

Чтобы учащиеся нашей школы оставались полными сил и энергии, им необходимо здоровое и полноценное питание. Главное отличие школьной столовой от других заведений общепита в том, что накормить детей полезной и горячей едой нужно буквально за 15-20 минут. Чтобы справиться с этой непростой задачей кухня должна быть оснащена всем необходимым оборудованием для обработки, приготовления и хранения продуктов.

## Перечень технологического оборудования в школьной столовой МБОУ СОШ № 7

1. Обеденный зал: количество посадочных мест 120, фактически 120.
2. Оборудование пищеблока:

Вентилятор	1	В рабочем состоянии
водонагреватель «Гарант»	2	В рабочем состоянии
Мармит электрический I блюда	1	В рабочем состоянии
Мармит электрический II блюда	1	В рабочем состоянии
Плита ПЭ 0.51	2	В рабочем состоянии
Шкаф ШЖЭП-1	2	В рабочем состоянии
Ванна моечная	2	Для мытья сырых овощей, сырого мяса, для охлаждения блюд, вторичной обработки овощей и фруктов
Ванна моечная	6	Для мытья посуды
Весы почтовые	1	Исправны
Хлеборезка	1	В рабочем состоянии
Холодильник STINOL 123	1	В рабочем состоянии
Холодильник ATLANT	1	В рабочем состоянии
Холодильная камера ATLANT	1	В рабочем состоянии
Морозильная камера	1	В рабочем состоянии
Мясорубка электрическая	1	В рабочем состоянии
Раковины для мытья рук	2	Для мытья рук
Сушилка для рук	1	В рабочем состоянии
Хлеборезка	1	В рабочем состоянии
Котел пищеварочный	1	В рабочем состоянии
Электросковорода	1	В рабочем состоянии
Картофелечистка	1	В рабочем состоянии
Овощерезка	1	В рабочем состоянии
Контрольные весы	1	В рабочем состоянии

Помещение для мытья, санитарной обработки и сушки посуды соответствует нормам СанПиН.

Помещение склада готово к размещению и хранению продуктов питания.

Директор МБОУ СОШ



В.В.Сидюкова















