

## Информация о столовой МОУ Лицей №7

Помещение столовой МОУ Лицей №7 расположено по адресу: ул.51-Гвардейской,59.

Пищеблок с обеденным залом, общей площадью – 222,3 кв.м., на 240 посадочных мест, располагается на 1 этаже.

Пищеблок в школе должен отвечает требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: варочный зал, мясорыбный цех, моечная кухонной посуды и столовой посуды.

При пищеблоке находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов, кондитерских изделий.

Предприятия оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с производственными мощностями. Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Поточность всех технологических процессов соблюдается. Производство функционирует согласно СанПиН и снабжено инструкциями.

Водоснабжение осуществляется от централизованной системы водоснабжения. Канализация центральная, подключенная к городским очистным сооружениям.

При обеденном зале столовой, для гигиенических целей учащихся, установлены умывальники, рядом с умывальниками имеются электрополотенца.

Перечень оборудования для пищеблока, а так же набор помещений.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечная ванна , раковина для мытья рук.
Доготовочный цех	Производственные столы , контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы ,

	обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна

