



Фотоматериалы, демонстрирующие материально-техническую оснащённость школьной столовой, состояние пищеблока и обеденного зала, примеры сервировки, готовых блюд, многообразие меню



**Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания
(1 неделя)**

Понедельник



Вторник



Среда



Четверг



Пятница





**Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания
(2 неделя)**

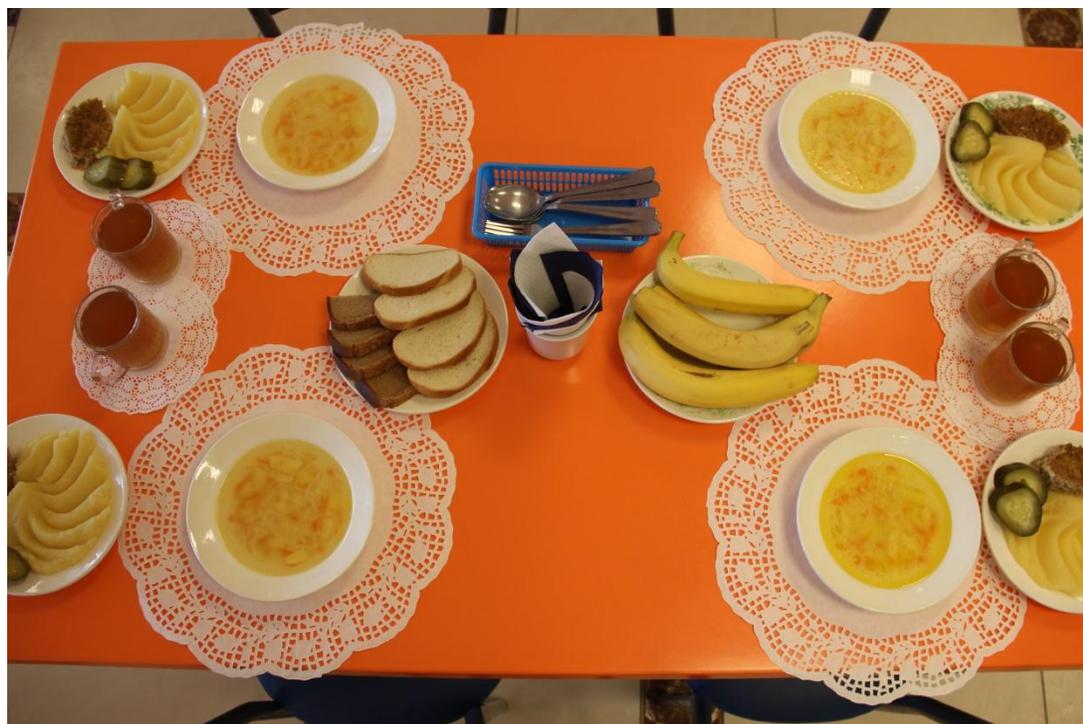
Понедельник



Вторник



Среда



