

Сведения об условиях питания обучающихся МБОУ Хадаханская СОШ

Пищеблок	<p>Горячий цех с зонами раздачи, нарезкой хлеба, вареного мяса, курицы и рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none">- электрическая плита 2 шт на 4 конфорки с локальной вытяжной вентиляцией-цельнометаллический разделочный стол для СМ,СК,СР-раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем.-окно раздачи готовой продукции-цельнометаллический стол для нарезки хлеба-цельнометаллический стол для «ГП»- стол с покрытием, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств, для рыбы-мармит для 1-х и 2-х блюд- жарочный шкаф-двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды с подводкой горячей и холодной воды со смесителем.-металлические сетки для обработки продуктов- контрольные весы- холодильник для «гастрономия», «ГП», «суточные пробы».- протирачная машина для пюре-шкафы для столовой посуды (2 комплекта)-железные кассеты для столовых приборов-для выдачи готовых блюд имеется два термошупа. <p>Моечная столовой и кухонной посуды</p> <ul style="list-style-type: none">-водонагреватель на 60 л- металлические стеллажи для просушки мытой столовой посуды- полки для хранения чистой столовой посуды- полки для хранения чистой кухонной посуды находятся на высоте 50 см от пола-окно для приема грязной столовой посуды
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

-окно для выдачи чистой столовой посуды

- стол для «грязной посуды»

- трехсекционная ванна для мытья столовой посуды с подводкой горячей и холодной воды со смесителем и гибким шлангом с душевой насадкой с мерными метками для воды

-двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды с мерными отметками для воды

-разделочные доски и ножи промаркированы и все хранятся на ребре в стеллажах

- металлические сетки - 2 шт.

Овощной цех:

- Моечная ванна для сырых продуктов

- моечная ванна для обработки овощей и фруктов

- моечная ванна для сырого мяса

Кладовая сыпучей продукции-
стеллажи

-гигрометр для измерения относительной влажности и температур воздуха

-закрытая деревянная полка для хранения хлеба

-закрытые деревянные короба для круп, отдельно для сахара и макаронных изделий

-электрические весы

-стол для приема и выдачи продуктов

Склад с зоной для разделки сырого мяса с зоной для обработки яиц

-низкотемпературный морозильный ларь для сырой продукции (мясо, рыба, курица, полуфабрикаты)

-среднетемпературный холодильник для «яйцо», «овощи-фрукты»

-емкости для хранения питьевой воды 3 шт. на 500 л (вода привозная)

- 1 раковина для промывания мяса и тушек птиц

- раковина для мытья рук

В каждом холодильнике есть

	<p>термометр. - мясорубка -производственный стол для «СМ» «СК» «СР» -прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха -стол для обработки яйца -3 емкости для обработки яиц, емкость для обработанного яйца. Кухонная и столовая посуда обновлены, закуплены в июне 2021 Г, имеются в достаточном количестве (2 комплекта) для контингента обучающихся. Столовая посуда - тарелки десертные и суповые из фарфора, стаканы стеклянные и фарфоровые, кухонная утварь-тазы эмалированные, котлы и кастрюли для 1,2,3-х блюд из нержавеющей стали. Столовая посуда хранится в шкафах. Кухонная- на стеллажах на высоте более 0,5 м. разделочные доски – из дерева твёрдых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Ножи из нержавеющей стали, имеются в достаточном количестве, промаркированы, после просушки хранятся на ребре. Столы для обработки – цельнометаллические. Тамбур пищеблока с отдельным входом с улицы для загрузки пищевых продуктов в кладовую -настенные крючки для хранения верхней одежды персонала -уборочный инвентарь -спец. одежда хранится в стеллажах для одежды</p>
Обеденный зал	Столы-12 шт., лавки-24 шт.







