Оснащение столовой

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Количество, шт. |
| Обеденный зал | |
| Столы обеденные | 17 |
| Стулья | 68 |
| Пищеблок | |
| Ванна 3-х секционная для столовой посуды | 1 |
| Ванна 2- секционная для мытья кухонной посуды | 1 |
| Ванна 2-х секционная | 2 |
| Ванна 1 секционная (мал) | 1 |
| Ванна 1 секционная (бол) | 1 |
| Мармит | 1 |
| Столы производственные 1,5х0,6 | 5 |
| Столы производственные 0,8х0,6 | 6 |
| Стеллаж металлический из нерж.стали | 1 |
| Электросковорода | 1 |
| Электроплита пром.с жарочным шкафом 4 комф. | 1 |
| Жарочный шкаф 2 секц. | 1 |
| Вытяжка | 1 |
| Овощерезка-машина протирочно-резательная | 1 |
| Холодильник | 2 |
| Морозильная камера | 2 |
| Раковина для мытья рук | 4 |
| Водонагреватель | 4 |

В помещении пищеблока имеются цеха: овощной, мясорыбный, горячий, моечный; помещение для обработки яиц, зона для нарезки хлеба,.

Выделена раздаточная зона с мармитом для первых, вторых и третьих блюд.

Имеется склад, в котором находятся стеллажи для хранения продуктов, весы и холодильники.

В каждом цехе имеется раковина для мытья рук работников пищеблока.

Перед столовой имеется зона для мытья рук с горячей и холодной водой, электрополотенце – 2 штуки.