

#### 5.4.1. Краткая информация о пищеблоке/столовой

Площадь обеденного зала составляет 173 кв.м

#### Перечень оборудования школьной столовой

| Наименование помещений        | Перечень оборудования                | Фактическое наличие |
|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| <b>1.Складское помещение:</b> | подтоварник                          | 4                   |
|                               | стеллаж                              | 4                   |
|                               | среднетемпературный холодильный шкаф | 2                   |
|                               | низкотемпературный холодильный шкаф  | 3                   |

| Наименование помещений            | Перечень оборудования   | Фактическое наличие |
|-----------------------------------|---|---------------------|
| <b>2.Горячий цех:</b>             |   |                     |
| - зона сырой продукции            | производственный стол   | 1                   |
|                                   | холодильный шкаф среднетемпературный для хранения суточных проб             | 1                   |
|                                   | электромясорубка, привод универсальный                                      | 1                   |
|                                   | контрольные весы  | 1                   |
|                                   | моечная ванна   | 5                   |
| - зона первичной обработки овощей | производственный стол   | 1                   |
|                                   | картофелеочистительная машина, привод универсальный                         | 1                   |
|                                   | моечная ванна   | 2                   |
| - зона готовой продукции          | производственный стол   | 3                   |
|                                   | шкаф пекарский  | 1                   |
|                                   | среднетемпературное холодильное оборудование с наличием морозильного отсека | 1                   |
|                                   | шкаф для хранения хлеба   | 1                   |
|                                   | раковина для мытья рук персонала  | 1                   |
|                                   | пароконвектомат   | 2                   |
|                                   | тестомесильная машина   | 1                   |
|                                   | электропривод для готовой продукции   | 1                   |
|                                   | электрокотел пищевой  | 1                   |

|                    |                             |   |
|--------------------|-----------------------------|---|
|                    | электросковорода            | 2 |
| - раздаточная зона | окно раздачи                | 1 |
|                    | мармит                      | 2 |
|                    | холодильный прилавок        | 1 |
|                    | электронные настольные весы | 1 |
|                    | товарные весы               | 1 |

| <b>Наименование помещений</b>                       | <b>Перечень оборудования</b>                                  | <b>Фактическое наличие</b> |
|---|---|----------------------------|
| <b>3.Зона для мытья столовой и кухонной посуды:</b> | стеллаж для хранения кухонной посуды                          | 3                          |
|   | стеллаж для хранения столовой посуды                          | 4                          |
|   | посудомоечная машина  | 1                          |
|   | раковина для мытья рук  | 1                          |
|   | ванна для мытья столовой посуды и приборов                    | 5                          |
|   | моечная ванна для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря | 2                          |