

Пищеблок состоит из различных помещений и оснащен необходимым технологическим оборудованием:

**Цех горячей продукции+раздаточная.** Предназначен для приготовления и выдачи готовых блюд. Оснащен пароконвектоматом Abat-1шт, электрическими плитами Abat-1шт, духовым шкафом Abat-1шт, весами настольными до 5 кг, мойкой двухсекционной-1 шт., стеллажом для посуды-1 шт., столами производственными-5 шт., машиной протирочной MOM-300-1шт, мясорубкой -1 шт.

**Цех сырой продукции.** Предназначен для обработки сырого мяса, кури, рыбы, яиц. Приготовление фаршей, котлетной массы, полуфабрикатов. Оснащен мясорубкой MOM-300 – 1 шт., тестомесом– 1 шт., весами настольными до 10 кг- 1 шт., холодильником для проб -1 шт., столом производственным- 3 шт., двухсекционной раковиной -1 шт., Дезар -1 шт., стеллажом для обработки яиц-1 шт., овощерезательной машиной – 1шт., столами производственными- 3 шт., дезар - 1 шт., двухсекционной раковиной – 1 шт., раковиной для мытья рук -1 шт

**Овощной цех.** Предназначен для калибровки, мойки и очистки овощей. Оснащен картофелечисткой – 1 шт., стеллажом – 1 шт, односекционной раковиной -1 шт., раковиной для рук – 1 шт., настольными весами до 150 кг.

**Кладовая сухих продуктов.** Предназначена для хранения круп. Оснащена гигрометром -1 шт., стеллажами -2 шт.,

**Помещение холодильной камеры.** Предназначено для хранения молочной продукции и сырых овощей, фруктов, мяса, рыбы. Оснащено сплит системой, термометром.

**Комната персонала + душ.** Оснащена личными шкафами для одежды работников пищеблока, душевым помещением., вешалкой для верхней одежды работников пищеблока.

**С/У работников пищеблока.**

**Кабинет кладовщика.** Оснащен рабочим столом – 1 шт., компьютером – 1 шт., принтером – 1 шт.

**Кладовая уборочного инвентаря.** Предназначена для хранения бытовой химии инвентаря для уборки помещений пищеблока.

Один раз в десять дней проводится анализ по выполнению норм продуктов питания, подсчитывается калорийность блюд (белки, жиры, углеводы). Ведется постоянный контроль со стороны администрации за приготовлением продукции на пищеблоке, санитарным состоянием, за организацией питания в группах.