

Материально-техническая база школьной столовой

Оборудование

- **Тепловое.** Электроплиты для приготовления выпечки, полуфабрикатов, первых и вторых блюд, пароконвектоматы для готовки на пару, марmitы для поддержания заданной температуры еды, пищеварочные котлы, посудомойка
- **Холодильное.** Морозильные и холодильные шкафы, сплит-системы
- **Технологическое.** Мясорубка, овощерезка, картофелечистка
- **Нейтральное.** Производственные столы для готовки, мойки с двумя камерами, стеллажи для хранения посуды.
- **Инвентарь.** Ножи, молотки, шумовки, мялки, тёрки, разделочные доски.

Инфраструктура

- Зал для организации питания располагается на первом этаже здания и имеет прямоугольную форму.
- Бежевый цвет стен, оформление способствуют повышению аппетита
- Комплекс помещений обеспечен инженерными коммуникациями, системой вентиляции, отоплением, электрическими сетями необходимой мощности.
- Все помещения оборудованы системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения.
- Места хранения, получения и выдачи продукции оснащены контрольно-измерительными приборами.