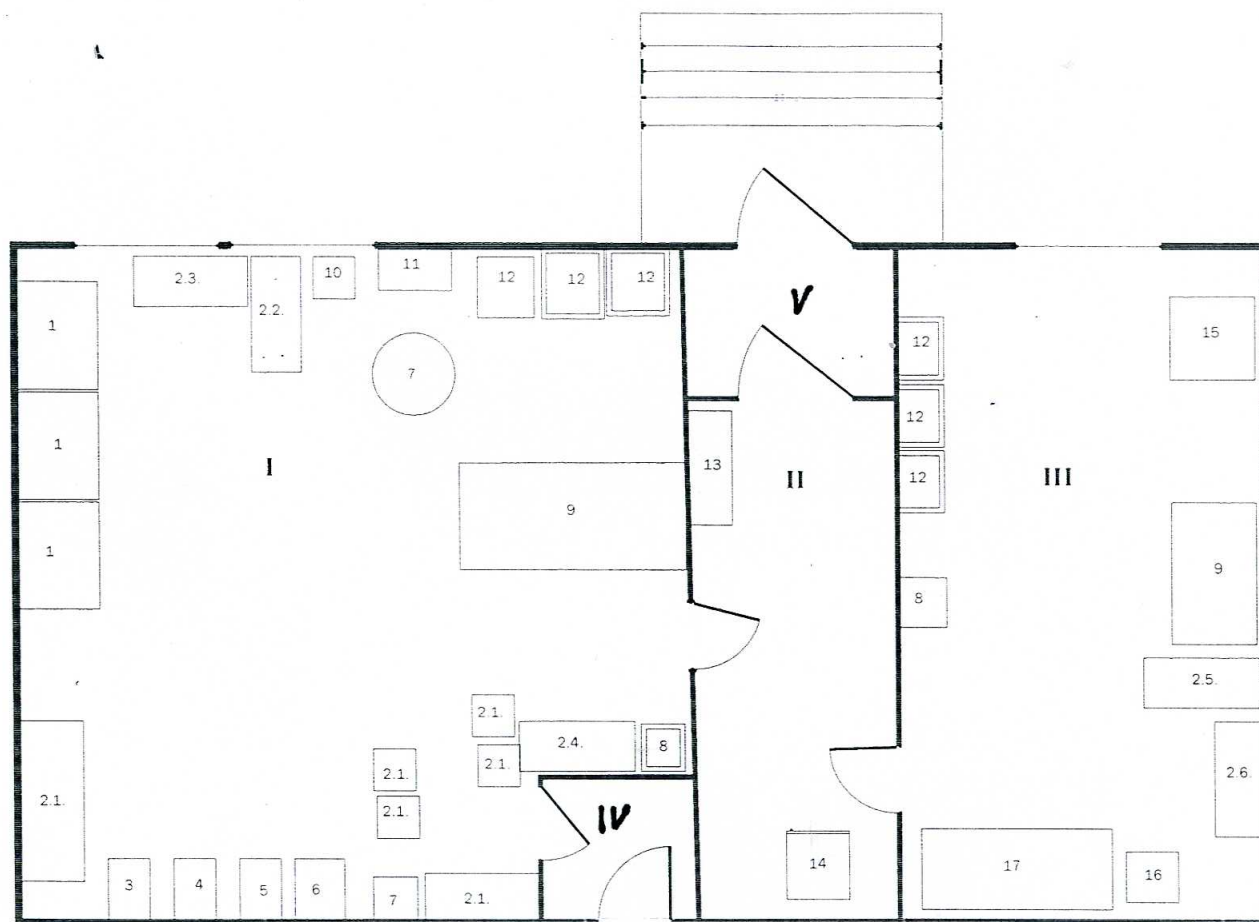


Приложение
План-схема пищеблока МБДОУ №276



I - горячий цех:

1. плита, жарочный шкаф
2. стол производственный:
- 2.1. готовая продукция
- 2.2. тесто
- 2.3. сырая продукция
- 2.4. салаты
3. протирачная вареной продукции
4. тестомешалка
5. мясорубка сырые овощи
6. холодильник для салатов
7. кипятильник
8. раковина
9. стеллаж металлический для посуды, инвентаря
10. весы
11. стеллаж металлический для инвентаря
12. ванна моечная

II – склад суточных продуктов:

13. шкаф для хлебобулочных изделий
14. холодильник для проб

III – цех обработки сырой продукции:

2. стол производственный:
- 2.5. сырые продукты
- 2.6. кура сырая
8. раковина
9. стеллаж металлический для посуды, инвентаря
12. ванна моечная
15. картофелечистка
16. шкаф для уборочного инвентаря
17. шкаф холодильный

№п/п	Наименование помещения	Площадь, кв.м	Назначение
1	Горячий цех	36,3	Приготовление пищи
2	Склад суточных продуктов	6,5	Хранение суточного запаса продуктов
3	Цех обработки сырой продукции	15,6	Чистка овощей, обработка мяса и рыбы
4	Раздаточная	2,0	Раздача готовой пищи
5	Тамбур	2,6	Раздевалка сотрудников пищеблока