

На пищеблоке имеются следующие **помещения и оборудование:**

Помещение для мытья рук при обеденном зале: 41 кв.м (5 раковин, 10 электрополотенец)

Кухня: 44 кв.м (две 4-х конфорочные электроплиты, жарочный шкаф, электрокипятильник, электрочотел, система доочистки воды "Альма", электромясорубка, холодильник для проб, протирочная машина, электронные весы, 2 ванны для вторичной обработки овощей и фруктов, производственные столы)

Мясо-рыбный цех: 14,5 кв.м (электромясорубка, 2 ванны для мытья мяса и рыбы, производственные столы, холодильный шкаф "Полаир")

Овощной цех: 11 кв.м (картофелечистка, ванна для овощей, производственный стол)

Моечная столовой посуды: 15 кв.м (5 ванн для мытья столовой посуды, стеллажи для сушки, посудомоечная машина, резервный электроводонагреватель "Термаль")

Моечная кухонной посуды: 9,5 кв.м (ванна для мытья кухонной посуды, стеллаж для сушки)

Комната дневного запаса продуктов и хлебозрезка: 13 кв.м (электрохлебозрезка, холодильный шкаф "Полаир", шкаф для хранения хлеба, стеллаж для продуктов)

Вспомогательные помещения и оборудование: овощной склад 10 кв.м; склад сухих продуктов 11 кв.м; склад сыпучих продуктов 10 кв.м; две холодильные камеры по 7 кв.м; вентиляционная камера 14 кв.м; гардероб, туалет, душ, комната приема пищи для сотрудников пищеблока; лифт для продуктов.