

-пекарский цех площадью 7,75 м², оборудован пароконвекционной печью, шкафом расстоечным, тестомесом в комплекте со взбивалкой, тележкой для кондитерских листов, 1-секционной моечной ванной, производственным столом, стеллажом кухонным, умывальной раковиной;

-горячий цех площадью 33,9 м², оборудован пароконвектоматом ASCC, 6-конфорочной эл.плитой с жарочным шкафом ПЭ 700, электросковородой с подъёмной чашей, котлом пищеварочным КПЭМ-60, электроводонагревателем накопительным Есо 100 R, кипятильником электрический КНЭ-100, машиной кухонной универсальной УКМ-06, весами электронными МК-6,2-А11, 3 производственными столами, 1-секционной моечной ванной, умывальной раковиной; пароконвектомат установлен с учетом поточности технологических процессов приготовления блюд (имеет удобную связь с заготовочными цехами, приближен к участку готовой продукции), исключаяющих встречные потоки сырой и готовой продукции, что соответствует п.4.23. СанПиН 2.4.1.2660-10.

В горячем цехе возле двери с передаточным окном выделен участок для хранения и нарезки хлеба, оборудованный столом-тумбой с дверцами-купе, навесной полкой с дверцами-купе и хлебобрезкой;

Раздаточная площадью 4,8 м² оборудована 2 производственными столами. Для выдачи готовых блюд используется дверь с раздаточным окном.

Моечная кухонной посуды площадью 5,36 м², оснащена 2-секционной моечной ванной с подводкой горячей и холодной воды, накопительным электроводонагревателем, умывальной раковиной, двумя стеллажами для хранения и сушки кухонной посуды, производственным столом. В соответствии с пояснительной запиской моечные и производственные ванны на пищеблоке подсоединены к канализации с разрывом струи 20 мм от верха приёмной воронки.

Технологическое оборудование в производственных цехах пищеблока размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания, что соответствует п. 4.30. СанПиН 2.4.1.2660-10.

В гардеробе для персонала площадью 7,3 м² запроектирована установка шкафов для домашней одежды и настенной вешалки для санитарной одежды и рабочее место за производством.

В санузле для персонала площадью 1,94 м² установлены унитаз и умывальная раковина. Проектом предусмотрена душевая для персонала пищеблока площадью 2,44 м².

Помещение для хранения уборочного инвентаря и дез.средств площадью 2,11 м², оборудовано шкафом для уборочного инвентаря и поддоном.

Объёмно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды:

-для исключения встречных потоков чистой кухонной посуды из моечной и грязной кухонной посуды из овощного цеха оборудовано передаточное окно в мойку столовой посуды со стороны овощного цеха;

-поток готовой продукции из раздаточной в групповые не пересекается с встречным потоком лиц, входящих с улицы через входные двери и тамбур (1.71.) в общий коридор (1.63.), так как этот выход запроектирован эвакуационным, закрыт и открывается автоматически от подачи сигнала во время пожарной ситуации.

В соответствии с пояснительной запиской предусмотрена замена отделочных материалов в помещениях детской организации. В групповых, раздевальных, спальнях, медицинском кабинете стены окрашивают улучшенной вододисперсной акриловой краской, допускающей уборку влажным способом и дезинфекцию, что соответствует п.5.1 СанПиН 2.4.1.2660-10. В местах устройства умывальников в помещениях с окраской стен выполняют фартуки 1500-150 мм из глазурованной керамической плитки. Стены туалетных, пищеблока, буфетных, процедурного кабинета облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1,5-1,8 м, выше покраска алкидной эмалью, вододисперсной алкидной краской, подвергающейся влажной уборке и дезинфекции. В санузле для персонала, душевой, комнате уборочного инвентаря, процедурном