

педальное ведро, дозатор локтевой с жидким мылом, ширма медицинская, умывальная раковина с дозатором мыла и диспансером бумажных полотенец.

-в изоляторе запроектирована установка детской кровати, столика со стулом, умывальной раковины, облучателя бактерицидного;

-в санузле проектом предусмотрен 1 унитаз с умывальной раковиной, диспансер бумажных полотенец, дозатор локтевой с жидким мылом, шкаф для уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих средств, шкаф общего назначения;

-в приёмной изолятора предусмотрено место для мойки и хранения посуды с установкой 2-секционной моечной ванны, электронагревателя.

В кабинете врача, процедурном кабинете, изоляторе, приёмной оборудованы стационарные настенные бактерицидные облучатели.

Проектом предусмотрена постирочная, рассчитанная на стирку 50 кг белья в смену, предназначена для стирки белья детского сада и спецодежды сотрудников. Помещения стиральной (14,17 м²) и гладильной (10,97 м²) размещены смежно, входы для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные, что соответствует п.4.33. СанПиН 2.4.1. 2660-10. Смежно с гладильной размещено помещение выдачи чистого белья (8,02 м²), для хранения чистого белья предусмотрено оборудование 2 стеллажей и стола для чистого белья. Основным оборудованием прачечной является: стирально-отжимочная машина, 2 сушильные машины, гладильный каток, гладильная доска с утюгом и парогенератором. Мощность стиральной машины обеспечивает расчетную нагрузку постирочной в смену. В соответствии с представленными чертежами расстановка технологического оборудования стиральной и гладильной проведена с учетом поточности технологических процессов в постирочной, что соответствует п.4.33. СанПиН 2.4.1. 2660-10.

Проектом предусмотрен методический кабинет -13,4 м², кабинет заведующей, кабинет завхоза, приёмная, бухгалтерия, туалет для персонала.

Представленным на санитарно-эпидемиологическую экспертизу проектом размещение пищеблока предусмотрено на первом этаже здания дошкольной организации. Работа пищеблока предусмотрена на сырье. Для загрузки продуктов питания предусмотрен отдельный вход с улицы.

В соответствии с проектом в состав помещений пищеблока ДОУ входят складские, производственные, бытовые и подсобные помещения.

Продукты через загрузочную площадку 12,34 м² поступают в складские помещения.

Складские помещения представлены:

-помещением с холодильным оборудованием площадью 9,27 м² (с 2-дверным холодильным шкафом Polair V-1600 л., морозильным ларем с глухой крышкой Polair);

-кладовой овощей площадью 6,37 м² (с ларём для овощей, 2 подтоварниками);

-кладовой сухих продуктов площадью 8,32 м² (с 2 металлическими производственными стеллажами), для взвешивания поступающих продуктов – весы товарные электронные.

В производственных цехах предусмотрен рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков п.14.1. прилож 4. СанПиН 2.4.1.2660-10:

-цех первичной обработки овощей площадью 5,88 м², в котором установлены 2-секционная моечная ванна для мытья овощей, картофелечистка, производственный стол, умывальная раковина;

-овощной цех (вторичная обработка) площадью 6,99 м², в котором установлены 1-секционная моечная ванна, 2 производственных стола, овощерезка;

-холодный цех площадью 5,55 м², оборудован 1-секционной моечной ванной, овощерезкой, 2 столами: холодильным и производственным, весами электронными, холодильным шкафом, лампой бактерицидной настенной, умывальной раковиной;

-мясо-рыбный цех площадью 11,25 м², оборудуется тремя 1-секционными моечными ваннами, мясорубкой, 5 производственными столами, 2 холодильными шкафами средне и низкотемпературным, 3 полками для разделочных досок;