

Питание учащихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Столовая расположена на первом этаже Литер А2, площадь обеденного зала – 216,7 м², рассчитана на 200 посадочных мест, установлены умывальники для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды – 11 шт., электрополотенца – 6 шт., в наличии имеется жидкое моющее средство в дозаторах.

Площадь пищеблока – 130,3 м², состав помещений: обеденный зал, кухня, моечная для столовой посуды, моечная для кухонной посуды, овощной цех, мясной цех, складское помещение, душевая для персонала, санузел, коридор, тамбур. Все помещения оборудованы централизованной системой горячего и холодного водоснабжения.

Начиная с 2021 года технологическое и вспомогательное оборудование пищеблока обновлено 100%.

2021 г.

Наименование, характеристики	Количество
Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ-Э	3
Шкаф среднетемпературный V=1500л, ШХс-1,4-01 нерж., 0...+5°C,	2
Пароконвектомат без гастроемк. на 10 ур.в.ПКА 10-1/1ПМ2-01 (нерж, парогенер,10 GN 1/1, авт. мойка)	1
Сковорода электрическая СЭЧ-0,45 (1440x800x850мм,90л, чугун. чаша, облиц. углерод,лицо и крышка нерж.)	1
Машина протирачно-резательная МПР-350М-02 (600x300x650, 350кг/ч) новый набор дисков	1
Ларь морозильный V=365л, МЛК-400, -18...-25, 1204x680x790мм, крышка глухая (1 корзина) "СНЕЖ"	1
Печь конвекционная КЭП-10П (10 уровней, 400x600 мм, 865x867x1137мм, камера-нерж, програм,) вся нерж. в комплект входит подставка и гастроемкости	1
Машина тестомесильная спиральная ТМС-60НН-1Р серия LIGHT (560x890x750 мм, 1,5 кВт, 400 В, 60 л)	1
Стерилизатор для ножей СТН-18 (400x152x605 мм , 0,03 кВт, 230 В, 18 ножей)	2
Тележка сервировочная ТС-80 вся нерж.	1
Шкаф для хранения хлеба 1000x250x420	1
Ванна моечная ЭКОНОМ ЦК ВМО2-430ЭЦК-М 1020x530x870(890) мм	2

2022 г.

Мясорубка Торгмаш УКМ-02 (М-80) 380 В	1
---------------------------------------	---

Электрический проточный водонагреватель Stiebel Eltron DHC 6	1
Мармит для вторых блюд АВАТ «Аста» ЭМК-70КМ	1
Прилавок-мармит АВАТ ПМЭС-70Т-01	1
Холодильная витрина Carboma ВХС-1,5	1
Протирочная машина Торгмаш ОМ-300-02 (УКМ-11-02)	1
Точилка электрическая для заточки ножей, металл, серия Knife sharpeners, CC120M, Chefs Choice	1
Стол охлаждаемый POLAIR TМi2-G	1
Фаршемешалка Foodatlas BWL-50	1
Питьевой фонтанчик FONTECO DF-11 Smart	1
Подставка для досок из нержавеющей стали 360 мм [201 STEEL STAND]	3
Тележка сервировочная	3
Котел 50 л профессиональный Luxstahl	5
Кипятильник электрический Дебис КНЭ-100-01 (нерж. сталь + пластик)	1
Подтоварник Viatto ПКИ-400-ЮТ (4 *5000,00)	1
Подтоварник Rada н/ст 1000х600х280	3

2023 г.

