**Информация о пищеблоке, о количество мест в столовой, оснащение технологическим оборудованием**

Количество мест в обеденном зале – 192.

         Обеспеченность мебелью: обеденный зал оборудован обеденными столами, табуретками, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Имеются варочный, мясной, овощной, моечный цеха.

         Наличие подводки горячей и холодной воды: ко всем моечным ваннам подведена горячая и холодная вода через смесители. Для мытья столовой и чайной посуды установлена 3- х секционная моечная ванна, посудосушилки. Для мытья кухонной посуды установлена 1 секционная моечная ванна. Чистые столовые приборы хранятся в специальных ящиках - кассетах, ручками вверх. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя. Над мойками вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обработки и хранения ветоши выделены замаркированные емкости.

         Обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой: достаточное количество столовой посуды, приборов,  разделочного инвентаря. Разделочный инвентарь хранится в подвешенном состоянии, промаркирован. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов доступных для контакта с пищевыми продуктами. Для хранения чистой посуды оборудованы стеллажи.  Имеется решетка для сушки чистой посуды, для сбора пищевых отходов и мусора имеются промаркированные емкости с крышками. Столы промаркированы.

         Холодильное и технологическое оборудование: бытовой холодильник -2, морозильный ларь – 1, жарочный шкаф – 1, электросковорода – 1, электроплиты – 4, водонагреватель – 2, овощерезка – 2, электромясорубка – 1.