

ТИПЫ ПИЩЕБЛОКОВ



БАЗОВАЯ СТОЛОВАЯ



ДОГотовочный ПИЩЕБЛОК



БУФЕТ-РАЗДАТОЧНАЯ



Действующее законодательство и санитарные правила разделяют организации, занимающиеся питанием детей, на следующие типы:

- ◆ **Базовые (сырьевые) столовые**, которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- ◆ **Доготовочные организации общественного питания**, где осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация.
- ◆ **Буфеты - раздаточные**, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Питание учащихся общеобразовательных школ организуется в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений для организаций общественного питания.



СЫРЬЕВОЙ ПИЩЕБЛОК



СЫРЬЕВОЙ ПИЩЕБЛОК

В **СЫРЬЕВЫХ ПИЩЕБЛОКАХ** используется модель полного цикла организации питания. Все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке.

Должен соблюдаться **принцип поточности** выполнения технологических операций (приемка сырья, первичная обработка сырья, вторичная обработка сырья, приготовление готовых блюд, раздача).

Должны **исключаться встречные и перекрестные потоки** кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря.

На пищеблоке должны быть выделены **специальные помещения:**

для приемки, входного контроля и хранения сырья (загрузочная, склады, холодильные камеры);

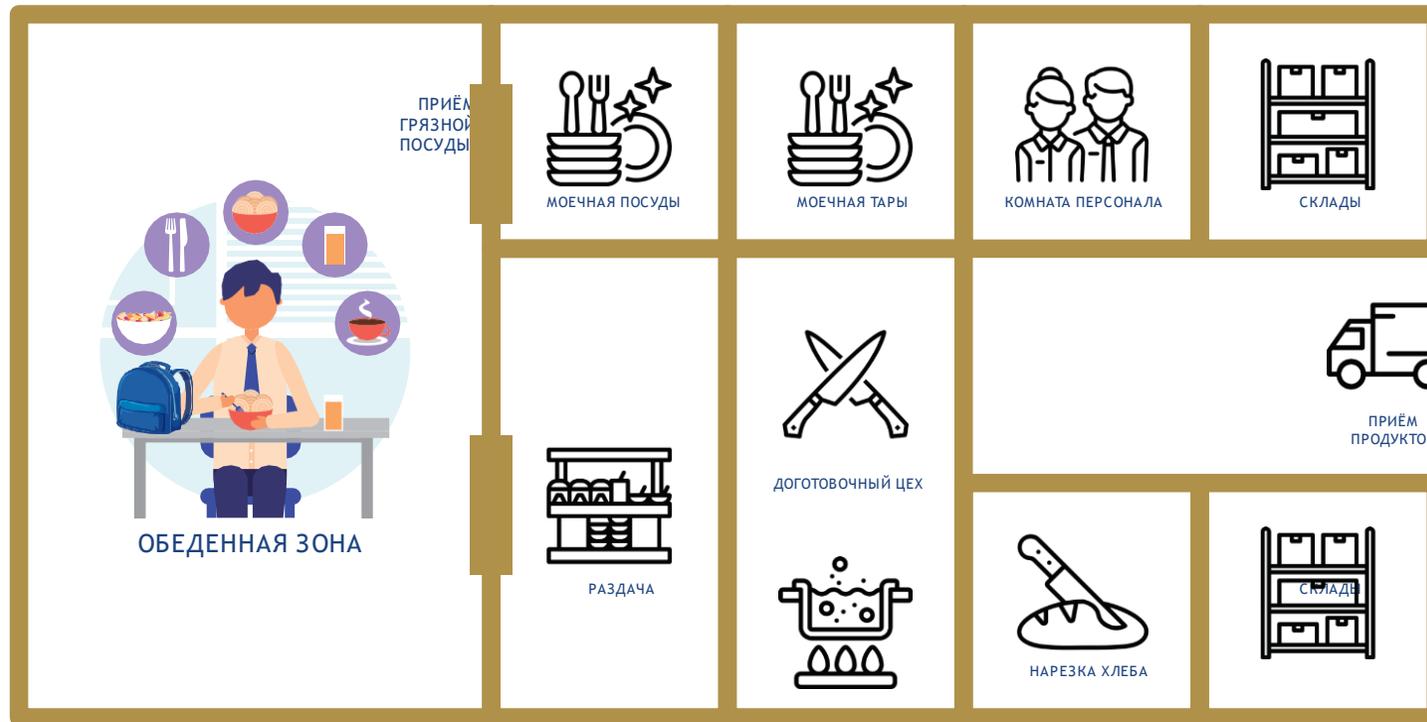
для предварительной обработки поступившего сырья и продукции (овощные цеха первичной и вторичной обработки, мясо-рыбный цех, помещение для обработки яиц, мучной цех, холодный цех);

горячий цех кулинарной обработки сырья;

помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для мойки посуды, обработки тары и упаковки, подсобные помещения (санузел, комната персонала и т.д.).



ДОГотовочный Пищевблок



ДОГотовочный Пищевлок

В **ДОГотовочных Пищевлоках** используется модель доготовочной организации питания.

В товаропроводящей цепочке организации питания выделяются **комбинаты питания** (либо производственно-логистические комплексы), на которых организовано производство полуфабрикатов или кулинарных изделий, в том числе из полуфабрикатов высокой степени готовности.

На доготовочных пищевлоках остаются **только «чистые» операции** по тепловой обработке кулинарных полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

В таких пищевлоках **отсутствуют цеха для первичной обработки сырья** - овощные цеха, мясо-рыбный цех. Операции по организации питания осуществляются на пищевлоке.



РАЗДАТОЧНЫЙ ПИЩЕБЛОК



ПРИЁМ ПРОДУКТОВ

РАЗДАТОЧНЫЙ ПИЩЕБЛОК

В **РАЗДАТОЧНЫХ ПИЩЕБЛОКАХ** используется модель раздаточной организации питания.

- ❖ Все операции по тепловой кулинарной обработке сырья вынесены на комбинаты питания либо на производственно-логистические комплексы.
- ❖ Пищевые блоки учреждений не оснащены горячими цехами и осуществляют операции только по регенерации (разогреву) приготовленных и охлажденных блюд, а также осуществляют раздачу и сервировку.
- ❖ При данной модели возможно применение как технологии **cook&hold** (приготовление и раздача), так и современных технологий, основанных на технологии **cook&chill** (приготовление и охлаждение).

