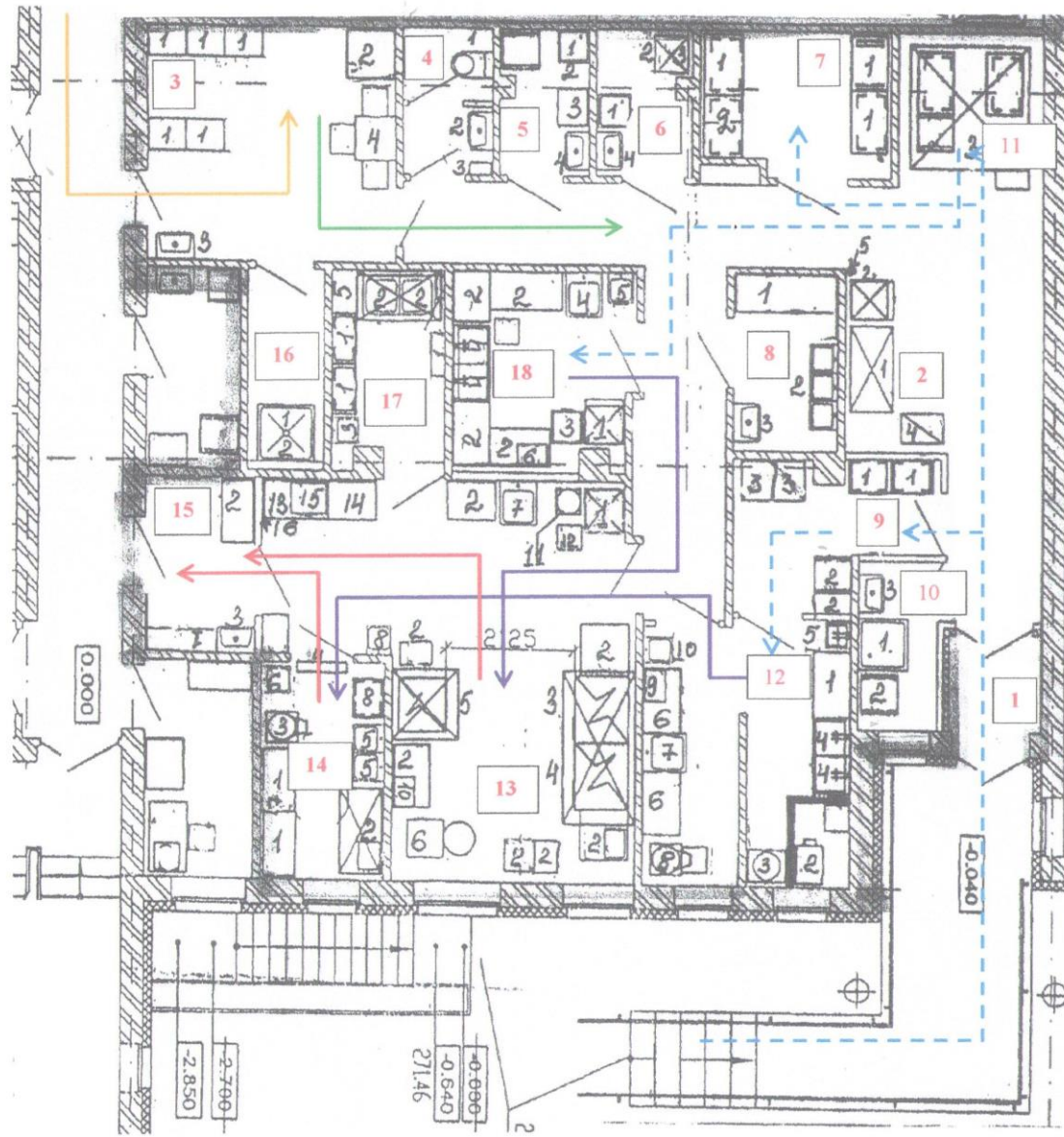


Схема потоковности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции



- 1 – Тамбур
- 2 – Загрузочная
- 3 – Гардеробная персонала пищеблока
- 4 – Туалет для персонала пищеблока
- 5 – Комната хранения уборочного инвентаря
- 6 – Комната хранения суточных пищевых отходов
- 7 – Склад сыпучих продуктов
- 8 – Цех по обработки яйца
- 9 – Склад овощей
- 10 – Моечная тары
- 11 – Холодильные и морозильные камеры
- 12 – Цех первичной и вторичной обработки овощей
- 13 – Горячий цех
- 14 – Холодный цех
- 15 – Раздаточная
- 16 – Душевая
- 17 – Моечная кухонной посуды
- 18 – Мясорыбный цех

- Движение сырья - - - - ->
- Движение полуфабрикатов —————>
- Движение готовой продукции —————>
- Движение персонала в уличной одежде —————>
- Движение персонала в санитарной одежде —————>