Пищеблок

Пищеблок работает на продовольственном сырье.

В составе производственных помещений пищеблока: цех работы с сырыми продуктами, мясной цех, овощной цех, варочный цех, моечная, помещение для хранения продуктов.

Варочный(горячий)цех: производственные столы-3, стол раздачи, мармит-2, электрическая плита-2, шкаф уховой (жарочный)-2,эл.привод для готовой продукции-1,тестомес-1,холодильники среднетемпературные-3,водонагреватель на 50 литров, контрольные весы-1, раковина для мытья рук-1

Цех по работе с сырыми продуктами: производственные столы-2, электромясорубка-1, раковина для мытья мяса, рыбы, овощей-3,раковина для мытья рук-1

Моечная для мытья кухонной посуды: производственный стол-1,мойки для мытья кухонной посуды-2, стеллаж-1, раковина для мытья рук-1. Моечная для мытья столовой посуды- производственный стол-1,3-х секционная ваннадля мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, с подводкой горячего и холодного водоснабжения, стеллаж для столовой посуды-3 Инструкция о правилах мытья столовой и кухонной посуды вывешена.

Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Расстановка оборудования произведена с учётом поточности технологического процесса. Кухонный инвентарь промаркирован, разделочные доски и ножи для сырой и готовой продукции хранятся раздельно. Механическая вытяжная вентиляция в исправном состоянии.

Для мытья кухонного инвентаря предусмотрены 2-х секционные ванны с подводкой горячего и холодного водоснабжения. Для мытья рук персонала установлена раковина с подводкой холодного водоснабжения. Инструкция о правилах мытья кухонного инвентаря вывешена.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в специальные промаркированные ведра с крышкой.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств. Работники пищеблока санитарной одеждой обеспечены.

Склад оборудован стеллажами и подтоварниками. Холодильная камера-1, Имеется гигрометр для измерения температуры и влажности в помещении склада. Также имеются витрина холодильная, холодильная камера-1, 3 холодильника для хранения гастрономической, молочной и овощной продукции. Пищевые продукты имеют маркировочные ярлыки (этикетки) и документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов. При хранении продуктов соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов.

Пищеблок по отделке помещений и обеспечению помещений холодильным и технологическим оборудованием соответствует санитарно-гигиеническим требованиям