

## **Оснащение пищеблока технологическим оборудованием и инвентарем.**

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 2 - х секционная моечная ванна, посудосушилка. 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.

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.

Условия хранения продуктов: для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование, температурный режим соблюдается. Продукты питания завозятся специально оборудованным транспортом. Хранение овощей производится в овощехранилище школы.

Имеется программа производственного контроля, журналы оформленные в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин.



