

Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Столовая в своем составе имеет:

- обеденный зал на 130 посадочных мест,
- горячий цех,
- овощной цех,
- мясной цех,
- склад сухих продуктов,
- кухню,
- раздаточную,
- моечную кухонной посуды,
- санузел,
- моечную столовой посуды,
- гардеробную для сотрудников столовой.

Приготовление пищи происходит в специально оборудованном кухонном блоке, в котором имеются:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество
1.	Комплект минипекарни	1
2.	Машина посудомоечная ПММФ-1	1
3.	Овощерезка – протирка УКМ-11	1
4.	Котел пищеварочный	2
5.	Мясорубка МИМ 300	1
6.	Мармит МСЭМ	1
7.	Машина тестомесильная	1
8.	Водонагреватель	2
9.	Электросковорода	1
10.	Электрическая плита	3
11.	Холодильная установка	1
12.	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП- 2	1
13.	Шкаф ШПЭСМ-2	1
14.	Картофелечистка	1
15.	Электропривод УКМ	1

16.	Машина посудомоечная поточная ММУ – 1000М	1
17.	Привод универсальный	1
18.	Холодильный агрегат	1
19.	Морозильник - ларь	3
20.	Холодильник	4

Над посудомоечной машиной и электроплитами оборудованы зонты, функционирует принудительная вытяжная вентиляция.

В отдельном помещении, перед столовым залом, установлены умывальники, электрополотенца и дозаторы для мыла.