**Информация об условиях питания обучающихся**

Столовая:

Обеденный зал - 180 кв.м. Горячий цех – 42,8.м. Заготовочный цех – 12,6 кв.м. Моечная столовой и кухонной посуды – 8,3 кв.м. Склад сыпучих продуктов - 7,1 кв.м. Перечень технологического оборудования:

|  |  |
| --- | --- |
| Плита электрическая ПЭСМ-4ШЖ | 1 |
| Плита электрическая ПЭ-051 | 1 |
| Плита электрическая ПЭСМ-4ШЖ | 1 |
| Мармит первых блюд | 1 |
| Машина тестомесильная | 1 |
| Холодильный шкаф Полюс ШХ-07 | 1 |
| Шкаф холодильный | 1 |
| Водонагреватель проточный | 1 |
| Водонагреватель проточный | 1 |
| Система озоновой очистки воды Водолей-100 | 1 |
| Печь электрическая HOUNO | 1 |
| Машина картофеле-чистительная МОК 150-М | 1 |
| Машина посудомоечная | 1 |
| Конвейер секционный ттп 1 | 1 |
| Устройство для сушки посуды (комплект 2 шт) | 1 |
| Весы напольные "Мегсогу" | 1 |
| Шкаф жарочный | 1 |
| Весы кухонные "Supra DSS-4095" | 1 |
| Шкаф пекарский электрический ЭШ-3к Абат 3 1000\*800\*180 | 1 |
| Плита электрическая ЭП-4П Абат 4 напольная на подставке | 1 |
| Мясорубка МИМ-300М Торгмаш, Барановичи 300 (2 ножа+3 решетки) | 1 |
| Машина протирочная УКМ-11-02 Торгмаш, Пермь 600 1 вид протирки | 1 |

Адрес: Коминтерна - 21

Площадь: 250,8 кв.м

Количество мест: 180



