

## ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА МОУ СОШ №4 Г.ВСЕВОЛОЖСКА МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПЛОЩАДИ

Школьная столовая находится в здании школы, запроектирована на сырьё.

К столовой относятся:

- обеденный зал на 150 человек, площадью 283,3 кв м
- кухня с технологическим оборудованием
- мойка с необходимым оборудованием
- холодильная камера с фреоновой установкой
- кладовая овощей и сыпучих продуктов
- мясной цех
- кондитерский цех
- санузел
- коридор с входным тамбуром

### ОСНАЩЕННОСТЬ

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	шкаф морозильный ШН-0,7	1
2	шкаф холодильный ШХ-0,5 Polair	3
3	машина посудомоечная МПУ-700	1
4	Ванная моечная 2-х секционная	5
5	Кухонный комбайн BoschMCM2000	1
6	Стол обеденный № 45	42
7	Стул п/м на м/к №39 кожзам	152
8	Миксер Vitek VT-1406	1
9	Мармит 1-х блюд 3-х комфорочный "Белла-Нева-2004"	1
10	Мармит 2-х блюд паровой с комплектом г/е	1
11	сковорода электрическая СЭЧ-0,25	1
12	Фильтр очистки водосистемы	
13	Весы технические ВТ-200	1
14	Машина посудомоечная конвейерная	1
15	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1
16	Водонагреватель эл. вертикальный 50л	3
17	Витрина холодильная Белла-нева-2004	1
18	Котел КПЭМ-16/9 Т	1
19	Холодильник Атлант МХ 5810-62	1
20	Витрина кондитерская ВХСв-1,3д Carboma	1
21	Раздаточная линия Белла Нева 2004	1
22	Картофелечистка МОК -300М	1
23	Овощерезка МКО-50	1

№ п/п	Наименование	Кол-во
24	Пароконвектомат бойлерный ПКА-10-1/1ПМ, 10 уровней, с комплектом гастроемкостей	2
25	Мясорубка электрическая МИМ-300	1
26	Шкаф среднетемпературный СМ105-S	3
27	Шкаф пекарный ЭШ-ЗК	1
28	Стол производственный, нерж.сталь	14
29	Стеллаж для котлов нерж.сталь	3,000
30	Стеллаж для посуды, нерж.сталь 1600*600*1600мм	3,000
31	Привод универсальный УКМ-11-02 92-х скоростной двигатель)	2,000
32	Мармит 2-х блюд "Ривьера" "Atesy"	1,000
33	Морозильный ларь POLAIR SF150LF-S 2018г	1,000
34	Плита электрическая ЭП-4П	4,000
35	Котел КПЭМ-160/9-Т	1,000
36	Подтоварник нержавеющей сталь, 1400*500*400мм	12,000
37	Машина тестомесильная Сарапульский ЭГЗ МТМ-65МНА	1,000
38	Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro	1,000
39	Стеллаж,	4,000
40	Шпилька	1,000
41	Шкаф для хлеба	1,000
42	шкаф металлический тип	3
43	Гастроёмкости GN1/1	30
44	Лист для выпечки	18

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицирующими средствами. Общая площадь – 532,6 кв м.

Перед пищеблоком имеются раковины для мытья рук и электрополотенца.

Все работники столовой проходят медицинский осмотр и сантехминимум.

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Обеденный зал состоит из одного помещения площадью 283, 3 кв м.

Количество посадочных мест – 150.

Имеется отдельно стоящий буфет.