

**Состояние материально-технического оснащения пищеблока и обеденного зала  
Перечень оборудования школьной столовой**

<b>Наименование помещений</b>	<b>Перечень оборудования</b>	<b>Фактическое наличие</b>
<b>1.Складское помещение:</b>	подтоварник	4
	стеллаж	2
<b>2.Горячий цех:</b>		
- зона сырой продукции:	производственный стол	1
	среднетемпературный холодильный шкаф или низкотемпературное холодильное оборудование	1
	мясорубка	1
	контрольные весы	1
	моечная ванна	2
- зона первичной обработки овощей	производственный стол	1
	картофелеочистительная машина	-
	моечная ванна	1
- зона готовой продукции	производственный стол	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературный бытовой холодильник для хранения суточной контрольной пробы	1
	среднетемпературное холодильное оборудование с наличием морозильного отсека	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук персонала	1
	электрическая печь	4
	духовой (жарочный) шкаф	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел пищевой	1
	пароконвектомат	1
- раздаточная зона	линия раздачи	1
	мармит	2
	холодильный прилавок	1
<b>3.Зона для мытья столовой и кухонной посуды:</b>	стеллаж (шкаф) для хранения столовой и кухонной посуды	1 (3 отдела)
	посудомоечная машина	1
	раковина для мытья рук	1
	трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и приборов	1
	моечная ванна для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря	2

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

В 2012г. в рамках модернизации были заменены зонты вытяжные и электропроводка.

В 2013г. в столовой были установлены евроокна, были приобретены плиты индукционные, электросковорода и новый электрочайник.