**Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания**

( Таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"),

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиепроизводственного помещения | Наименование оборудования | Количество (не менее) |
| 1 | 2 | 3 |
| Склад | стеллажи | 1 |
| подтоварники | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| психрометр | 1 |
| Овощной цех | производственные столы | 2 |
| (первичной | картофелеочистительная машина | 1 |
| обработки |  |  |
| овощей - зона) | овощерезательная машина | 1 |
|  | моечные ванны | 2 |
|  | раковина для мытья рук | 1 |
| Овощной цех | производственные столы | 2 |
| (вторичной | моечные ванны | 2 |
| обработки |  |  |
| овощей - зона) | универсальный механический привод или (и) | 1 |
|  | овощерезательная машина |  |
|  | среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
|  | раковина для мытья рук | 1 |
| Холодный цех (зона) | производственные столы | 2 |
| контрольные весы | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| универсальный механический привод или (и)овощерезательная машина | 1 |
| бактерицидная установка для обеззараживаниявоздуха | 1 |
| моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке,зелени и фруктов) | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Мясорыбный цех | производственные столы (для разделки мяса,рыбы и птицы) | 3 |
| контрольные весы | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| электромясорубка | 1 |
| моечные ванны | 2 |
| колода для разруба мяса | 1 |
| фаршемешалка | 1 |
| котлетоформовочный автомат | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе) | производственный стол | 1 |
| моечные ванны (емкости) | 3 |
| емкость для обработанного яйца | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Мучной цех | производственные столы | 2 |
| тестомесильная машина | 1 |
| контрольные весы | 1 |
| пекарский шкаф | 1 |
| стеллажи | 1 |
| моечная ванна | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Доготовочный цех | производственные столы | 3 |
| контрольные весы | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 1 |
| низкотемпературные холодильные шкафы | 1 |
| овощерезательная машина | 1 |
| моечные ванны | 3 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Помещение для нарезки хлеба | производственный стол | 1 |
| хлеборезательная машина | 1 |
| шкаф для хранения хлеба | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Горячий цех | производственные столы | 2 |
| электрическая плита | 1 |
| электрическая сковорода | 1 |
| духовой (жарочный) шкаф | 1 |
| пароконвектомат | 1 |
| электропривод для готовой продукции | 1 |
| электрокотел | 1 |
| контрольные весы | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Раздаточная зона | мармиты для горячих блюд | 2 |
| холодильный прилавок (витрина, секция) | 1 |
| Моечная для мытья столовой посуды | производственный стол | 1 |
| посудомоечная машина | 1 |
| моечные ванны (для мытья столовой посуды) | 3 |
| моечные ванны (для стеклянной посуды истоловых приборов) | 2 |
| стеллаж (шкаф) | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| Моечная для мытья кухонной посуды | производственный стол | 1 |
| моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухоннойпосуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом | 2 |
| Моечная тары | моечные ванны | 2 |
| Производственное помещение буфета- раздаточной спосудомоечной | производственные столы | 2 |
| электроплита | 1 |
| моечная ванна | 1 |
| среднетемпературные холодильные шкафы | 2 |
|  | раковина для мытья рук | 1 |
| Комната приема пищи | производственный стол | 1 |
| электроплита | 1 |
| среднетемпературный холодильный шкаф | 1 |
| шкаф (стеллаж) | 1 |
| моечная ванна | 1 |
| раковина для мытья рук | 1 |
| картофелеочистительная машина | 1 |
| овощерезательная машина | 1 |
| моечные ванны | 2 |
| раковина для мытья рук | 1 |