

Материально-техническое обеспечение столовой

Помещения пищеблока:

- обеденный зал -76,5 кв.м.
- производственный цех - 51,0 кв. м.
- кладовая для хранения продуктов - 7,6 кв. м.
- бытовое помещение персонала - 10,5 кв. м.

Помещения пищеблока располагаются с учетом поточности, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов, готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения детей и персонала.

Водоснабжение пищеблока: оборудован внутренний водопровод, вода подведена в моечное помещение и во все цеха пищеблока, подогрев воды осуществляется накопительным водонагревателем.

Канализация местная.

Освещение естественное и искусственное (лампы накаливания заключены в плафоны, над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами не располагаются).

Перед обеденным залом оборудованы раковины для мытья рук.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами (два комплекта на одно посадочное место), число посадочных мест – 97.

Производственный цех: установлены 3 электроплиты с жарочными шкафами, производственные столы, электромясорубка.

Холодильное оборудование: 3 морозильные камеры, 2 холодильника.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы. Разделочные столы, ножи, доски маркированы.

Установлен холодильник для хранения суточных проб и дневного запаса продуктов.

Участок для обработки яиц - производственный стол, три маркированные емкости.

Доготовочный цех - установлено 3 производственных стола.

Раздаточная зона - оборудованы мармитами для первых и третьих блюд, столом из нержавеющей стали для готовой продукции, шкафом для хранения посуды.

Оборудован шкаф для хранения хлеба, разделочные доски, ножи для хлеба имеют соответствующую маркировку, хранятся в специально предназначенном месте.

Имеется достаточное количество комплектов столовой посуды