

Утверждаю:  
« 01 » сентября 2024г.  
Директор: Юрганова Е.Е.

Схема помещения пищеблока  
МБОУ Могоеновская СОШ

Литера	Наименование
А	Обеденный зал
Б	Горячий цех
В	Моечная для столовой и кухонной посуды
Г	Помещение для дезрастворов, инвентаря
Д	Помещение для хранения овощей
Е	Помещение для хранения круп, консервов
Ж	Помещения для холодильного оборудования
З	Помещение для персонала
И	Мясо-рыбный цех
К	Моечная
Л	Овощной цех

## Экспликация оборудования

1	Стол для нарезки овощей (салатов)
2	Раковина для мытья рук
3	Мармитная печь
4	Шкаф для хлеба
5	Стол для нарезки хлеба
6	Стол готовой продукции
7	Печь промышленная
8	Печь бытовая
9	Холодильник для проб
10	Стол для грязной продукции
11	3-х секционная моечная ванна
12	Раковина для мытья рук
13	2-х секционная моечная ванна
14	Стеллаж для посуды
15	Шкаф для посуды
16	Сушилка для посуды
17	Поддон с подводкой горячей и холодной воды
18	Емкость для воды
19	Шкаф для уборочного инвентаря
20	Стеллаж для хранения овощей
21	Стеллаж для хранения сыпучих продуктов, консервов
22	Холодильник №1
23	Холодильник №2
24	Холодильник №3
25	Шкаф для верхней одежды персонала
26	Шкаф для специальной одежды персонала
27	Раковина для рук
28	3-х секционная ванна
29	Стол для сырой продукции (мясо, рыба)
30	Стол для сырой продукции (кура)
31	2-х секционная моечная ванна (для посуды)
32	Стол
33	Стол для овощей, фруктов
34	2-х секционная моечная ванна
35	Раковина для мытья рук.