

## ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА МБОУ «СОШ № 2»

### Месторасположение и производственные площади

Школьная столовая находится в здании школы.

#### К столовой относятся:

- обеденный зал на 160 чел, площадью – 199.3 кв. м
- кухня площадью – 70 кв. м с технологическим оборудованием,
- моечная столовой и кухонной посуды – 1 шт.,
- помещение уборочного инвентаря – 1 шт.,
- кладовая овощей – 1 шт.,
- кладовая сыпучих продуктов – 1 шт.,
- мясо-рыбный цех – 1 шт.,
- горячий цех – 1 шт.,
- холодный цех – 1 шт.,
- овощной цех – 1 шт.,
- отдел выпечки мучных изделий – 1 шт.,
- разгрузочное помещение – 1 шт.,
- санузел – 1 шт.,
- душевая – 1 шт.,
- служебный коридор – 1 шт.,
- тамбур эвакуационного выхода – 1 шт.

#### Оснащенность:

- Электроплиты с духовками – 2 шт.
- Электросковорода – 1 шт.
- Электрокотел – 1 шт.
- Электрокипятильник – 1 шт.
- Протирачная машина – 1 шт.
- Овощерезка – 1 шт.
- Пароконвектомат – 1 шт.
- Мясорубка – 1 шт.
- Слайсер – 1 шт.
- Котёл электрический – 1 шт.
- Машина для взбивания и перемешивания – 1 шт.
- Мармит Ш б. – 1
- Электроплиты с духовками – 2 шт.

- Электросковорода – 1 шт.
- Электрокотел – 1 шт.
- Электрокипятильник – 1 шт.
- Жарочный шкаф – 1 шт.
- Протирачная машина – 1 шт.
- Овощерезка – 1 шт.
- Мясорубка – 1 шт.
- Мармит П б. – 1
- Посудомоечная машина – 1 шт.
- Холодильная камера – 1 шт.
- Шкаф холодильный – 2 шт.
- Шкаф холодильный с морозильной камерой – 2 шт.
- Холодильные витрины (в буфете) – 2 шт.
- Хлебный стол – 1 шт.
- Производственные ванны из нержавеющей стали – 5 шт.
- Тестомес – 1 шт.
- Кипятильник электрический на подставке – 1 шт.
- Стойка для приборов и подносов – 1 шт.
- Шкаф вытяжной – 2 шт.
- Столы разделочные пристенный - 8 шт.
- комплект посадочных мест (столов - 40 шт. 4 местных, стульев – 160)
- кухонная посуда:

ложки, вилки, чашки, стаканы, ножи, разделочные доски, кастрюли и т.д. имеются в полном, необходимом для работы количестве.

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицирующими средствами.

Перед пищеблоком имеются раковины для мытья рук, электросушилки, питьевые фонтанчики.

Все работники столовой проходят медицинский осмотр и сантехминимум.

Директор школы

Н.И. Слуцкая