

Характеристика пищеблока:

№ п/п	Набор помещений	Площадь	Оборудование пищеблока		
			Технологическое	Холодильное	Наличие раковины для мытья рук
1.	Обеденный зал (80 посадочных мест)	143,4	Мармит, раздача, столы (16 шт.), стулья (113 шт.), титан, электрополотенце	-	4 шт.
2.	Раздаточная	-			
3.	Горячий цех	50,3	Плита (2 шт.), Пароконвектомат (1 шт.), тестомес (1 шт.), привод универсальный (1 шт.), столы разделочные (3 шт.), электросковорода (2 шт.), весы (1 шт.)	Холодильник (3 шт.)	1 шт.
4.	Помещение для подогрева пищи	-			
5.	Доготовочная	-			
6.	Мясо-рыбный цех	10,4	Ванна (1шт), разделочный стол.	- 1 шт	- 1 шт
7.	Цех обработки овощей	10,5	Картофелечистка, стол разделочный, ванна	- сплит система	- 1 шт
8.	Цех холодных закусок	-			
9.	Кондитерский (мучной) цех	-			
10.	Хлеборезка	-			
11.	Морозильная камера	-			
12.	Моечная кухонной посуды Моечная столовой посуды	17,9	Ванны (2 шт.), стол, стеллажи для сушки посуды (2 шт.) посудомоечная машина (1 шт)		
13.	Кладовая суточного запаса продуктов	7,8	Весы (2 шт.), стеллажи для хранения продуктов (2 шт.), подтоварники (1шт)	Холодильник (2 шт.), морозильные камеры (2 шт.), сплит система	
14.	Загрузочно-тарная	-			
15.	Моечная тары	-			
16.	Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря	1,8			

17.	Камера для хранения пищевых отходов	2,6			
-----	-------------------------------------	-----	--	--	--