Ручной котлетоформовочный аппарат	1
Машина посудомоечная тоннельная левая	1
Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	2
Порционные весы до 6 кг	2
Гигрометр	1
Стеллаж складской (нерж.) 6 полок	1
Шкаф холодильный комбинированный ШХК -800	1

Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 10 л.	2
Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 20 л.	2
Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 30 л.	2
Котел профессиональный тройное дно из нерж. стали 40 л.	5
Профессиональный чайник из нерж. стали	5
Стол разделочный 1100х600х870	2
Дуршлаг на подставке нерж.320 мм (один с ручкой длинной, один с двумя ручками в ванну ставить)	2
Таз из нерж. Стали 9 л., 12 л.	4
Стол производственный с раздвижными дверками перфорированный для хранения хлеба	1
Ванна моечная 2-х секционная	1
Ванна моечная односекционная 600 на 700 со съемной крышкой из нержавеющей стали	1
Ванна моечная со столом общий размер 1000, ванна 500 и стол 500	2
Термопот 17 л	1
Микроволновая печь	1
Подтоварник Viatto ПКИ-400-ЮТ	4
Подтоварник Rada н/ст 1000х600х280	3

2024 год

Овощерезка Robot Coupe CL 50 ULTRA, без набора дисков Трехфазная - 375 и 750 об/мин. Число порций 20 - 300 +. Корпус двигателя из нержавеющей стали	1
Плита электрическая Abat ЭП-4ЖШ	1
Шкаф для стерилизации столовой посуды и кухонного инв ШЗДП-4-950-02-01	1
Кипятильник электрический Abat КЭН-100 (нерж.)	1

Подтоварник 1000х600х300 (оцинк)	2
Подтоварник 1000х400х600 (оцинк)	1
Подтоварник 400х400х400 (оцинк)	5
Набор дисков Robot Coupe 1961 Комплектация 5 дисков: слайсер 2 мм и 4 мм, соломка 2,5х2,5 мм, кубики 10х10 мм (слайсер+решетка), комплект для очистки решетки D-Clean.	1
Рукомойник педальный Финист РКЦп (400х400х850) +комплект для смешивания воды	1
Стеллаж полочный СПЛн «Norma Inox» 1800х800х400 со сплошной полкой (нерж.сталь)	1
Машина картофелеочистительная ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ МОК-300М	1
Шкаф холодильный Ариада Рhapsodia R 1400М (глухие двери)	1
Шкаф расстоечный Гриль-Мастер РПК 1 (дпк)	1
Водонагреватель проточный ГродТоргМаш ЭВПЗ-24	1
Машина посудомоечная туннельная МПТ-1700 левая (1595х770х1695 мм, 26,5кВт, 380 В)	1

2025 г.

Рукомойник педальный с комплектом для смешивания воды	1
Шкаф холодильный МариХолодмаш Капри 0,5 НВ	1
Холодильник Бирюса 109	1
Мясорубка МИМ-300 М	1
Дополнительный Комплект ножей и решеток для мясорубки МИМ-300	1
Ванна моечная трехсекционная с бортиком	1
Подтоварник технологический 400*400*600 мм	1
Просеиватель муки МР-150	1
Платформенная тележка 2-х ярусная,	1

Комплект фильтров с UF мембраной Raifil для пурифайера (11 дюймов)	2
Автомат котлетный АКЗМ	1
Фонтан питьевой ФП-400А (кнопка) + фильтр Гейзер Оптима Старт с краном + Установка обеззараживания воды UV-R 11w,	3

Оборудование варочного цеха



Оборудование кондитерского цеха



Оборудование мясного цеха



Моечная кухонной посуды



Моечная столовой посуды



В 2025 году проведены работы по капитальному ремонту помещений пищеблока и косметическому ремонту столовой.





В школе децентрализованный тип пищеблока, в котором приготовление пищи осуществляется непосредственно в школе, на месте, готовятся завтраки и обеды. Время работы столовой ежедневно с 08:00 часов

до 15:00 часов, имеется буфет. Организованно питаются учащиеся с 1 по 11 класс, горячее питание имеют возможность получать все учащиеся и сотрудники школы, в том числе инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья. В договор на оказание услуг по организации горячего питания учащихся во время образовательного процесса, который осуществляет Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат питания», включён пункт о разработке индивидуального меню специалистом-диетологом для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.