**Характеристика школьной столовой**

**Столовая находится на первом этаже школьного здания.**

**Количество посадочных мест - 240 мест.**

**Для питания учащихся в школьной столовой разработано примерное двухнедельное меню с целью обеспечения наиболее полноценного питания школьников разных возрастов при минимальной его стоимости.**

**Оборудование и организация работы школьной столовой**

**По характеру производства столовая школы относится к типу - столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье и на полуфабрикатах, она производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.**

**Столовая встроена в основное здание школы и включают в себя следующие группы помещений:**

**- обеденный зал;**

**- производственное помещение.**

**Пищеблок оснащен технологическим оборудованием, инвентарем:**

**Склады: стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы.**

**Овощной цех (первичной обработки овощей): производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.**

**Овощной цех (вторичной обработки овощей): производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод , овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.**

**Холодный цех: производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод, 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.**

**Мясо-рыбный цех: производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, 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, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.**

**Помещение для обработки яиц: производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.**

**Доготовочный цех: производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук.**

**Помещение для нарезки хлеба: производственный стол, , шкаф для хранения хлеба, 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, электро-котел, контрольные весы, раковина для мытья рук.**

**Раздаточная зона: мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной).**

**Моечная для мытья столовой посуды: производственный стол, посудомоечная машина, трех-секционная 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.**

**Производственное помещение буфета-раздаточной: производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованную мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук.**

**Посудомоечная буфета - раздаточной: трех-секционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.**

**В обеденном зале установлены столы для приема пищи: квадратной формы со стульями. Поверхность столов имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств. В обеденном зале размещены раковины для мытья рук, установлены 2 электрополотенца и одноразовые полотенца.**

**В оформлении стен обеденного зала использованы светлые тона, плакаты о правильном питании.**

**Посуда в столовой фарфоро-фаянсовая и сортовая стеклянная.**

**Штат работников столовой – 6 человека: повар (3 чел.), кухонный рабочий (3 чел.).**

**Контроль за качеством готовой продукции возложен на бракеражную комиссию школы. Повар осуществляет контроль поступающего в школу сырья. Результаты контроля записываются в специальном журнале.**