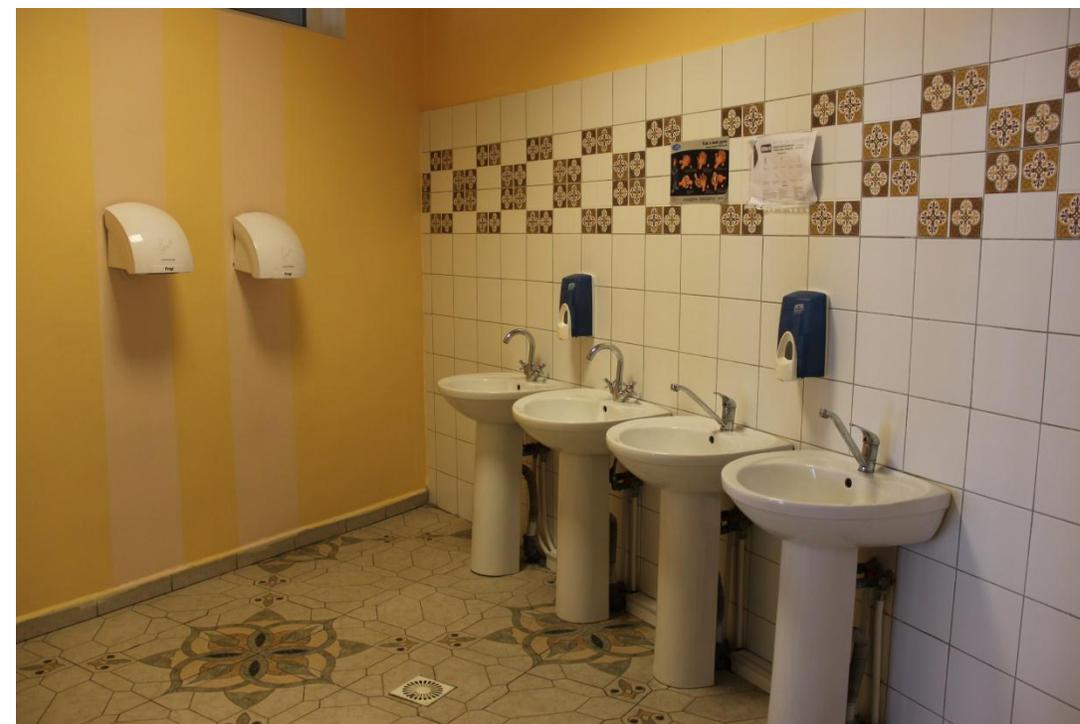
Четверг



Пятница



Комната для гигиены



Обеденный зал





Материально-техническое оснащение столовой

Моечная столовой посуды



Моечная кухонной посуды



Мясо-рыбный цех



Помещение для резки хлеба (выпечное отделение)



Помещение просеивания муки и разделки теста (моечная мучного инвентаря)



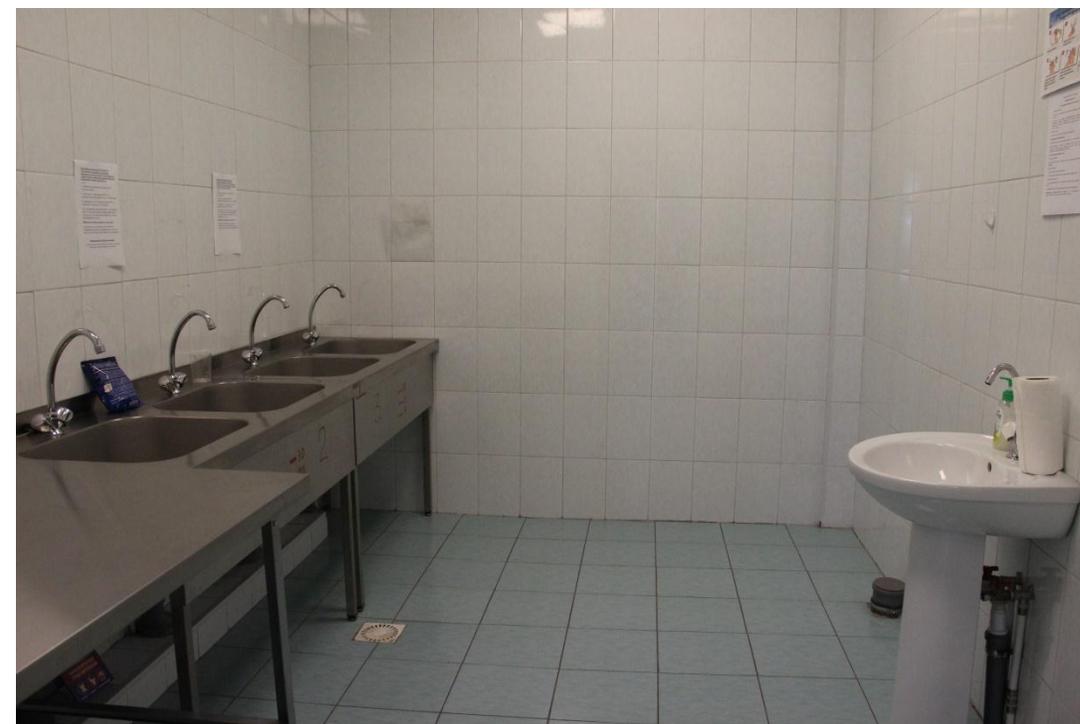
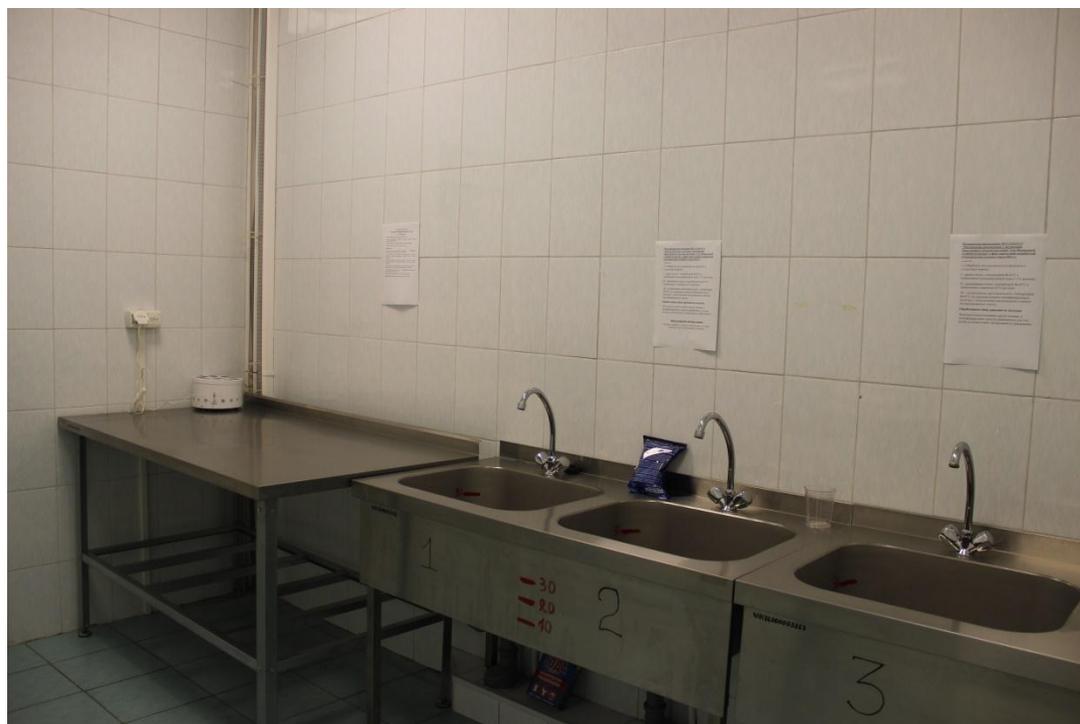
Цех вторичной обработки овощей



