

Характеристика школьной столовой и пищеблока

К столовой относятся:

- обеденный зал на 18 столов по 6 человек за каждым.
- кухня с технологическим оборудованием;
- мойка с необходимым оборудованием;
- холодильники и холодильная камера;
- мясной цех;
- кладовые для овощей и сыпучих продуктов;
- санузел;
- гардероб для персонала пищеблока;
- коридор для получения привозных продуктов и хлеба;
- для твердых отходов имеется оборудованная площадка с контейнерами.

Оснащенность пищеблока:

1. Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-2 (с)
2. Тестомест МТН-65
3. Мармит 1 блюд эл. ПЭМС 70/2
4. Мармит для приготовления 2-х блюд
5. Плита эл.напольная с духовым шкафом ПЭП 0,48 МДШ
6. Плита электрическая ПЭМ
7. Ларь морозильный
8. Холодильник Стинол RF345
9. Ванна моечная
10. Ванна моечная
11. Ванна моечная ВСМ
12. Ванна моечная ВСМ
13. Сковорода электрическая
14. Кипятильник заливной WB-40
15. Мясорубка настольная МИМ-80 (модер)
16. Шкаф для посуды
17. Шкаф для посуды
18. Шкаф для посуды
19. Шкаф для посуды
20. Шкаф для посуды
21. Шкаф Ш6 (для одежды)
22. Шкаф Ш6 (для одежды)
23. Шкаф Ш6 (для одежды)
24. Шкаф Ш6 (для одежды)

Кухонная посуда: ложки, вилки, ножи, стаканы, тарелки, разделочные доски, кастрюли и котлы для приготовления пищи имеются в достаточном количестве.

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем и дезинфицирующими средствами.