**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 |  |  |  |