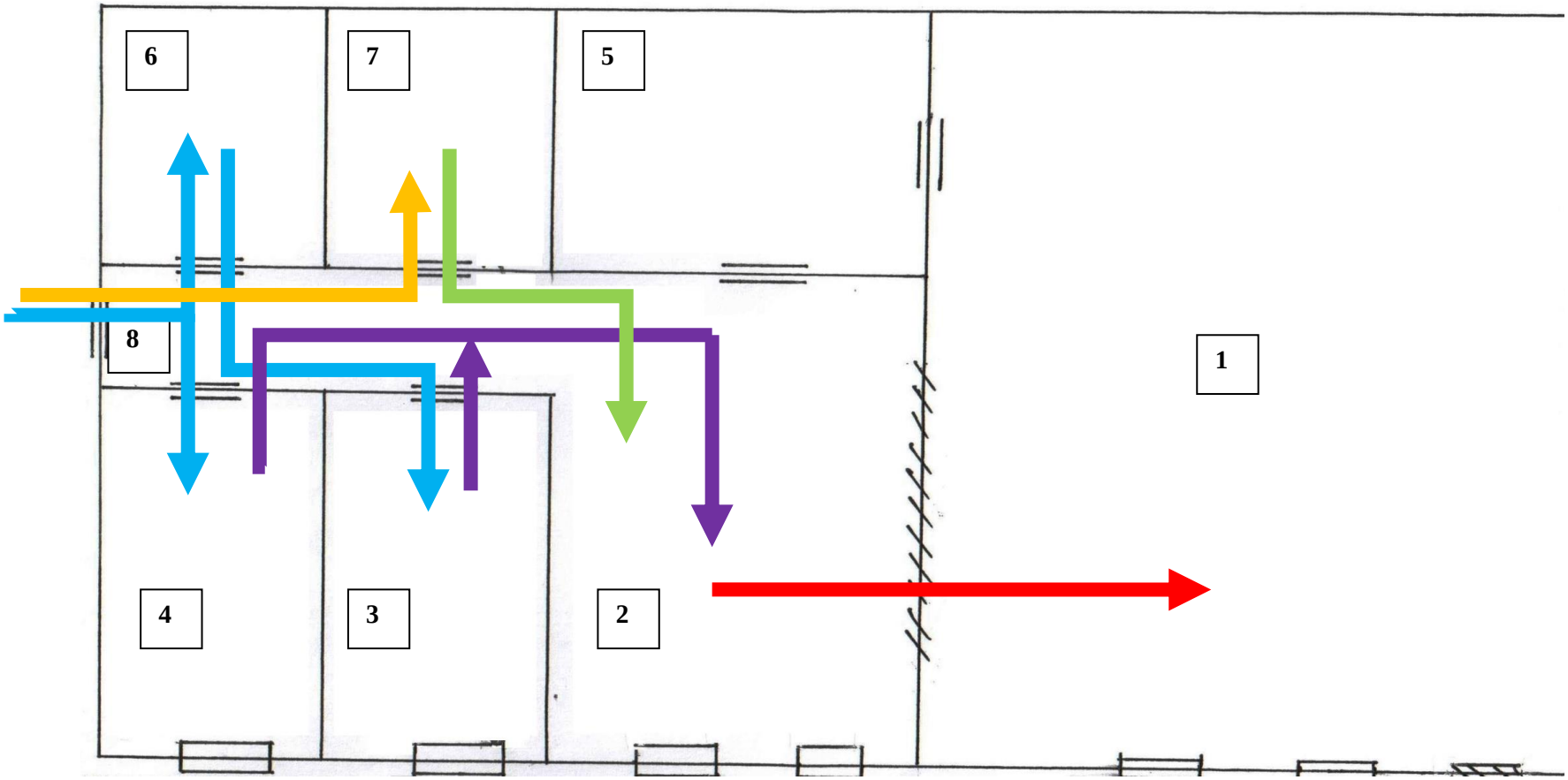
Схема поточности персонала, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
МБОУ Ертарская СОШ №27

Движение сырья
Движение полуфабрикатов
Движение готовой продукции
Движение персонала в уличной одежде
Движение персонала в санитарной одежде

1 – Обеденный зал
2 – Горячий цех
3 – Мясорыбный цех
4 – Овощной цех
5 – Помещение моечных кухонной и столовой посуды
6 – Склад продуктов
7 – Гардеробная для сотрудников пищеблока
8 – Коридор