ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ ГАПОУ СО «КМТ»

1. Общие сведения.

1	Наименование ОО	ГАПОУ СО «Красноуральский многопрофильный техникум»
2	адрес	Свердловская обл., г. Красноуральск, ул. Калинина, 14
3	ФИО руководителя	Плохова Наталья Владимировна
4	ФИО зав столовой	Пастухова Анна Сергеевна
5	Штат столовой	входит в штат ОУ
6	Число работающих в столовой	3 сотрудника
7	Столовая обеспечена установкой для нагрева воды с разводкой	1 шт
8	Общая площадь столовой (м2), в том числе:	315,6
	Складские помещения	21,3
	Овощной цех	14,0
	Мясо - рыбный цех	13,6
	Горячий цех	34,5
	Моечная для мытья посуды	19,8
	Обеденный зал	76,5

2. Перечень имеющегося оборудования установленного в производственных цехах.

№	Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Количество оборудования (шт)
1	Складские помещения	стеллажи	2
		весы	2
		Низкотемпературные холодильные шкафы	2
		среднетемпературный холодильный шкаф	1
2	Овощной цех	производственные столы	2
		овощерезательная машина	1
		моечные ванны	2
		раковина для мытья рук	1
		кухонный комбайн	1
3	Горячий цех	производственные столы	1
		тестомесильная машина	1
		электрическая плита	2
		электрическая сковорода	1
		духовой шкаф	1
		пекарский шкаф	1
		электрокотел	1
		весы	2
		термопот	1
		холодильник	1
		раковина для мытья рук	1
		вытяжной зонд	2
4	Моечная для мытья посуды	посудомоечная машина	2
		двухсекционная ванна	1
		ванна	1
		стеллажи	3
		стол	2

		резервный источник горячего водоснабжения	1
5	Мясо – рыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	2
		контрольные весы	1
		среднетемпературный холодильный шкаф	1
		низкотемпературный ходильный шкаф	1
		электромясорубка	1
		электропривод	1
		колода для разруба мяса	1
		моечная ванна	1
		раковина для мытья рук	1
6	Помещение для нарезки хлеба	Шкаф для хранения хлеба	1
		Стол для нарезки хлеба	1

3. Описательная часть.

В обеденном зале столовой техникума размещено 15 столов, 60 стульев. Оборудованы места для мытья рук. Используется в работе стеклянная, фаянсовая посуда; столовые приборы из нержавеющей стали; кухонная посуда из нержавеющей стали; кухонный инвентарь: ножи, разделочные доски, мерный инвентарь для порционирования блюд. В полном объеме имеется промаркированный уборочный инвентарь, спец одежда.

Установлены локтевые шаровые смесители. Фартуки у раковин и ванн отделаны глазурованной плиткой.

Отделка помещений:

- складские помещения - стены и потолок окрашен водоэмульсионной краской;
- овощной цех - стены окрашены эмалью, пол выложен керамической плиткой;
- горячий цех – стены выложены керамической плиткой, окрашены водоэмульсионной краской, пол выложен керамической плиткой;
- моечная для мытья посуды - стены выложены керамической плиткой, окрашены водоэмульсионной краской, пол выложен керамической плиткой;
- мясо – рыбный цех – стены окрашены эмалью, окрашен водоэмульсионной краской, пол выложен керамической плиткой, фартуки у ванн и раковин выложены керамической плиткой;

Коридоры и подсобные помещения – стены окрашены эмалью, водоэмульсионной краской, пол выложен керамической плиткой.