

- Наличие складских помещений их состояние – удовлетворительное;
- Наличие специально промаркированных столов отдельно для сырых и варенных продуктов используется согласно маркировки:
- Маркировка разделных досок – имеется;

Перечень оборудования столовой и пищеблока и их состояние

Оборудование	Наличие	Состояние	Примечание
Холодильник	1	Удовлетворительное	
Морозильная камера	2	Удовлетворительное	
Холодильная камера	1	Удовлетворительное	
Электроплита	3	Удовлетворительное	
Жарочный шкаф	1	Удовлетворительное	
Столы	28	Удовлетворительное	
Стулья (лавка)	56	Удовлетворительное	
Электрокотел	1	Удовлетворительное	
Электротитан	1	Удовлетворительное	
Посуды (комплектов 1 человека)	630	Удовлетворительное	
Духовая печь	2	Удовлетворительное	

3 раздел: Санитарное состояние школьной столовой и пищеблока -

- наличие моющих средств - порошок, гипохлорид, мыло хозяйственное, моющие, чистящие средства;
- маркировки технологического оборудования I, II, III блюда,
- маркировки уборочного инвентаря -есть,
- наличие спец одежды у персонала (на: 1 человека не менее 2 комплектов) – есть.