***СОЗДАНИЕ ОПТИМАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ***

**Создание оптимальных условий к производственному оборудованию.**

Весь цикл приготовления блюд происходит в пищеблоке. Помещение пищеблока составляет 156,7 квадратных метров, размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии, а также системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключен возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов, так как соблюдается поточность, потому что предусмотрено несколько цехов для работы с разными продуктами.

В распоряжении работника кухни:

- цех первичной обработки овощей;

- холодный цех;

- горячий цех

|  |  |
| --- | --- |
| **Задачи цеха** | **Оборудование** |
| ***ЦЕХ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ*** | |
| Здесь происходит первичная обработка картофеля, корнеплодов, капусты, лука; а так же , сортировка, мойка, очистка и доочистка овощей | - местная вытяжная вентиляция.  -настольные механические весы, |
| ***ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ*** | |
| Для первичной обработки мяса, рыбы, птицы, а так же заготовки полуфабрикатов из них | В цехе для каждого продукта своя зона (кура сырая, мясо сырое, рыба сырая), в которой:  - производственные столы; «ОС»- овощи сырые  - ванны моечные двухсекционные над второй секцией каждой ванны установлены душевые насадки:  - универсальный привод.  - Зона для обработки яиц, где установлены:  - холодильник «ЯЙЦО»;  -отдельны стол «ЯЙЦО» |
| ***ГОРЯЧИЙ ЦЕХ*** | |
| Цех является основным, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов/, гарниров, вторых блюд, сладких блюд, салатов из свежих или вареных овощей. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, сдоба, ватрушки и др.) Из горячего цеха производится раздача готовых блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной, моечной кухонной посуды. | - цех оборудован приточно- вытяжной вентиляцией,  -двумя четырехкомфорочными электроплитами;  - два жарочными шкафами.  - холодильник для хранения суточных проб;  -машина для нарезки овощей («ОВ» - овощи вареные);  -два производственных стола («ОВ»- овощи вареные,);  -двухсекционная ванна;  -над второй секцией ванны установлена душевая насадка;  - водонагреватель накопительного типа  - универсальный привод для вареных продуктов «ВП»  - блинница электрическая с одной жарочными поверхностями;  - кипятильник электрический непрерывного действия;  - весы настольные электронные для выдачи готовой продукции.  - производственные столы: ГАСТРОНОМИЯ, ХЛЕБ;  Два стола «ГП» (готовый продукт); ТЕСТО;  -полка-шкаф настенная закрытая «ХЛЕБ» с двумя полками (хлеб пшеничный, хлеб ржаной)  - установлены два стеллажа цельнометаллических с четырьмя полками в каждом  -установлена моечная ванна с одной секцией |

Этот комплект оборудования пищеблока позволяет полноценно обеспечивать питанием воспитанников детского сала, оптимально подобрать режим приготовления, обеспечивающий наилучшие вкусовые и питательные качества блюда. Эффективность использования оборудования повышает трудоспособность и производительность.

Так же на пищеблоке есть:

-кладовая для хранения овощей;

- кладовая для хранения сыпучих продуктов;

-комната, где установлены холодильники для хранения продуктов (холодильник ШХ – 2 шт; бытовой холодильник)

- комната для персонала

***Создание оптимальных условий к санитарному состоянию пищеблока.***

***Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям санитарного состояния пищеблока.***

|  |
| --- |
| ***Производственный инвентарь*** |
| - ножи замаркированы |
| - инвентарь и посуда промаркированы |
| - доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров замаркированы, хранятся на подставках |
| -посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасная для здоровья детей |
| - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали  - для кипячения молока выделена отдельная посуда |
| - для обработки яиц замаркированные емкости и дезинфицирующее средство, в соответствии с требованиями СанПиН |
| - для хранения хлеба установлена полка настенная закрытая «ХЛЕБ» с двумя полками (хлеб пшеничный, хлеб ржаной). Полки шкафа ежедневно протирают чистой салфеткой смоченной в 1%-ном растворе уксуса, (для приготовления раствора используют специальную емкость «для мытья хлебницы». Хлебные крошки сметают специальной щеткой «хлеб» |
| - для соблюдения норм личной гигиены предусмотрен шкаф для хранения санитарной одежды, в горячем цехе раковина «для рук» с жидким мылом и замаркированным полотенцем |
| Производственные столы на пищеблоке моют горячей водой с моющими средствами (мыло, сода) специальной чистой ветошью, для этого в каждом цехе есть емкость «для мытья столов» и закрытая емкость с дез.средством «для обработанной ветоши» соответственно. Для хранения дез.средства предусмотрены канистры |

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.