

Столовая доготовочная с обеденным залом на 80 посадочных мест располагается на втором этаже здания школы.

Столовая включает следующий набор помещений:

- горячий цех, площадью 26,4 м², оборудованный жарочным шкафом ШПЭСМ-3 1 шт., тестомесом ТТМ 1 шт., электроплитой ЭП-4, электроплитой двух комфорочной 1 шт., электрокипятильником КНЭ-100 л/ч, ванной для промывки гарниров, производственными столами, электроприводом, раковиной для мытья рук;
- выделена рабочая зона для обработки полуфабрикатов: оснащена электромясорубкой, холодильным шкафом, двумя моечными ваннами для обработки сырых полуфабрикатов, производственными столами, стеллажами, весами;
- раздача, площадью 8,3 м², оборудованная электромармитом для вторых блюд МСЭ 110;
- моечная столовой и кухонной посуды отделена перегородкой, оборудованна ванной для мытья кухонной посуды, моечными ваннами 5 шт., кипятильниками КНЭ-100 л/ч 2 шт., стеллажами для чистой посуды;
- гарманжа и склад сыпучих продуктов, площадью 16 м², оборудованная подтоварниками, стеллажами, весами, холодильной камерой;
- обеденный зал на 80 посадочных мест, площадью 86,6 м², оборудованный столами обеденными - 12 шт. и стульями – 80 шт., столами для сбора грязной посуды - 2 шт.

Перед обеденным залом оборудованы умывальные раковины для мытья рук учащихся.

Санитарно-бытовые помещения для персонала представлены:

- гардеробом, оборудованным шкафами для санитарной и верхней одежды;
- санитарным узлом (пользуются общим для персонала) площадью 3,5 м², оборудованный унитазом и раковиной для мытья рук.

Санитарно-гигиеническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное. Уборка помещений проводится регулярно с применением моющих и дезинфекционных средств. Уборочный инвентарь имеется, промаркирован, используется по назначению.

Обеспечено наличие достаточного количества ветоши для обработки посуды, столов, производственного оборудования.

Водоснабжение в помещениях столовой холодное и горячее централизованное. Для резервного горячего водоснабжения имеются два электрокипятильника производительностью 100 л/ч.

Вентиляция естественная и вытяжная с механическим побуждением.

Продукция выпускается в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, сборником рецептов. Ассортимент выпускаемой продукции утвержден МУП КШП «Школьник»:

- первое блюдо - 1 наименование;
- вторые блюда: мясное, рыбное, замороженные охлажденные полуфабрикаты - 3 наименования;
- гарниры из круп, макаронных изделий, замороженных овощных полуфабрикаты – 3 наименования;
- третьи блюда – 4 наименования;
- выпечные изделия (кроме изделий с кремовой начинкой) – 7 наименований.

3. Снабжение продуктами осуществляется МУП КШП «Школьник».

Транспортировка продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим санитарный паспорт.

В столовой ведется необходимая документация: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Ведомость контроля за рационом питания». За ведением документации, за хранением пищевых продуктов, технологическим процессом приготовления блюд ответственность несет заведующая производством

Перечень торгово - технологического и холодильного оборудования

1. Холодильный шкаф ШХ – 0,5 СК
2. Холодильный шкаф ШХ -0,8
3. Холодильный шкаф ШХ – 0,4
4. Холодильный шкаф ШХ – 1,12
5. Электрическая плита ЭП – 6ЖШ
6. Электрический кипятильник КНЭ – 50-01
7. Универсальный привод П- 2
8. Шкаф жарочный ШЖЭ – 0,85
9. Машина тестомесильная
10. Морозильный ларь
11. Буфет
12. Мармит
13. Кассовая кабина Стойка для линии раздачи
14. Шкаф для хранения хлеба Шкаф кухонный
15. Стол технологический
16. Стол - тумба
17. Стеллаж для тарелок
18. Стеллаж для кастрюль