Приложение № 9

к Санитарному регламенту для

учреждений раннего образования

**Перечень оборудования для оснащения пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование помещения** | **Оборудование** |
| Склады (кладовые, амбар) | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) „+ 0-40C” и-180C” |
| Овощной цех (первичной обработки овощей, проверка, сортировка) | Производственные столы (не менее двух), овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Цех по предварительной обработке мяса и рыбы | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух единиц, контрольные весы; низкотемпературные холодильные шкафы в соответствии со способностью хранения продуктов, что позволяет соблюдать принцип «товарного соседства» и электромясорубка, колода для разруба мяса, 2 моечные ванны, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух единиц для полусырой/полупереработанной продукции): оборудование для термической обработки продуктов (электроплита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф и др.), контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, холодильные шкафы в количестве, исходя из количества продуктов и обеспечения возможности соблюдения принципа «товарного соседства» |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, 2 моечные ванны, раковина для мытья рук, стеллажи для чистой посуды. |
| Моечная тара для повторного использования | 2 моечные ванны, стеллажи |