**Памятка № 3**

**к СанПиН 2.4.5.2409-08**

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания**

| **Наименование производственного помещения** | **Оборудование** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) |  |
| 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 (и) 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 |  |
| Мясорыбный 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 разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук  В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата. |  |
| Помещение для обработки яиц | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук |  |
| Мучной цех | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.  В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки. |  |
| 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, хлеборезательная машина**,** 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, электрокотел, 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 моечныеванны, 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-раздаточ-ной | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |  |
| Комната приема пищи | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
|  |