, условия транспортировки, контрольное взвешивание поступившей и отпущенной продукции. Санитарное состояние пищеблока проверяется регулярно с составлением акта проверки.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.