

Нам хотелось бы рассказать вам о том, что [тут](#) можно узнать про самые модные магазины и торговые центры Москвы. Пользуясь этим ресурсом, вы всегда будете в курсе самых актуальных предложений и найдете возможность купить отличные вещи по выгодным ценам. Если вы любите шопинг, этот сайт для вас – просто настольная книга!

Для приготовления качественной пищи созданы все условия

Больничная пища обычно ассоциируется с постной кашей и жидкими щами. Но оказывается, многое зависит от того, кто стоит у плиты и в каких условиях все варится и парится.

В новом пищеблоке Республиканской клинической больницы, сданном в эксплуатацию в декабре прошлого года, созданы просто идеальные условия для приготовления качественной пищи и организации лечебно-диетического питания. Оснащенный автоматизированным оборудованием немецкого производства, контролем за параметрами и качеством приготовления еды, пищеблок соответствует последним требованиям санитарно-эпидемиологического режима.

Здесь нет никакого алюминия, только нержавеющая сталь. Для очистки воздуха установлена современная вентиляция. Обеззараживание происходит с помощью мощного ультрафиолетового облучателя, который очищает воздух от бактерий на 99,9%. Особое восхищение у поваров вызывают пароконвектоматы на 20 гастроек для приготовления различных блюд на пару. На одном таком автомате можно одновременно приготовить 500 порций различных диетических блюд. При этом пища будет мягкой и легкоусвояемой и, несмотря на воздействие пара, в ней сохраняются витамины.

В новом здании пищеблока много подсобных помещений, как для приготовления пищи, так и для отдыха работников. Разделка различных продуктов происходит в отдельных цехах, выделена даже комната для обработки куриных яиц. В просторном варочном зале установлены электроплиты и электробачки. Труд кухонных работников облегчают посудомоечные и поломоечные машины, в то же время есть и самомоющееся оборудование. Но главное, что пищеблок теперь без проблем справляется с важной задачей жизнеобеспечения больницы.