

Материально-техническая характеристика школьного пищеблока.

Состояние материально-технического оснащения пищеблока и обеденного зала соответствует современным требованиям, предъявляемые к этим помещениям.

Общая площадь обеденного зала составляет 252,7 м². Зал рассчитан на 240 посадочных мест. В наличии имеется 56 штук обеденных 4-х местных зон для учащихся (в комплекте со скамейками) и три 4-х местных обеденных стола (в комплекте с 4-мя венскими стульями) для педагогов. На входе расположены пять штук раковин, оборудованных электрополотенцем для рук, на каждой раковине имеется держатель с туалетным мылом. Также на входе имеется 3-секционный металлический шкаф для хранения уборочного инвентаря и халатов для работников (накрывальщица, уборщица). Учителя и учащиеся пользуются столовыми приборами из нержавеющей стали, которые хранятся в кассетниках для столовых приборов. Посуда для первых и вторых блюд используется фарфоровая и частично металлическая, стаканы – стеклянные. На столах имеются подставки с салфетками.

Грязную посуду складывают на электрическую транспортёрную ленту для сбора посуды, которая расположена вдоль всей задней стены обеденного зала и уходит в моечное отделение. Рядом имеются два закрытых стеллажа из нержавеющей стали для хранения чистой посуды и столовых приборов. Там же имеется тележка для сушки и перевозки чистой посуды из моечного отделения в обеденный зал и на кухню.

Имеется буфет, он оснащен следующим оборудованием: витрина холодильная, вертикальный холодильник, стеллажи для выпечки и готовой продукции, прилавков торговый, касса.

В школьной столовой оконные блоки из ПВХ профилей с двухкамерным стеклопакетом совместно с подоконной доской. Запасные выходы с двух сторон, двери металлические противопожарные. Покрытия полов в обеденном зале, кухне, моечном отделении из плитки керамогранита.

Общая площадь пищеблока составляет 160,6 м². Пищеблок состоит из следующих помещений:

- кухня 72,0 м²;
- мойка 27,5 м²;
- склад сыпучих продуктов 13,3 м²;
- холодильная камера 11,4 м²;
- кабинет зав. производством 4,9 м²;
- сан. узел для персонала 4,0 м²;
- раздевалка для персонала 9,2 м²;
- коридор 18,3 м²

Обеденный зал и пищеблок оснащены первичными средствами пожаротушения (огнетушитель ОУ-5 – 2 шт.)

Перечень кухонного оборудования:

1. лента транспортерная для сбора грязной посуды;
2. пароконвектомат ПКА-10-1/1;
3. ларь морозильный;
4. котёл КПЭМ-160/9;
5. машина кухонная универсальная;
6. плиты 4-х и 6-и конфорочные;
7. холодильный агрегат;
8. холодильная камера
9. холодильный прилавок;
10. холодильный шкаф;
11. жарочный шкаф;
12. печь хлебопекарная-электрическая «ХПЭ-500,34»
13. электросковорода;
14. посудомоечная машина ММТУ-1000;
15. электромясорубка;
16. производственные столы, весы, ножи и разделочные доски, подставки для ножей и крышек;
17. микроволновая печь;
18. термопат на 5 л.

Заместитель директора по АХЧ

Неклюдова Е.А.