

## **Характеристика**

### **пищеблока и обеденного зала**

Школа организует двухразовое горячее питание школьников в соответствии с типовым 14-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Ленинградской области.

Школьная столовая является столовой полного цикла, приготовление блюд полностью осуществляется в цехах столовой.

На пищеблоке имеются:

1. Горячий цех. В горячем цеху имеются : шкаф жарочный, плита электрическая, холодильник бытовой-2 шт., мясорубка электрическая, прилавок (модуль) мармит универсальный, сковорода электрическая, машина овощерезательная, разделочные столы - 2 шт.
2. Моечная для мытья столовой посуды (Водонагреватель электрический, стеллажи для просушивания тарелок посуды)
3. Моечная кухонной посуды.
4. Все технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.
5. Зал для приема пищи на 60 посадочных мест.
6. В обеденном зале имеются информационные стенды.
7. Во всех холодильниках имеются термометры.
8. Имеется склад для хранения продуктов питания (морозильная камера - 2 шт.)