

8. Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-1 шт.
9. Прилавок столовых приборов ПСП-70КМ-1 шт.
10. Электрический кипятильник Kuechenbach PU-100-1 шт.
11. Гастроемкость с крышкой GN-1/2 Н-150 к мармитам.
12. Подтоварник ПКИ-3/1200Ю-1 шт.
13. Стол разделочный производственный СР-2/900/600-Э-2 шт.
14. Картофелечистка МОК-300.
15. Ванна моечная ВСМ-2/530 S-2 шт.
16. Мясорубка Kuechenbach MG-22U 380В.
17. Плита электрическая - ЭПШЧ 9-6-23 - электроплита 6-х конф. со ст. дух.
18. Вентиляционный зонт МВО-1,6МС-02х1,2-1 шт.
19. Стол разделочный производственный СР-2/1140/600-Э-2 шт
20. Стеллаж СТК-950/400 Vf-2 шт

Общая площадь – 199,75 кв. м. - Площадь зала приёма пищи – 99,45 кв. м.

Площадь помещения для приготовления пищи – 100,3 кв. м.

Пищеблок обеспечен необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицирующими средствами.

В кухне имеются горячая и холодная вода, канализация.

Перед пищеблоком имеются раковины для мытья рук. Все работники столовой проходят медицинский осмотр и сантехминимум.



Handwritten signature in blue ink.

Абдулгамидов Р.А.