

**ПЕРЕЧЕНЬ
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

**МБОУ Кызыл-Чыраанская средняя общеобразовательная школа муниципального района
«Тес-Хемский кожуун Республики Тыва»**
(наименование образовательной организации)

| Помещения | Оборудование | Наличие, состояние |
|--|---|--|
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр | Стеллажи-6 Холодильные шкафы-2 |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук | Производственные столы – 2, картофелеочистительная машина-1 Овощерезательная машина-1, моечные ванны-2, раковина для мытья рук- 1 |
| 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 | Производственные столы – 2,, холодильник- 2 раковина для мытья рук- 1 |
| 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 | Производственные столы -2 контрольные весы, среднетемпературные холодильные 1 , обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный , моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов |
| Мясо-рыбный 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, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата | Производственные столы-3, электромясорубка-3, моечные раковина для мытья рук |
| 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 | Производственные столы тестомесильная машина, контрольные весы, |