

Характеристика пищеблока и обеденного зала

Столовая расположена в здании МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2». Обеденный зал площадью 116, 5 кв. м. рассчитан на 90 посадочных мест.

Характеристика пищеблока:

1. Горячий цех (32, 2 кв.м.)
2. Мойка котлов (10,3 кв. м.)
3. Мясорыбный цех (11 кв. м.)
4. Овощной цех (9,5 кв. м)
5. Выпечной цех (11, 5 кв. м.)
6. Помещения для инвентаря (2, 46 кв.м.)
- 7 Входной тамбур (2,6 кв. м.)
8. Склад овощной (4,6 кв. м.)
9. Коридор (28 кв. м.)
10. Склад сухой продукции (6, 6 кв. м.)
11. Помещения для посуды (5, 3 кв. м.)
12. Мойка посуды (14, 1 кв.м.)
13. Раздевалка персонала (6, 5 кв. м.)
14. Душевая (2, 6 кв. м.)
15. Туалет для персонала (1, 1 кв.м.)

Оборудование столовой МКОУ «Лодейнопольская СОШ №2»:

1. Ванна двухсекционная
2. Ванна моечная
3. Ванна моечная
4. Весы товарные электр.
5. Водонагреватель на 80 л.
6. Котел пищеварочный
7. Ларь морозильный

8. Машина картофелеочистительная
9. Машина посудомоечная
10. Машина тестомесительная
11. Плита четырехкомфорочная
12. Плита электрическая с духовым шкафом
13. Прилавок для горячих напитков
14. Прилавок для приборов
15. Прилавок морозильный
16. Прилавок – мармит для первых блюд
17. Прилавок – мармит для вторых блюд
18. Сборная холодильная камера с моноблоком
19. Сковорода электрическая
20. Стеллаж для выпечки
21. Стеллаж кухонный
22. Стеллаж универсальный
23. Стол для сбора отходов
24. Стол разделочный с бортом
25. Стол разделочный с бортом
26. Тележка для посуды
27. Тележка ручная
28. Универсальная кухонная машина с насадками
29. Холодильник «Стинол»
30. Шкаф для посуды
31. Шкаф для хлеба
32. Шкаф пекарный
33. Шкаф холодильный
34. Шкаф холодильный
35. Шкаф холодильный со стеклянными дверцами

Кухонная посуда: ложки, вилки, ножи, стаканы, чашки, тарелки, разделочные доски, кастрюли и котлы для приготовления пищи имеются в достаточном количестве. На столах имеются салфетки в достаточном количестве.

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем и дезинфицирующими средствами.