

### Сведения об условиях питания

Площадь столовой	290 кв.м.
Обеденный зал	1
Овощной цех	1
Мясной цех	1
моечная	22 кв. м.
гардероб	6.9 кв.м.
кладовая	8,9 кв.м.
Количество посадочных мест	200
Количество работников	6
Оборудование столовой	
Овощной цех:	
картофелечистка	1
овощерезка	1
Раздаточная:	
Жарочный шкаф	2
Машина тестомесительная	1
Машина кухонная	1
Электросковорода	1
Прилавок столовых приборов ПСП - 70 КМ	1
Мармит 2-х блюд ЭМК-70 КМ-01 паровой	1
Мармит 1-х блюд ПМЭС-70 КМ	1
Прилавок для горячих напитков без полок	1
Прилавок- витрина холодильный	1
Плита зл. ЭП-6ЖШ нерж.	1
Стол производственный центральный	1
Миксер планетарный	1
Машина пратирочно разделочная	1
Пароконвекционная печь	1
Смягчитель воды	1
Ларь морозильная Полиар	1
Рукосушитель	3
Шкаф холодильный	1
Мясной цех:	
мясорубка	1
Холодильное оборудование:	
Морозильный ларь МЛК -500	1
Шкаф холодильный «Атлант»	1