**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  |    |    |  |