

## Характеристика пищеблока.

Пищеблок ГКОУ ЛО «Назийский центр социальной адаптации состоит из следующих цехов:

### 1. Производственный цех для приготовления пищи («горячий цех»)

Оснащен технологическим оборудованием, имеется пароконвектомат, котел для приготовления пищи, электрическая сковорода, электрические плиты, универсальная кухонная машина, протирочно-резательная машина и др. современное оборудование.

### 2. Помещение для мойки посуды.

Имеется автоматизированная посудомоечная машина, водонагреватель, ванна для мытья посуды. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

### 3. Помещение для хранения посуды, посуды для приготовления пищи.

### 4. Овощной цех.

Имеется электрическая картофелечистка, две ванны для мытья овощей и фруктов.

### 5. Мясной цех.

Имеется электрическая мясорубка.

### 6. Овощная кладовая. Кладовая для хранения продуктов.

Имеются четыре холодильника, стеллажи, весы, холодильный шкаф.

### 7. Цех для нарезки хлеба.

Имеется электрическая хлеборезка.

### 8. Холодильная зона содержит пять холодильников.

### 9. Кладовая суточных проб.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии и ежеквартально производится его техническое обслуживание. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют соответствующую маркировку и покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Во всех цехах имеются настенные термометры, психрометры.

Пищеблок столовой имеет отдельный выход.

Общая площадь всех помещений пищеблока – 126,9 м<sup>2</sup>.