**Įrengiant virtuvės technologinę įrangą vadovautis:**

- Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms (2018 m. redakcija) (Reikalavimai virtuvės įrengimui).

Rekomendacinio pobūdžio informacija apie virtuvės technologinę įrangą pagal Valdžios subjekto veikiančios panašaus į Objektą dydžio švietimo įstaigos pavyzdį (Gargždų „Minijos“ progimnazija):

1. Elektrinė viryklė 6 vietų su stovu ne mažiau kaip 12 kw (Matmenys: ne mažiau kaip 1100 x 850 x 850 mm);

2. Stacionari elektrinė keptuvė ne mažiau 6 kw ( Matmenys: ne mažiau kaip 120.2 x 104.5 x 94.0 cm);

3. Dvi konvekcinės krosnelės 6 sekcijų su stovais ne mažiau 5–7 kw;

4. Garų ištraukėjai – 3 vnt. ne mažiau 3 kw ( virš viryklės, elektrinės keptuvės ir konvekcinių krosnelių);

5. Pramoninė mėsmalė gali būti tvirtinama grindų ( Matmenys: ne mažiau kaip 340x650x570 mm)

6. Indaplovė kupolinė ne mažiau kaip 10 kw (Matmenys: 675x675x1420 mm);

7. Garų ištraukėjas indų plovykloje ne mažiau kaip 12 kw;

8. Pramoniniai šaldytuvai mėsos, daržovių ir pieno produktams 2 durų – 3 vnt. (matmenys: ne mažiau kaip 2000x680x840 mm ir ne mažiau kaip 1500 l talpos);

9. Pramoninis šaldiklis – 1 vnt. ( Matmenys 2000x680x842 mm ir ne mažiau kaip 1500 l talpos);

10. Daržovių tarkavimo mašina;

11. Elektrinė bulvių trintuvė – kuteris gali būti tvirtinama prie grindų (talpa ne mažiau kaip 20 l);

12. Elektrinis vandens kaitinimo katilas (ne mažiau kaip 100 l, ne mažiau kaip 4 kw);

13. Šaldomasis stalas su šaldytuvu (Matmenys: išoriniai matmenys: 1800x700x850 mm  
Vidiniai matmenys: 1380x585x585mm; ne mažiau kaip 400 l);

14. Šaldiklis atliekoms – 1 vnt. (atskiroje patalpoje) (Matmenys ne mažiau kaip 650x890x1030 mm);

15. Marmitas ne mažiau kaip 3 dalių ( ilgis ne mažiau kaip 600 x80x95 cm);

16. Vitrininis šaldytuvas 1 vnt. (Matmenys: ne mažiau kaip 1080x1250x1100 cm);

17. Gamybiniai stalai su integruota plovykle virtuvės zonoje - 6 vnt. (Matmenys ne mažiau kaip 200x80x70 cm);

18. Gamybiniai stalai ne virtuvės zonoje 2 vnt. (Matmenys: ne mažiau kaip 150x70x70 cm);

19. Riebalų gaudyklė planuojama pagal maitinamųjų skaičių ir montuojama kaip šulinys lauke ne mažiau kaip 3,5 m3.

Turėtų būti įrengiama atskira patalpa atliekų šaldymui ir cheminėms medžiagoms sandėliuoti – apie 5 m2,daržovių sandėlis – 4 m2, sausų produktų sandėlis – 4 m2, mėsos šaldytuvas gali būti mėsos cecho funkcinėje zonoje, atskira patalpa virtuvės darbuotojų aprangos skalbimui su skalbimo mašina – apie 4 m2.