

ОБОРУДОВАНИЕ СТОЛОВОЙ

Для полноценного питания крайне важны условия хранения, переработки продуктов. В настоящее время на пищеблоке в наличии имеется следующее оборудование:

<i>№ п/п</i>	<i>Название оборудования</i>	<i>Количество</i>
1.	Электрическая плита	3
2.	Пароконвектомат	1
3.	Шкаф жарочный	1
4.	Мармит универсальный	1
5.	Водонагреватель	2
6.	Холодильный шкаф	1
7.	Холодильник «Бирюса»	3
8.	Овощерезка	1
9.	Ванна моечная	7
10.	Стол производственный	11
11.	Зонт вытяжной	1
12.	Весы	4
13.	Мясорубка электрическая	1
14.	Морозильные камеры	2

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником ежедневно. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой порции приготовленных блюд, ее осуществляет шеф-повар.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Мытье и дезинфекция посуды и столовых приборов производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

Учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами для мытья рук.