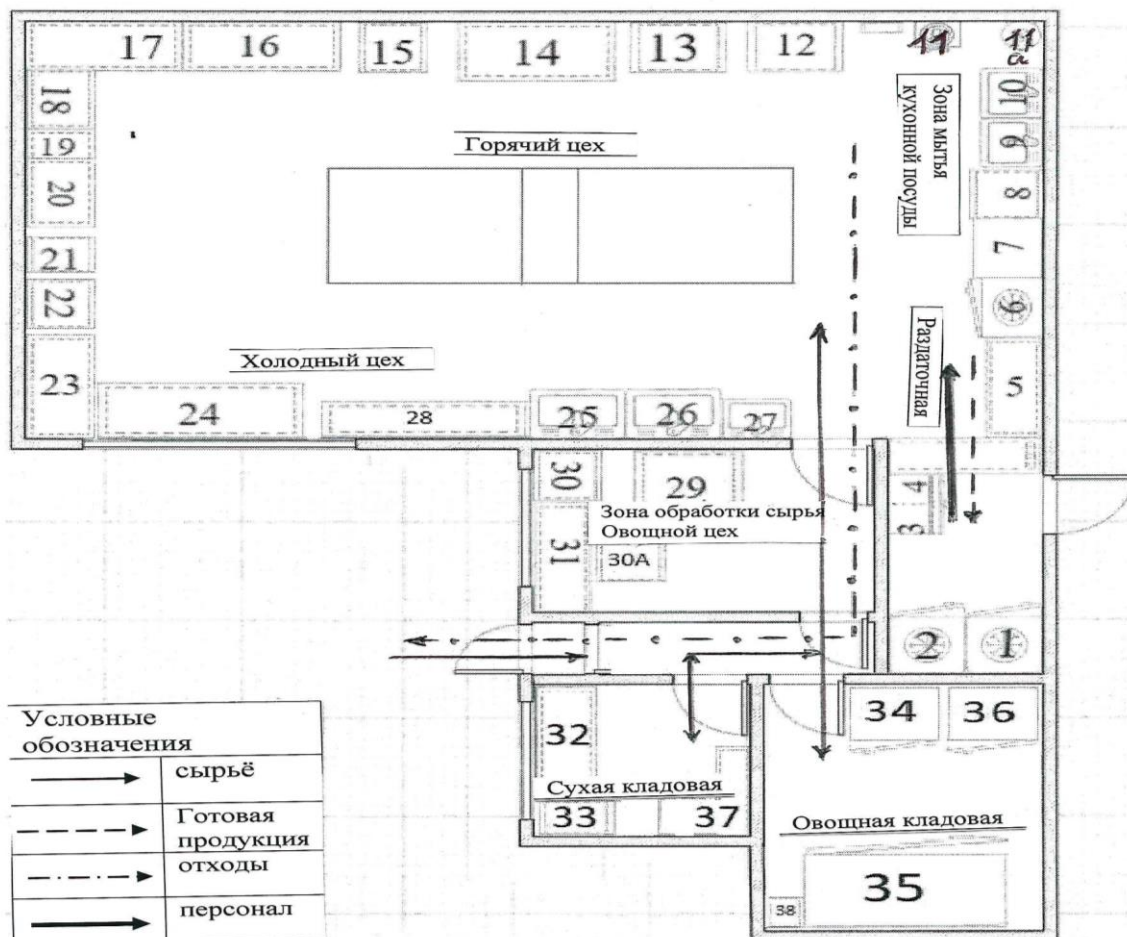


План схема пищеблока

План



1. Холодильник для молочных продуктов
2. Холодильник для суточных проб
- 3,4. Стеллажи для посуды
5. Стол для готовой продукции
6. Холодильник для выдачи суточной продукции
7. Вентиляционный короб
8. Стеллаж для кухонной посуды
- 9,10. Двухсекционная мойка для кухонной посуды
11. Фильтр для воды
- 11а. Водонагреватель
12. Электросковорода
13. Пароконвектомат
14. Стеллаж для кухонной посуды
15. Стол для выдачи продуктов со склада
16. Стол для сыпучих продуктов
17. Стол готовой продукции
18. Доска для теста
19. Машина универсальная кухонная УKM
20. Стол сырой продукции
21. Табурет
22. Машина универсальная кухонная УKM

23. Скамья нержавейка для хранения запчастей для УKM
24. Стол готовой продукции
- 25,26. Двухсекционная мойка (для разморозки мяса, рыбы)
27. Мойка для рук
28. Шкаф для столовой посуды
29. Мойка для овощей.
30. Шкаф для моющих и дезинфицирующих средств
- 30а. Картофелечистка МОК 150
31. Подоконник

Сухая кладовая:

32. Стол кладовщика
33. Шкаф для персонала пищеблока
37. Стеллажи для сыпучих продуктов

Овощная кладовая

34. Холодильник для молочной продукции
35. Овощная холодильная камера
36. Холодильник для мясной, рыбной продукции, яйцо
38. Весы электронные