

7.1 Кадровое обеспечение и материально-техническое оснащение пищеблока

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

Для приготовления блюд работники пищеблока используют: картофелечистку, мясорубку, электрический кипятильник и жарочный шкаф. Все продукты и полуфабрикат 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.

В пищеблоке работает четыре специалиста:

- заведующий производством,
- повар,
- кухонный работник и
- мойщик посуды.

Они же следят за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока.



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга.



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга.

