

1.С общая столовой 354 кв.м.

2.С обед.зал 117 кв.м

3. столовая имеет помещения согласно требованиям СанПиНа:

-горячий цех

-цех столовой посуды

-холодный цех

-мясорыбный цех

-овощной цех вторичной обработки

- хлебный цех

-помещение для холодильного оборудования

-помещение для обработки яиц

-складское помещение

4

№	Оборудование	Количество	Марка
	Плита электрическая	2	ПЭ-0,48/ЭП-4П
	Холодильник	6	Капри-07(5шт) Атлант 50-12(1)
	Холодильная камера	1	ЭЛЬТОН-07
	Морозильная камера	1	ITALSTROS
	Шкаф жарочный (пекарский, духовка)	1	ЭШ-3К
	Овощерезка	1	МПП-350М
	Картофелечистка	1	МОК-150М РЭ
	Машина посудомоечная	1	Niagara-2150
	Хлеборезка	1	АХМ-300Т
	Мясорубка	1	МИМ-300(600)
	Сковорода электрическая	1	СЭСМ-0,3Н
	Универсальная кухонная машина	2	УКМ,00.РЭ
	Пароконвектомат	1	G906
	Водонагреватель	2	ЭВПЗ-15
	Вар.котёл	1	КПЭМ-60-ор
	Мармит	1	ЭМК 70КМ
	Прилавок-витрина	1	ПВВ(Н)70КМ