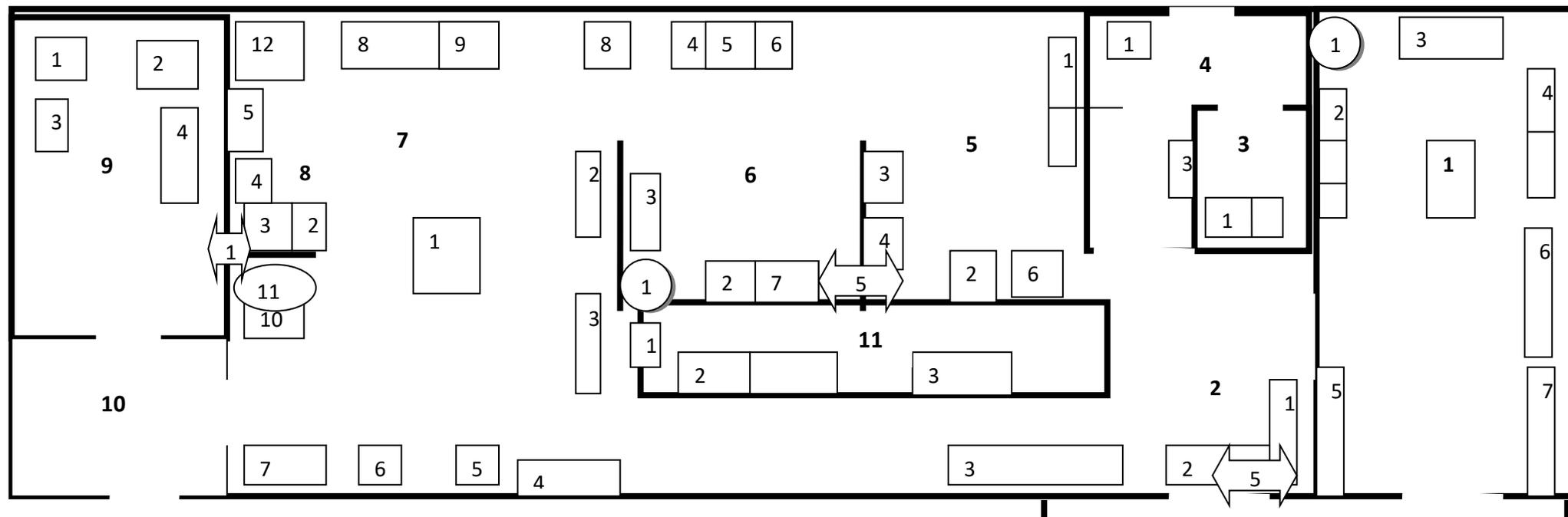


Схема планировки пищеблока МБОУ «Раздольинская СОШ»



1. Моечная столовой посуды – 14,5 м²

2. Раздача – 3,92 м²

3. Мойка для мытья баков – 1,1 м²

4. Тамбур – 3,6 м²

5. Овощной цех – 4,9 м²

6. Мясной цех – 4,7 м²

7. Горячий цех – 17,8 м²

8. Зона холодного цеха – 3,2 м²

9. Склад для сыпучих продуктов – 3,8 м²

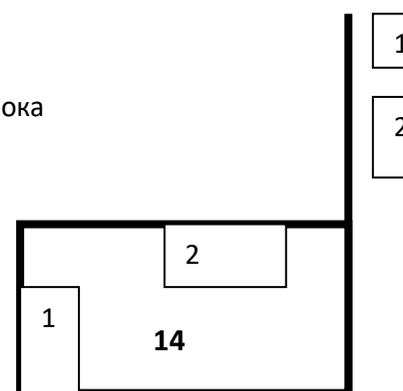
10. Коридор - 3,8 м²

11. Склад скоропортящейся продукции- 5,5 м²

12. Окно раздачи

13. Обеденный зал – 48,4 м²

14. Комната для работников пищеблока
5,2 м²



1. - Водонагреватель	1. Водонагреватель	1. холодильник для молочной и кисломолочной продукции
2. - мойка для мытья тарелок	2. мойка для сырых кур	2. холодильник для консервов, гастрономии, масложировая
3. Стол для чистых стаканов	3. стол птица сырая	3. поддон для продуктов
4. мойка для мытья стаканов	4. Стол для сырых мяса, рыбы	4. шкаф для хранения сыпучих продуктов
5. Стеллаж столовой посуды	5. весы куры сырые	
6. Шкаф для хранения дезинфицирующих и моющих средств	6. мясорубка	10. Коридор
7. стол для грязной посуды	7. мойка для сырых мяса, рыбы	
	8. Раковина для мытья рук	11. Склад скоропортящейся продукции
2. Раздача		1. холодильник для яичного порошка, мясных полуфабрикатов
1. Стеллаж столовой посуды	7. Горячий цех	2. морозильный ларь (курица, /рыба,)
2. стол готовой продукции	1. - электроплита (жарочный шкаф)	3. морозильный ларь (полуфабрикаты мясные)
3. весы СП площадные	2. стол готовой продукции	
4. мармит	3. стеллаж кухонной посуды	12. Окно раздачи
5. облучатель бактерицидный	4. стеллаж кухонной посуды	
	5. электрическая сковорода	13. Обеденный зал
3. Мойка для мытья баков	6. холодильник для суточной пробы, холодных блюд, вареных овощей.	1,2- раковины для мытья рук
1. мойка для мытья баков	7. холодильник для овощей не подлежащих термической обработке, фруктов, с/фруктов,	
	8. Стол подставной для сырой продукции	14. Комната для работников пищеблока
4. Тамбур	9. весы ГП	1. Шкаф для спец. одежды работников пищеблока
1. Шкаф для хранения уборочного инвентаря	10. стол для хлеба	2. Шкаф для хранения верхней одежды работников пищеблока
	11. - шкаф для хлеба	
5. Овощной цех	12. электропривод Г.П.	15. Холодный пристрой
1. Мойки 1 обработки сырых овощей, 2 обработки сырых овощей + 1 обработка фруктов, овощей не подлежащих термообработке	8. Зона холодного цеха	1. среднетемпературный ларь для хранения овощей.
	1. облучатель бактерицидный	2. среднетемпературный ларь для хранения капусты
	2. стол для нарезки овощей не подлежащих термической обработке, фруктов, отварных овощей, холодных блюд	
2. весы СП	3. мойка для обработки овощей не подлежащих термической обработке, фруктов (вторичная обработка), крупы, тары консервов,,	
3. производственный стол «СО»		
5. облучатель бактерицидный		
6. овощерезка	4. Раковина для мытья рук	
	5. Водонагревательный котел	