

## Характеристика пищеблока

в ГКОУ ЛО «Киришская школа-интернат»

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) психрометр
Зона для обработки овощей	Производственные столы, холодильник, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Холодный цех	Производственные столы, контрольные весы, холодильные шкафы, , бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечные ванны для повторной обработке овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковины для мытья рук.
Зона для разделки мяса, рыбы и птицы	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, птицы), контрольные весы, холодильный шкаф, электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук.
Зона для обработки яиц	Производственный стол, моечные ванны, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы ( для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы.
Раздаточная зона	Мармит для первых, вторых и третьих блюд
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, моечная ванна, стеллажи.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.

Столовая на 88 посадочных мест и пищеблок размещены на первом этаже школы.  
Зал для приёма пищи имеет два отдельных выхода.