

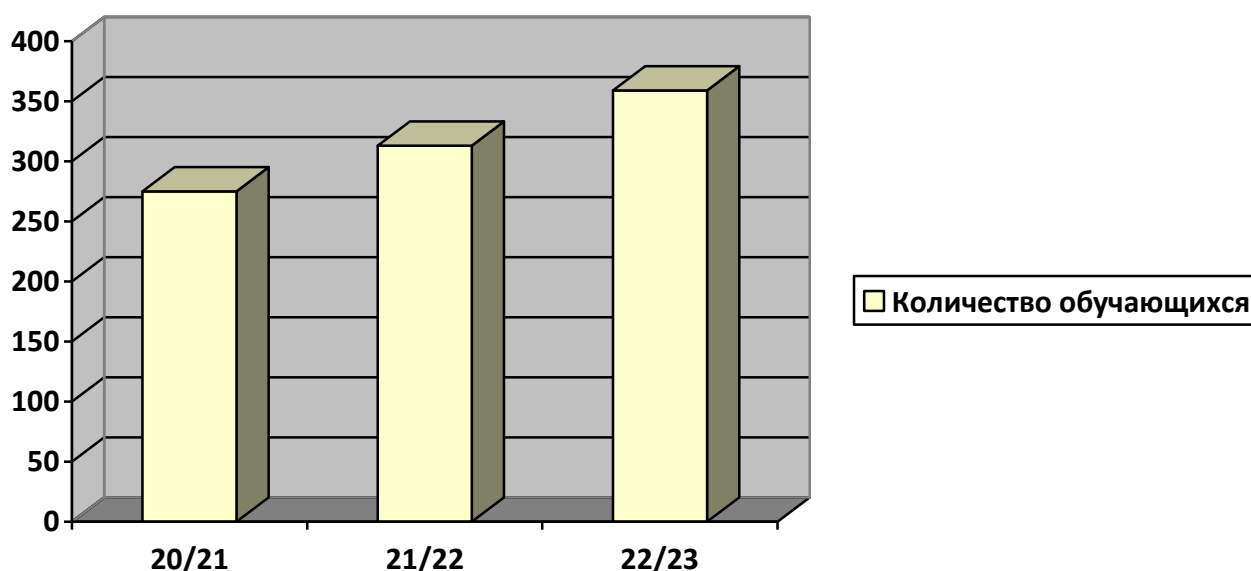
7.1 Кадровое обеспечение и материально-техническое оснащение пищеблока

В пищеблоке работает пять специалистов: заведующий производством, повар, кухонный работник и мойщик посуды. Они же следят за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока. На ежедневной основе сотрудники кухни производят уборку всех помещений пищеблока.

Для обеспечения своевременного и бесперебойного приготовления качественной пищи школьный пищеблок оборудован всей необходимой техникой.

Для приготовления блюд работники пищеблока используют: картофелечистку, мясорубку, электрический кипятыльник и жарочный шкаф. Все продукты и полуфабрикаты хранятся в двух больших холодильных шкафах. Посуда моется с соблюдением всех требований СанПиН как вручную, так и с помощью посудомоечной машины. Посуда для приготовления пищи соответствует требованиям и безопасна в использовании.

Каждый год в школе отмечается увеличение количества обучающихся.



В связи с этим в столовую были докуплены столы и стулья для обеспечения комфортного и бесперебойного питания школьников.







ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 613 МОСКОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Рябова Ольга Николаевна, Директор

11.10.23 19:59 (MSK)

Сертификат 935BFED79729D97A476690A2E3510CBC