

Оборудование пищеблока

<p>Горячий цех варочная зона</p>	<ul style="list-style-type: none"> - пять больших производственных цельнометаллических стола («СП»); -две электрических плиты- 7 конфорок; - духовой (жарочный) шкаф - 3 секции;
<p>Зона готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> -весы «СП»; весы «ГП» -три маленьких производственных цельнометаллических стола «ГП». -электрический привод универсальный «ГП»; -электроводонагреватель; -раковина для мытья рук со смесителем, исключающим повторное загрязнение рук после мытья; - бытовая ванна с подводкой горячей и холодной воды для мытья сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок, фруктов, упаковки консервов, круп; -холодильник для суточных проб, салатов, готовой продукции; - шкаф цельнометаллический «хлеб» с отверстиями для вентиляции.
<p>Зона моечной столовой и кухонной посуды</p>	<ul style="list-style-type: none"> -электроводонагреватель; - стол для грязной столовой и чайной посуды -трехсекционная ванна для мытья столовой и чайной посуды со смесителем с гибким шлангом с душевой насадкой; -стеллаж для хранения чистой столовой и чайной посуды -металлические сетки с ручками для ополаскивания столовой и чайной посуды; - сетки-сушки для чистой чайной посуды; - стеллаж для сушки столовой посуды; -трехсекционная ванна для мытья кухонной посуды со смесителем с гибким шлангом с душевой насадкой; -стол для грязной кухонной посуды -стеллажи для сушки и раздельного хранения чистой кухонной посуды;
<p>Зона раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -мармит для первых, вторых, третьих блюд; -стол «ГП»;
<p>Мясо-рыбный цех;</p>	<ul style="list-style-type: none"> два производственных цельнометаллических стола «СМ, СР», «СК, с.яйцо»; -электромясорубка «СП»; -два низкотемпературных морозильных ларя «СК», «СМ,СР»; - две моечные ванны «СМ, СР»,«СК, с.яйцо»; -раковина для мытья рук со смесителем, исключающим повторное загрязнение рук после мытья; -весы «СП»; -электроводонагреватель; -прибор для измерения влажности и температуры воздуха
<p>Овощной цех;</p>	<ul style="list-style-type: none"> -производственный стол цельнометаллический «СО»; - моечная ванна «СО»;

	<ul style="list-style-type: none">-раковина для мытья рук со смесителем, исключающим повторное загрязнение рук после мытья;-весы «СО»;-стеллажи для кратковременного хранения овощей;- прибор для измерения влажности и температуры воздуха;
--	---

Обеденный зал

Столы – 15 шт.

Стулья – 60 шт.