

**ИНФОРМАЦИЯ
ПО ПИЩЕБЛОКУ МКОУ СШ №3 Г.КОТЕЛЬНИКОВО**

1. Инженерно-техническое оснащение пищеблока: обеспечено.
2. Производственные помещения и оборудование.

Наименование производственных помещений (цехов):	Перечень технологического и сантехнического оборудования с указанием количества
Горячий цех (варочный)	Печи электрические (2 шт), столы (5 шт), мясорубка (1 шт), весы (1 шт), микроволновая печь (1 шт).
Моечная столовой посуды	Ванны (3 шт), водонагреватель (1 шт), шкафы (1 шт), столы (3 шт), емкость для хранения запаса воды (5 шт), водопроводный кран (3 шт), стационарный фильтр проточной воды (1 шт).
Охлаждаемые камеры:	
- молочных продуктов, жиров и гастрономии	Холодильник - 1
- фруктов, ягод и напитков	Холодильник - 1
- мяса и рыбы	Холодильник - 1
Кладовая суточного запаса продуктов	Холодильники (3 шт), столы (3 шт), шкафы (2 шт).

3. Оснащение помещения для приема пищи.

Посадочных мест: 60

- стол обеденный – 10 шт;
- табурет столовый – 60 шт.

Питьевой фонтанчик – 1 шт.

Высокоскоростная сушилка для рук – 1 шт.

Раковина для мытья рук – 1 шт.

Стол для сбора посуды – 2 шт.

4. Примерное 10-дневное меню прилагается.

5. Работники пищеблока.

Повар – Павлова Наталья Михайловна – 4 разряд.

Кухонный работник – Лымарь М.А.