

**"Додаток 7
(рекомендований)"**

Склад та площі приміщень їдальні на сировині для загальноосвітніх навчальних закладів

Назва приміщення	Площа приміщення (не менше), м², в закладах місткістю							
	4 класи 100/120 учнів ¹⁾	8 класів 200/240 учнів ²⁾	9 класів 225/360 учнів ²⁾	12 класів 300/360 учнів ²⁾	18 класів 450/540 учнів ²⁾	24 класи 600/720 учнів ²⁾	27 класів 675/810 учнів ²⁾	36 класів 900/1080 учнів ²⁾
1. Обідній зал (з зоною для першокласників)	35/40+12	75+16/90+16	75+16/90+16	100+18/120+18	150+18/180+18	200+24/240+24	225+24/270+24	300+24/360+24
і роздавальна	35/40 п.м.	75/90 п.м.	75/90 п.м.	100/120 п.м.	150/180 п.м.	200/240 п.м.	225/270 п.м.	300/360 п.м.
– умивальня перед обіднім залом	4	8/10	8/10	10/12	16/18	20/24	24/28	30/36
	2 ум-ки	4/5 ум-ків	4/5 ум-ків	5/6 ум-ків	8/9 ум-ків	10/12 ум-ків	12/14 ум-ків	15/18 ум-ків
– буфетна стійка та комора	24 (16+8)	24 (16+8)	24 (16+8)	24 (16+8)	26 (16+10)	26 (16+10)	26 (16+10)	26 (16+10)
2. Кухня, в тому числі:	– / 48	63	63	73	89	89	96	96
– гарячий цех	– / (20)	(30)	(30)	(35)	(43)	(43)	(50)	(50)
– холодний цех та різання хліба	– / (8+4)	(9+4)	(9+4)	(9+4)	(10+4)	(10+4)	(10+4)	(10+4)
– м'ясний та рибний цехи	– / (5+5)	(6+6)	(6+6)	(8+8)	(10+10)	(10+10)	(10+10)	(10+10)
– овочевий цех	– / (6)	(8)	(8)	(10)	(12)	(12)	(12)	(12)
3. Мийна столового, буфетного та кухонного посуду	– / 15 (9+6)	18 (12+6)	18 (12+6)	18 (12+6)	23 (16+7)	32 (25+7)	32 (25+7)	32 (25+7)
4. Охолоджувальна камера:	– / (7)	– / (8)	– / (9)	– / (9)	4	4	4	4
– м'ясних продуктів	– / (7)	– / (8)	– / (9)	– / (9)	4	4	4	4
– рибних продуктів	– / (7)	– / (8)	– / (9)	– / (9)	4	4	4	4
– молочних продуктів, жирів та гастрономії		4						

– овочів – харчових відходів (в т.ч. неохолоджуване приміщення)	– / – / 2	3	4 3	4 4	4 4+4	4 4+4	4 4+4	4 4+4
5. Комора сухих продуктів, овочів, напоїв, соків	– / 14 (8+6)	– / 14 (8+6)	– / 14 (8+6)	20 (6+6+8)	26 (8+8+10)	32 (10+10+12)	32 (10+10+12)	32 (10+10+12)
6. Завантажувальна і тарна	– / 10 (6+4)	12 (8+4)	12 (8+4)	12 (8+4)	14 (10+4)	18 (12+6)	18 (12+6)	18 (12+6)
7. Мийна для яєць	– / –	5	5	5	6	6	6	6
8. Інвентарна, білизняна	– / 4	4	4	4	5	5	5	5
9. Гардеробна для персоналу з душовою та вбиральною	– / 10 (6+4)	10 (6+4)	10 (6+4)	10 (6+4)	12 (8+4)	15 (9+6)	15 (9+6)	15 (9+6)
Разом:	63/189	268/285	269/286	311/333	409/441	491/535	527/576	608/674

¹⁾ Для загальноосвітніх навчальних закладів на 4 класи наведено два варіанти: буфет на 35 пос.місць або їдальня на 40 посадочних місць (п.м.).

²⁾ Наведено два варіанти їдальні: для закладів з наповнюваністю класів 25 і 30 учнів".