

Оснащение пищеблока технологическим и иным оборудованием в Талицкой СОШ филиале МБОУ Урожайненской СОШ

Школьная столовая находится в здании **Талицкой школы филиала МБОУ Урожайненской СОШ по адресу: Алтайский край Советский район с. Талица ул. Молодежная 17.** Здание школы – 2-х этажное, столовая – на 1-ом этаже.

Пищеблок построен по проекту – **доготовочная**, т.е. с минимальным набором помещений. Общая площадь пищеблока - **121,40** кв.м.

Складские помещения пищеблока: **цех для сыпучих продуктов, цех для хранения сырья и полуфабрикатов, овощной цех, мясорыбный цех, горячий цех, раздаточная зона, моечная для мытья столовой и кухонной посуды, санитарный узел для сотрудников.**

Количество мест в обеденном зале – **42**, площадь на одно посадочное место - **0,28** кв. м. Количество умывальных раковин при обеденном зале – **4**, количество электрополотенцев при обеденном зале – **2**. Обеспеченность мебелью: обеденный зал оборудован обеденными столами - **7**, стульями **42**, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, исключается покрытие бытовыми клеенками.

Для мытья столовой и кухонной посуды в помещении – **моечная** - установлены 3-х секционная, 2-х секционная, 1-секционная моечные ванны, стеллажи деревянные для хранения посуды – **2**. Имеется посудомоечная машина. Горячая вода от электронагревателя объемом **100** литров. Производственный стол – **1**. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя. Над мойками вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обработки и хранения ветоши выделены замаркированные емкости.

В горячем цехе: плита электрическая 4-конфорочная – **1** (в исправном состоянии), варочный котел – **1** (в исправном состоянии), наклонный водопроводный кран имеется – **3**. Вентиляционный зонт над плитами имеется, вентиляция в рабочем состоянии. Жарочный шкаф имеется – **1**, в рабочем состоянии. Вентиляционный зонт над жарочным шкафом имеется. Контрольные весы – **1**, мармит для I, II, III блюд – **1**, производственный стол – **4**, раковина для д/мытья рук – **1**.

В складском помещении для хранения сырья и полуфабрикатов есть холодильник – **1**.

В мясорыбном цехе – контрольные весы – **1**, холодильный шкаф – **1**, электромясорубка – **1**, производственный стол – **2**, 2-х секционная моечная ванна – **1**.

В овощном цехе имеется стол производственный – **1**, ванна – **1**.