

حداقل متراژ واحدهای تولیدی صنوف مربوط به قنادان

ردیف	محل فروش و مدیریت	کارگاه								قسمت های مورد نیاز					محل تحویل و ذخیره شیر و شیر سردکن	سرویسهای بهداشتی و رفاهی کارگران			جمع مساحت به مترمربع	ارتفاع (متر)			افزایش سطح به ازاء هر نفر		
		صندوق	روشویی	فروشگاه	پذیرایی	ارتباطی	سالن پخت و بخش های خمیر خانه	سالن تزکاری با لوازم	سالن خشکه کاری با لوازم	محل شستشو	سردخانه و محل نگهداری فریزر	فر ها	محل نگهداری ترالی و دیس ها	انبار مواد اولیه و روغن		انبار آرد و شکر	انبار ملزومات(ظروف و کارتن و غیره)	انبار محصولات		محل بسته بندی	حمام ، توالت ،دستشویی	اطاق کارگران		رخسکن	محل پخت
۱	تولید و عرضه انواع شیرینی و زولبیا و بامیه	۱۵			۰	۰	۰	۰	۴۰	۶	۱۵	۶	۱۲	۱۰	۱۲	۷	۰	۰	۰	۳	۹	۱۶۵	۴	۳	۳
۲	عرضه لوازم قنادی																					۴۰	۰	۰	۳
۳	تولید و عرضه بستنی ،فرنی و حلوا ارده	۹			۱۱	۴۵	۰	۰	۰	۱۰	۱۶	۰	۰	۱۲	۰	۱۵	۰	۱۰	۲۰	۳	۹	۱۶۰	۴	۳	۳
۴	تولید و عرضه انواع کیک ،کلوچه و سوخاری	۹			۰	۴۰	۶	۰	۰	۶	۰	۶	۶	۱۰	۱۲	۱۰	۱۲	۳۰	۰	۳	۹	۱۶۳	۴	۳	۳
۵	کاک پزی	۹			۰	۲۰	۶	۰	۰	۵	۰	۰	۰	۸	۱۲	۸	۱۰	۱۰	۰	۳	۹	۱۰۰	۴	۳	۳
۶	تولید و عرضه انواع شکلات																								
۷	عرضه شیرینی ، شکلات و بستنی تواما	۲	۱	۳۵	۱۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲	۵۰	۳	۳	۳

* برای واحدهای عمده فروشی لوازم قنادی متناسب با حجم کار، بیش از ۴۰ متر مربع بایستی لحاظ گردد.

* تولید شکلات و انواع دسر بصورت صنفی ممنوع و مشمول اخذ پروانه ساخت می باشد.

* سرویس های رفاهی و بهداشتی کارگران برای ۳ نفر کارگر و با یک جنس پیش بینی شده است.

* برای واحدهای شیرینی پزی یا فروش در محل ، محلی جهت جعبه سازی در کنار انبار ملزومات پیش بینی گردد.

*برای واحدهای شیرینی پزی بزرگ که تعداد کارگران آنها بالای ۱۰ نفر می باشد تسهیلات و امکانات لازم از جمله ناهار خوری در فضایی مناسب و با شرایط بهداشتی پیش بینی گردد.(در صورت لزوم آشپزخانه یا قرار داد با آشپزخانه مورد تایید منعقد گردد)