

Материально-техническая база школьной столовой

В гимназии сформирована образовательная среда, которая способствует развитию ребенка и его здоровью сбережению.

Работа администрации гимназии и педагогического коллектива совместно с родителями (законными представителями) учащихся способствует совершенствованию условий пребывания учащихся в гимназии. Совершенствование материально-технической базы школьной столовой проводится

постоянно в плановом режиме.

К новому учебному году подготовка помещения столовой осуществлялась в соответствии с рекомендациями и с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований.

ул. Церковная д.16 (1-4 классы)

Материально-техническое оснащение включает в себя складские помещения:

Кладовая сухих продуктов
Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит хранение овощей)
Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные камеры)
Инвентарная кладовая
Кладовая моющих и дезинфицирующих средств
Горячий цех
Холодный цех
Мучной цех
Мясо-рыбный цех
Помещение для обработки яиц
Овощной цех (первичной обработки овощей)
Овощной цех (вторичной

обработки овощей)

Доготовочный цех

Производственные помещения

Моечные помещения: Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды

Буфет раздаточная

Помещение для персонала (комната для персонала, гардероб, душевая, санузел, помещение уборочного инвентаря, помещение для временного хранения отходов, место в обеденном зале для организации питания, нуждающихся в диетическом питании)

Обеденный зал

Оборудование: складские помещения: кладовая сухих продуктов, помещения с холодильными камерами, инвентарная кладовая, кладовая моющих и дезинфицирующих средств оборудованы оборудованием для столовых работающих на сырье (стеллажи, подтоварники, камеры холодильные. холодильные шкафы как низкотемпературные, так и среднетемпературные, шкафы для хранения, раковины для мытья рук).

Производственные помещения

Горячий цех:

Котел электрический

Котел газовый

Сковорода электрическая

Сковорода газовая

Духовой (жарочный) шкаф электрический

Духовой (жарочный) шкаф подключение газ

Пароконвектомат электрический

Пароконвектомат газовый

Плита электрическая

Плита газовая

Электропривод (для готовой продукции)

Контрольные весы

Производственный стол

Холодильный шкаф среднетемпературный

Кипятильник электрический непрерывного действия

Стеллажи

Моечная ванна односекционная

Раковина для мытья рук

Холодный цех:

Производственный стол

Производственный стол с охлаждаемой поверхностью

Холодильный шкаф среднетемпературный

Универсальный механический привод или овощерезательная машина

Моечная ванна двухсекционная

Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха

Контрольные весы

Раковина для мытья рук

Мучной цех:

Производственный стол

Стол кондитерский

Тестомесильная машина

Просеиватель муки (при необходимости)

Пекарский шкаф

Печь конвекционная

Шкаф расстоечный

Тестораскаточная машина

Тестоделитель

Планетарный миксер
Стеллажи
Контрольные весы
Моечная ванна двухсекционная
Раковина для мытья рук

Помещение для резки хлеба:

Шкаф для хранения хлеба
Производственный стол
Хлеборезательная машина
Раковина для мытья рук

Мясо-рыбный цех:

Производственные столы
Холодильные шкафы среднетемпературные
Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)
Электромясорубка
Колода (стол) для разрубки мяса
Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)
Контрольные весы
Фаршемешалка (при необходимости)
Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)
Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
Раковина для мытья рук

Помещение для обработки яиц:

Производственный стол
Моечная ванна трехсекционные
Бактерицидная лампа
Овоскоп
Раковина для мытья рук

Овощной цех (первичной обработки овощей):

Стеллажи
Подтоварники (при необходимости)
Производственные столы
Картофелеочистительная машина
Моечная ванна двухсекционная
Раковина для мытья рук

Овощной цех (вторичной обработки овощей):

Производственные столы
Моечная ванна двухсекционная
Овощерезательная машина
Холодильные шкафы среднетемпературные
Контрольные весы
Раковина для мытья рук

Моечная столовой посуды:

Производственный стол
Посудомоечная машина
Моечная ванна трехсекционная
Моечная ванна двухсекционная
Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)
Шкаф или стеллаж для хранения посуды

