

## Материально-техническая база школьной столовой

Техническая база школьной столовой укомплектована в соответствии с нормативами.

Технологическое оборудование	Посуда	Моющие средства
<p>1.Камера теплоизоляционная холодильная КХН-294-1шт.                  2.Мармит для первых блюд МЭП-1Б-2 Лира Н – 1шт.                  3.Машина картофелечистительная типа МОК-15ОМ- 1шт.                  4.Машина тестомесительная малогабаритная типа МТМ65 МН -1шт.                  5.Плита кухонная эл.ЭП-6ЖШ 1шт.                  6.Посудомоичная машина - 1шт.                  7.Сковорода эл. -1шт.                  8.Стол д\офис столовых кафе «Степ» - 1шт.                  9.Холодильник «Атлант» - 1шт.                  10.Холодильный шкаф R1400-1шт.                  11.Шкаф ШПЭСМ-3М с пароувлажнителем -1шт.                  12.Стул д\офис столовых кафе «Вереск» -4шт                  13.Стол нейтральный «Лира»(новинка)-1шт.                  14.Универсальная кухонная машина УКМ-0,6 с насадками 2 скорости -1шт.</p>	<p>1.Тарелки-200 шт.                  2.Кружки -200 шт.                  3.Стаканы -200 шт.                  4.Ложки -200шт.                  5.Вилки-200 шт.                  6.Салфетницы - 10шт</p>	<p>(месячная норма)                  1.Прогресс -20л.                  2.Сода -50кг.                  3.ХлорИзвесть - 16,7кг                  4.Хозмыло-8шт.                  5.ПемоЛюкс-5шт.</p>









Суточные пробы хранятся в холодильнике, в соответствии с требованиями.



Используемая посуда и приборы отвечают требованиям безопасности. Производственные и другие помещения содержатся в порядке и чистоте.





Обеденный зал отремонтирован с использованием современных тенденций, эстетически оформлен, укомплектован необходимым количеством столов (10шт.) и стульев (70шт.) Обеденный зал пищеблока содержится в образцовом порядке. За чистотой следят работники пищеблока. Влажная уборка обеденного зала проводится после каждого прима пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Кухонная посуда моется отдельно от столовой посуды. Соблюдаются требования личной гигиены. Для обучающихся работают раковины, электрополотенца.





В столовой оформлены стенды с необходимой информацией:

- правила техники безопасности
- правила поведения за столом





Обеденный зал столовой удивляет обучающихся и родителей красивым эстетическим оформлением, что приятно радует глаз каждого посещающего. Правильно расставленные приборы, цветы, салфетки создают уют и красоту. Столовая работает по утвержденному директором графику в котором предусмотрены перемены 20 минут.



На каждой перемене в столовой дежурят педагогические работники. Классные руководители завтракают с детьми, показывая пример поведения за столом.