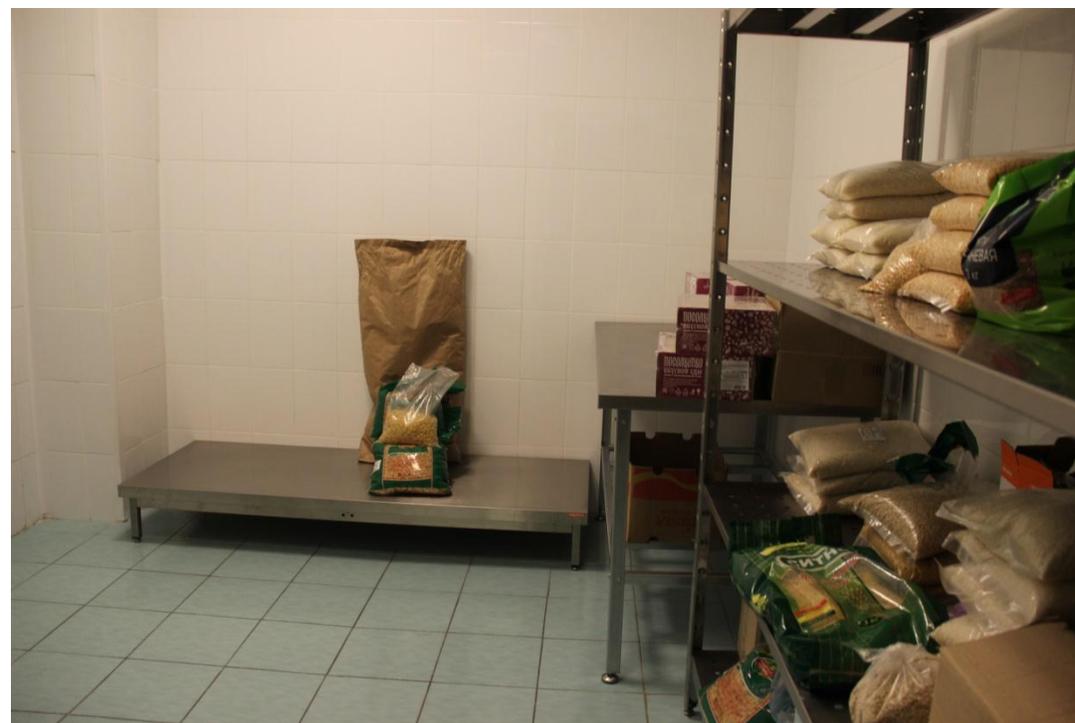
Цех первичной обработки овощей



Моечная яиц



Кладовая сухих продуктов



Отделение холодильных камер



Горячий и холодный цеха

