

**Информационная справка
об условиях для организации горячего питания в
МОУ «Лицей № 1 им. К. С. Отарова»**

Здание начальной школы

1. Работает столовая, 150 посадочных мест, общая площадь помещений столовой – 212 м².
2. Производственные помещения:
 - цех мясной, овощной, складские помещения, холодильные помещения, обеденный зал, оборудованная моечная для посуды, общая площадь – 100 м².
3. Буфет – отсутствует.
4. Режим работы – с 7 – 00 до 15 – 00.

Здание основной школы

1. Работает столовая, 150 посадочных мест, общая площадь помещений столовой – 200 м².
2. Производственные помещения:
 - цех мясной, овощной, складские помещения, холодильные помещения, обеденный зал, оборудованная моечная для посуды, общая площадь – 110 м².
3. Буфет – отсутствует.
4. Режим работы – с 7 – 00 до 15 – 00.

5. Перечень мебели и оборудования:

наименование оборудования, мебели	единица измерения	количество
Стол для столовой, 4-х местный	шт	75
Табуретка для столовой	шт	300
Плита электрическая четырехконфорочная без жарочного шкафа АВАТ ЭП-4П	шт	4
Электрическая мясорубка АВАТ МЭП-300Н-01	шт	2
Электрическая сковорода АВАТ ЭСК-80-0,27-40	шт	2
Жарочный шкаф 3-х секционный	шт	3
Машина тестомесильная спиральная электрическая ТМС-20НН-1Р	шт	2
Низкотемпературная холодильная камера ISTCOOL LTR 381	шт	2
Морозильный ларь Бирюса 355КХ	шт	4
Вытяжка с вентилятором	шт	2
Моечные ванны 4-х секционные	шт	6
Стеллажи для посуды	шт	6
Мойки для мытья рук	шт	10
Комплекты посуды (тарелки, чашки, вилка, ложка)	шт	1400

6. Кадры:

- Шеф-повар – 2 человека
- Повар – 4 человека
- Посудомойщица – 3 человека

Директор МОУ «Лицей №1 им. К. С. Отарова»



М. Лихов