

## Материально-технические условия

### пищеблока МБОУ «СОШ № 75»

Оборудование пищеблока МБОУ «СОШ № 75» обеспечивает полный производственный цикл приготовления пищи для обеспечения питанием учащихся.

Для приготовления пищи пищеблок оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

В состав пищеблока МБОУ «СОШ № 75» входят следующие помещения:

-мясорыбный цех. Оборудован разделочными столами, холодильным оборудованием, мясорубками, моечными ваннами, раковинами. В помещении оборудована зона для обработки яиц.

- овощной цех. Оборудован разделочными столами, картофелечисткой, протирачно-резательными машинами, универсальным приводом, моечными ваннами, раковинами.

- моечная для мытья кухонной посуды. Оборудована ваннами и раковинами для мытья и обработки кухонной посуды, стеллажами.

- склады. Оборудованы морозильными и холодильными камерами, стеллажами для хранения продуктов.

- пекарский цех. Оборудован холодильными камерами, жарочными шкафами, разделочными столами, тестомесильной и раскаточной машинами, раковинами.

-готовочный цех. Оборудован холодильными камерами, жарочными шкафами, электроплитами, духовыми шкафами, пароконвектоматами, электросковородой, разделочными столами, раковинами. В цехе имеется зона для хлебобезпеки, зона для приготовления салатов и закусок.

- моечная для пищевой посуды. Оборудована моечной машиной, моечными ваннами.

- раздаточная линия. Оборудована линией раздачи, холодильными витринами, мармитом.

Вся посуда и инвентарь, используемые на пищеблоке, имеют соответствующую маркировку и используются в соответствии с маркировкой.

Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

Помещение пищеблока имеет отдельный выход, через который осуществляется прием продуктов. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами.