

Оснащение столовой

Пищеблок находится на 1 этаже, имеет отдельный вход. Общая площадь – 129,4 м².

Пищеблок включает в себя набор следующих помещений:

- 1) складское помещение для сыпучих продуктов с зоной холодильного оборудования, общая площадь 10,3м²;
- 2) овощной цех для первичной обработки - площадью 6,4м²;
- 3) цех сырой продукции площадью 15,1м²;
- 4) зона для обработки яиц площадью 2м²;
- 5) горячий цех площадью 48,5м²;
- 6) зона для нарезки хлеба площадью 1,5м²;
- 7) раздаточная зона площадью 4м²;
- 8) моечная для мытья столовой посуды 15,4м²;
- 10) моечная для кухонной посуды 20,4м²;
- 11) склад для овощей и фруктов – 1,5 м
- 11) туалет для персонала 2,3м²;
- 12) коридор- 1,5 м²

Пищеблок работает на мясных, рыбных, куриных полуфабрикатах с высокой степенью готовности и на овощном сырье.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Складское помещение для сыпучих продуктов с зоной холодильного оборудования	Стеллаж – 1 шт., среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы: для мяса -1шт., для рыбы – 1 шт., для птицы – 1шт. подтоварники -2 шт.
Овощной цех для первичной обработки овощей	Производственные столы – 1шт., картофелеочистительная машина -1шт., моечные ванны с гибкими шлангами и душевыми насадками – 2 шт., раковина для мытья рук с локтевым смесителем – 1 шт., стеллаж для хранения инвентаря для первичной и вторичной обработки овощей – 1шт.
Цех сырой продукции	Производственные столы для разделки: мяса – 1шт., рыбы – 1 шт. и птицы – 1 шт., контрольные весы – 1шт., электромясорубка – 1шт., моечные ванны с гибким шлангом и душевой насадкой - 1шт., раковина для мытья рук с локтевым смесителем – 1 шт.
Склад для овощей	подтоварники -2 шт.

и фруктов	
Отдельная зона для обработки яиц	Производственный стол – 1шт., одна моечная ванна с гибким шлангом и душевой насадкой, емкость для яйца-2 шт., дуршлаг для промывки яйца – 1 шт., емкость для обработанного яйца – 1шт.,
Отдельная зона для нарезки хлеба	Производственный стол – 1шт., шкаф для хранения хлеба – 1шт., щетка – 1 шт, набор для обработки шкафа для хранения хлеба -1 шт
Горячий цех	Производственные столы для готовой продукции – 2шт., электрическая плита – 3шт., электрическая сковорода – 1шт., духовой (жарочный) шкаф – 2шт., электрочайник – 1шт., овощерезательная машина – 1шт., протирачная машина ГП- 1 шт., контрольные весы – 1шт., раковина для мытья рук с локтевым смесителем – 1шт., раковина с гибким шлангом и душевой насадкой для вторичной обработки овощей, фруктов, мытья круп, индивидуальной упаковки консервированной продукции- 1 шт.,
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд – 1 шт, холодильным витрина – 1шт., стеллаж (шкаф) для чистой посуды (тарелки фаянсовые, ложки из нержавеющей стали в специальных емкостях) – 1 шт.
Моечная для мытья столовой посуды	посудомоечная машина – 1шт., двухсекционные ванны для мытья столовой посуды с гибким шлангом и душевой насадкой, присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм . – 2шт., стеллаж – 2шт., раковина для мытья рук – 1шт.
Моечная кухонной посуды	Двухсекционная моечная ванна с гибким шлангом и душевой насадкой, присоединена к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм . – 1шт., стеллаж – 2 шт.
Туалет для персонала	Раковина с локтевым смесителем – 1 шт., унитаз – 1 шт.
Гардероб для персонала	Шкаф для спецодежды – 1 шт, крючки для верхней одежды – 5 шт.