**Перечень помещений пищеблока**

**ГБОУ СОШ №422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиепомещения | Назначение/оснащение помещения |
| Мясорыбный цех с зоной обработки яиц | Предназначен для мойки, зачистки мяса, очистки подготовки сырых полуфабрикатов и обработки яиц. Оборудован двумя производственными ваннами, для мяса, рыбы и яиц соответственно, производственными столами различной длины, холодильным шкафом, мясорубкой, весами настольными, производственными полками, гигиенической раковиной, контейнером для отходов.  |
| Овощной цех  | Оборудован картофелеочистительной машиной, измельчителем овощей, моечными ваннами, производственным столам, гигиенической раковиной и контейнером для отходов.  |
| Холодный цех | Оборудован холодильным шкафом с охлаждаемым объёмом 700 литров, слайсером, весами порционными, моечной ванной, гигиенической раковиной, контейнером для отходов, производственными столами и полками, бактерицидной лампой, тележкой для гастроемкостей. |
| Моечная кухонной посуды | Оборудована водонагревателем, двухсекционной мойкой, производственными стеллажами, гигиенической раковиной, контейнером для отходов. |
| Горячий цех с участком для выпечки | Оборудован пароконвектоматами, конвекционной печью с расстоечным шкафом для выпечки, двумя 6-ти конфорочными плитами, электросковородой, электрокотлом, тележкой для гастроемкостей, универсальным приводом, тестомесом, столом для выпечки, мукопросеивателем, весами порционными, двухсекционной мойкой, гигиенической раковиной, контейнерами для отходов, производственными столами и полками. Над тепловым оборудованием установлены вентиляционные зонты. |
| Кладовая сухих продуктов | Оборудована стеллажами и подтоварниками, шкафом для хлеба |
| Кладовая | Оборудована стеллажами и подтоварниками |
| Моечная столовой посуды | Оборудована посудомоечной машиной купольного типа со столами предмойки и приёмным, контейнером для отходов, стеллажом для кассет-корзин к посудомоечной машине, моечными ваннами, гигиенической раковиной |
| Загрузочная | Оснащена низкотемпературной и среднетемпературной камерами, напольными весами и грузовой тележкой |
| Помещение для пищевых отходов | Оборудовано среднетемпературным холодильником, поддоном для мойки бачков, гигиенической раковиной.  |
| Комната персонала | Оснащена индивидуальными шкафчиками для рабочей одежды и личных вещей персонала |
| Санузел для персонала | Оснащен душевым отделением, санитарным оборудованием |
| Кабинет зав.производством | Оснащен обеденным столом для принятия пищи персоналом, столом зав.производства, шкафом для документов |
| Обеденный зал с линией раздачи и буфетом | Оборудованы холодильными витринами, холодильниками, мармитами, микроволновой печью, нейтральными секциями, модулями для подносов и приборов, терминалом безналичной оплаты, шкафами для посуды, столами для приема пищи, стульями, питьевым автоматом, бактерицидным рециркулятором. |