

**Оборудование обеденного зала пищеблока:** Обеденный зал расположен на 1 этаже здания, рассчитан на 50 посадочных мест, площадью 74 кв.м. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (скамейки и столы) с покрытием, позволяющим осуществлять дезинфекционную обработку специализированными средствами и влажную уборку. Питание осуществляется в 2 смены. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом, перед обеденным залом установлены 2 раковины для мытья рук, которые обеспечены жидким мылом, 1 электросушителем для рук и бумажными рулонными полотенцами. Санитарно-эпидемиологический режим в обеденном зале осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10. Уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи.

**Пищеблок (набор и площади помещений, перечень и техническое состояние оборудования, по цехам или зональному делению):** питания детей организуется силами образовательной организации, работа пищеблока осуществляется на полуфабрикатах высокой степени готовности и сырье.

В пищеблоке имеются: мясной, рыбный, овощной отделы, гастрономический.

Горячий цех разделен на две зоны, в которых установлены промаркированные столы для сырой и готовой продукции, 3 электроплиты по 4 конфорки, 1 жарочный шкаф, пароконвектомат, электропривод готовой продукции, водонагреватель на (100 л), ванна для обработки готовой продукции, 1 бытовой холодильник для гастрономических продуктов. Отдельно выделен холодильник для хранения суточных проб. Рядом с раздаточной линией имеется столик для чистой столовой и чайной посуды. Имеется раковина для мытья рук персонала.

Мясо-рыбный цех оборудован 3-хсекционной ванной с маркировкой «мясо, рыба и птица», 2 цельнометаллические разделочные столы с маркировкой «мясо сырое, рыба» и «курица», холодильник бытовой с маркировкой «рыба», «мясо сырое». Имеются промаркированные весы для взвешивания сырых полуфабрикатов. Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются. Имеется раковина для мытья рук персонала.

Овощной цех оборудован двухсекционной ванной, раковиной для мытья рук персонала, 2 разделочными столами, электроприводом. Инструкции обработки овощей и фруктов имеется.

Склад сыпучей продукции оборудован стеллажами, подтоварниками для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря на высоте от пола не менее 15 см. На высоту 1,8 м облицован керамической плиткой.

Мытье кухонной посуды, кухонного инвентаря, столовой и чайной посуды осуществляется в отдельных моечных. Для мытья кухонной посуды используется двухсекционная емкость, имеется гибкий шланг с душевой насадкой с маркировкой объемной вместимости и пробками, для мытья столовой посуды используется посудомоечная машина. Мытье чайной посуды осуществляется на специализированной моечной машине с применением моющих средств согласно инструкции эксплуатации прибора. Необходимые инструкции по мытью посуды имеются. Для сушки и хранения кухонной посуды используются специализированные стеллажи, для столовых приборов – кассетницы. Имеются необходимые промаркированные емкости для мытья столов и хранения ветоши.

Наличие и число разделочных досок: в достаточном количестве с соответствии с СанПиН.

Количество столовой посуды и приборов: оснащение 100% - 60 комплектов (суповая тарелка, подставная тарелка, стакан – фарфоровые и стеклянные, приборы: ложка, вилка – нержавеющей сталь).

Наличие спецодежды: персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на каждого работника. В бытовой комнате личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).