

Объемно-планировочное решение помещений пищеблока МБДОУ №216

№ п/п	Наименование помещения	Площадь, (м ²)	Назначение
По адресу: Короткова, 15			
1	Раздаточная	11,5	Раздача готовой пищи
2	Холодный цех	14,8	Приготовление салатов
3	Цех первичной обработки овощей	13,6	Чистка овощей
4	Овощной цех	5,3	Подготовка очищенных овощей
5	Мясо-рыбный цех	21,9	Обработка мяса и рыбы
6	Кладовая суточного запаса	9,1	Хранение суточного запаса продуктов
7	Моечная кухонной посуды	4,3	Очищение и мытье посуды после приготовления пищи
8	Кладовая сухих продуктов	6,3	Хранение сухих продуктов
9	Помещение с для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием	29,8	Хранение скоропортящихся продуктов
10	Гардероб персонала пищеблока	4,8	Раздевался персонала пищеблока
По адресу: арх. П.П. Берша, 20			
1	Раздаточная	4,0	Раздача готовой пищи
2	Холодный цех	6,5	Приготовление салатов
3	Цех первичной обработки овощей	18,6	Чистка овощей
4	Овощной цех	6,5	Подготовка очищенных овощей
5	Мясо-рыбный цех	8,0	Обработка мяса и рыбы
	Горячий цех	21,30	Приготовление горячих блюд
	Моечная кухонной посуды	5,1	Очищение и мытье посуды после приготовления пищи
6	Кладовая овощей	33,7	Хранение овощей
7	Кладовая сухих продуктов	4,3	Хранение сухих продуктов
8	Помещение с для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием	20,7	Хранение скоропортящихся продуктов
9	Санузел для персонала пищеблока	2,5	Санузел
10	Гардероб персонала пищеблока	13,8	Раздевался персонала пищеблока