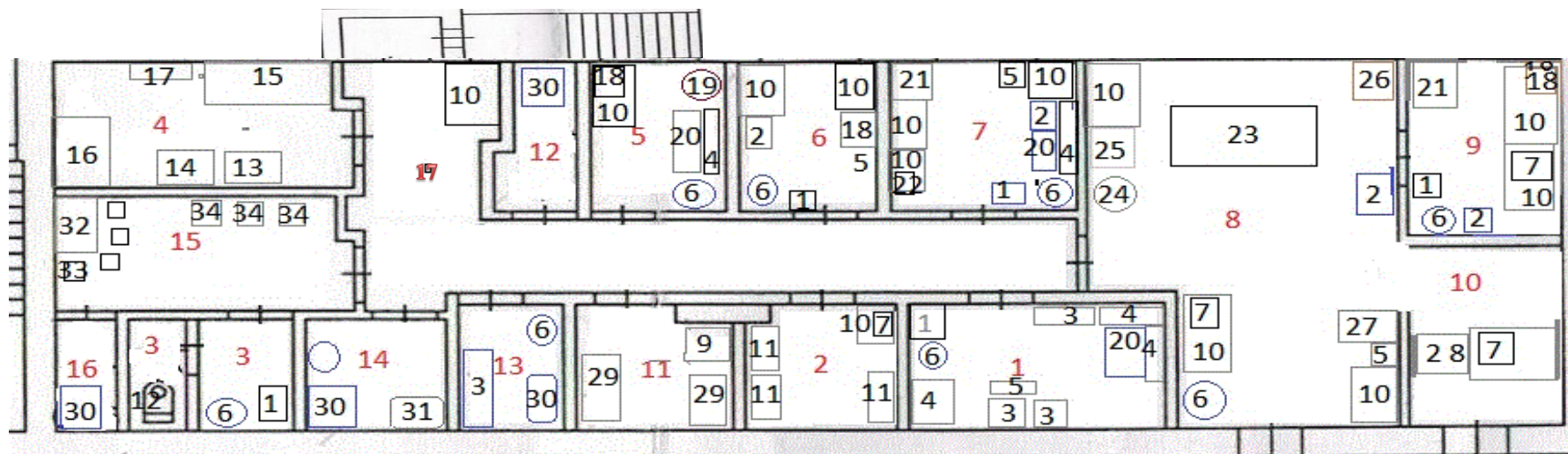


Схема расположения технологического, холодильного и моечного оборудования на пищеблоке



Помещения пищеблока		Оборудование пищеблока	
1	Моечная кухонной посуды	18	Машина протирочно-резательная типа МПР-350М
2	Кладовая сухих продуктов	19	Машина картофеле-очистительная периодического действия МОК-150М РЭ
3	Туалет для работников пищеблока	20	Мойка двухсекционная
4	Помещение для холодильников	21	Среднетемпературный холодильник «POLAIR»
5	Овощной цех первичной обработки	22	Мясорубка УКМ-12 (М-250)
6	Овощной цех вторичной обработки	23	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ
7	Мясо-рыбный цех	24	Водяной котёл LT 100л
8	Горячий цех	25	Пароварочный-конвективный аппарат электрический кухонный типа ПКА6-1/ПМ
9	Холодный цех	26	Тестомесильная машина HS30A
10	Раздаточная	27	Шкаф для хранения хлеба
11	Кладовая овощей	28	Прилавок горячих продуктов ПГН 70КМ модели «Аста модернизированная»
12	Помещение для пищевых отходов	29	Стеллажи для хранения овощей
13	Моечная тары	30	Моечная ванна
14	Помещение для уборочного инвентаря	31	Стеллаж для инвентаря
15	Комната персонала	32	Кухонный стол
16	Душевая комната	33	Стулья
17	Загрузочная	34	Шкафы двухсекционные для одежды