

Оснащение пищеблока технологическим и иным оборудованием.

Количество мест в обеденном зале – 24, площадь на одно посадочное место- 1,33 кв. м.

Обеспеченность мебелью: обеденный зал оборудован обеденными столами, стульями, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Наличие подводки горячей и холодной воды: ко всем моечным ваннам, раковинам подведена горячая и холодная вода через смесители. Для мытья столовой и чайной посуды установлена 3-х секционная моечная ванна, посудосушилки. Для мытья кухонной посуды установлена 2-х секционная моечная ванна. Горячая вода от электронагревателя. На моечных ваннах указан литраж, имеются сушилки для сервизной посуды, для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой. Чистые столовые приборы хранятся в специальных ящиках- кассетах, ручками вверх. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя. Над мойками вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обработки и хранения ветоши выделены замаркированные емкости. Установлена раковина для мытья круп.

Наличие электрокипяtilьника: один электронагреватель на 100 литров.

Обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой: достаточное количество столовой посуды, приборов, разделочного инвентаря. Разделочный инвентарь хранится в подвешенном состоянии, промаркирован. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов доступных для контакта с пищевыми продуктами. Для хранения чистой посуды оборудованы стеллажи. Имеется решетка для сушки чистой посуды, для сбора пищевых отходов и мусора имеются промаркированные емкости с крышками. Столы промаркированы.

Холодильное и технологическое оборудование:

бытовой холодильник -3, 1

мармит — 1

электропечь

—

1.

Условия хранения продуктов: для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование, температурный режим соблюдается. Хранение овощей производится в овощехранилище школы.

Разработано десятидневное меню, в котором соблюдены СанПин 2.4.4.4.2599-10. Имеется программа производственного контроля, журналы оформленные в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин 2.4.4.4.2599-10, а так же выделена и промаркирована посуда с крышками для отбора и хранения суточных проб.