

Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, инвентарем

**Склады:** стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы

**Овощной цех (первичной обработки овощей):** производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук

**Овощной цех (вторичной обработки овощей):** производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или , овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук

**Холодный цех:** производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук

**Мясо-рыбный цех:** производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.

**Помещение для обработки яиц:** производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук

**Доготовочный цех:** производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук

**Помещение для нарезки хлеба:** производственный стол, , шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук

**Горячий цех:** производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук

**Раздаточная зона:** мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)

**Моечная для мытья столовой посуды:** производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук

**Моечная кухонной посуды:** производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук. Моечная тары. Двухсекционная моечная ванна

**Производственное помещение буфета-раздаточной:** производственные столы (не менее двух) , электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук

**Посудомоечная буфета-раздаточной:** трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук