|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Помещение,функциональное использование** | **Количество** | **Оснащение** |
| **Буфетные**  Организация детского питания | 8  (в каждой группе) | Двойные мойки, сушилки для посуды, хозяйственные шкафы, посуда |
| **Пищеблок**  Приготовление пищи для детей | 1 | ***Склады (кладовые):*** стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, морозильные камеры.  ***Овощной цех (первичной обработки овощей):*** производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук  ***Овощной цех (вторичной обработки овощей):***производственные столы, моечная ванна, овощерезательная машина, раковина для мытья рук  ***Холодный цех:*** производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук  ***Мясорыбный цех:*** производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольные весы, холодильные шкафы, электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук  ***Горячий цех:*** производственные столы для сырой и готовой продукции, электрическая плита, пароконвектомат, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук  ***Моечная кухонной посуды:*** производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |

**Условия питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**