

Характеристика пищеблока и обеденного зала

Площадь обеденного зала составляет 186,2 м².

Площадь пищеблока составляет 113,3 м².

Количество посадочных мест: 156.

№ п/п	Наименование	Марка модели	Количество, шт.
1	Машина тестомесильная	МТН-65Н	1
2	Водонагреватель	ТЕРМЕКС	1
3	Картофелечистка	МОК-300	1
4	Холодильник	СТЕНОЛ	1
5	Шкаф холодильный	CRYSPI	1
6	Ванна моечная комбинированная 3-х. секционная		1
7	Мармит 2-х блюд	ОНЕГА	1
8	Электрокотел	КПЭСМ-60М	1
9	Плита Электрическая	ПЭМ4-010	1
10	Стеллаж кухонный		2
11	Жарочный шкаф	ШЖЭ-2	1
12	Плита электрическая промышленная 4-х комфорочная	ЭП4-ЖШ	1
13	Мармит 1-х блюд	МЭП 3-1Б	1
14	Мясорубка настольная	МГ-12	1
15	Стеллаж 400*300*2000	С-04	1
16	Ларь морозильный глухой	SF 140LF-S	1
17	Стол кондитерский 900*700*870		2
18	Стол разделочный с бортом нержав. сталь	СРОБ-1500*600	2
19	Шкаф холодильный Carbona	R560	1
20	Шкаф холодильный	ШХ-0,08М	1
21	Стеллаж 1200*500*1800 4 полки нержав. сталь		2
22	Ванна 1250*650 (кар нерж. уголок) 2 секции		1
23	Мармит вторых блюд	МЭП-2Б	1
24	Посудомоечная машина	МПУ 700К	1
25	Измельчитель овощей "ГАММА-5А"	ГАММА-5А	1
26	Мойка	М-1	1
27	Электрокипятильник с термометром	WB-20 А	1

28	Стол 1300*800 цинк полка решетка		2
29	Измельчитель овощей овощерезка с протирающим устройством	ГАММА-5А	1
30	Водогрей 200л	ER-200-V	1

Кухонная посуда: ложки, вилки, чашки, стаканы, ножи, разделочные доски, кастрюли и котлы для приготовления пищи имеются в полном, необходимом для работы количестве.

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем и дезинфицирующими средствами. Перед столовой имеются раковины для мытья рук.