**Сведения об условиях питания обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тип помещения** | **Площадь помещения,м2** | **Наименование мебели и (или) оборудования** |
| Обеденный зал | 55,00 | Столы на 6 посадочных мест, стулья. Раковины для мытья рук. Водонагреватель. |
| Моечная столовой посуды, горячий цех, моечная кухонной посуды, мясо-рыбный цех, кладовая сухих продуктов, овощной цех, кладовая продуктов, цех первичной обработки овощей, моечная тары | 84,55 | Весы МИДЛ Т15-МГЖА-7Ю до 15 кг, мясорубка МИМ-300М, овощерезка Robot coupe CL50 с набором дисков 1960 Robot coupe, пароконвектомат RATIONAL SCC 61 WHITEFFILICIENCY. RATIONAL, плита 4 конфорочная 900 серии ITERMA ПКЭ-4КВ 840/850/860-24, шкаф морозильный рапсодия R700L, шкафы холодильный рапсодия R700V , хлеборезка MLADA GVARDIA AXM-300T, ванны моечные ITERMA BC-10Э/530, ванны моечные двойные ITERMA BC-20Э/530/1010, зонт вытяжной центральный ITERMA 3ВЦ-2500Х1200Х350, рукомойник ITERMA ВЦ 15-400/310 стеллажи, столы кухонные подтоварники, прилавок для вторых блюд ITERMA МЭ-2С-1107-21КЗ. прилавок для холодных блюд ITERMA ВХВ-1107-21К1, прилавок нейтральный ITERMA МН-1107-21К1, водонагреватели. |