Моечная оборотной тары:

Стеллажи перфорированные
Моечная ванна двухсекционная
Раковина для мытья рук

Обеденный зал:

Столы обеденные
Стулья
Раковина для мытья рук
Электрополотенца
Дозатор для мыла

Дозатор для дезинфицирующих средств

Тележка-шпилька

Буфетная стойка

Торговый прилавок

Витрины открытые

Витрины закрытые:

Раздаточная:

Мармиты для первых блюд

Мармиты для вторых блюд

Мармиты для третьих блюд

Холодильный прилавок (витрина, секция)

Прилавок нейтральный

Прилавок для столовых приборов

Прилавок-витрина холодильный

Кладовая сухих продуктов
Кладовая овощей
Помещение с холодильными камерами
Инвентарная кладовая
Кладовая моющих и дезинфицирующих средств

Дополнительные источники горячего водоснабжения:

Электрический водонагреватель

Вентиляционные системы:

Зонт приточно-вытяжной пристенный

Зонт приточно-вытяжной островной

ул. Леонтьевская д. 10 (5-11 классы)

Материально-техническое оснащение включает в себя складские помещения:

Производственные помещения

Горячий цех
Холодный цех
Мучной цех
Мясо-рыбный цех
Помещение для обработки яиц
Овощной цех (первичной обработки овощей)
Овощной цех (вторичной обработки овощей)
Доготовочный цех

Моечные помещения: Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды
Помещение для персонала (комната для персонала, гардероб, душевая, санузел, помещение уборочного инвентаря, помещение для временного хранения отходов, место в обеденном зале для организации питания, нуждающихся в диетическом питании)

Обеденный зал, Оборудование: Складские помещения: кладовая сухих продуктов, помещения с холодильными камерами, инвентарная кладовая, кладовая моющих и дезинфицирующих средств оборудованы оборудованием для столовых работающих на сырье (стеллажи, подтоварники, камеры холодильные. холодильные шкафы как низкотемпературные, так и среднетемпературные, шкафы для хранения, раковины для мытья рук).

Производственные помещения оснащены всем необходимым оборудованием для приготовления пищи

Горячий цех:

Котел электрический

Котел газовый

Сковорода электрическая

Сковорода газовая

Духовой (жарочный) шкаф электрический

Духовой (жарочный) шкаф подключение газ

Пароконвектомат электрический

Пароконвектомат газовый

Плита электрическая

Плита газовая

Электропривод (для готовой продукции)

Контрольные весы

Производственный стол

Холодильный шкаф среднетемпературный

Кипятильник электрический непрерывного действия

Стеллажи

Моечная ванна односекционная

Раковина для мытья рук

Холодный цех:

Производственный стол

Производственный стол с охлаждаемой поверхностью

Холодильный шкаф среднетемпературный

Универсальный механический привод или овощерезательная машина

Овощной цех (вторичной обработки овощей):

Производственные столы

Моечная ванна двухсекционная

Овощерезательная машина

Холодильные шкафы среднетемпературные

Контрольные весы

Раковина для мытья рук

Моечная столовой посуды:

Производственный стол

Посудомоечная машина

Моечная ванна трехсекционная

Моечная ванна двухсекционная

Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)

Шкаф или стеллаж для хранения посуды

Моечная оборотной тары:

Стеллажи перфорированные

Моечная ванна двухсекционная

Раковина для мытья рук

Обеденный зал:

Столы обеденные

Стулья

Раковина для мытья рук
Электрополотенца
Дозатор для мыла
Дозатор для дезинфицирующих средств
Тележка-шпилька
Буфетная стойка
Торговый прилавок
Витрины закрытые:

Раздаточная:

Мармиты для первых блюд
Мармиты для вторых блюд
Мармиты для третьих блюд
Холодильный прилавок (витрина, секция)
Прилавок нейтральный
Прилавок для столовых приборов
Прилавок-витрина холодильный

Дополнительные источники горячего водоснабжения: Электрический водонагреватель

Вентиляционные системы:

Зонт приточно-вытяжной пристенный

Зонт приточно-вытяжной островной