

### **Перечень оборудования на пищеблоке:**

1. Термометр для контроля температуры блюд на раздаче;
2. Электроплита 4 конфорочная с жарочным шкафом – 1 шт.;
3. Электрокотел – 1 шт.;
4. Овощерезка – 1 шт.;
5. Шкаф холодильный – 1 шт.;
6. Морозильные камеры – 2 шт.;
7. Холодильник – 1 шт.;
8. Водонагреватели – 3 шт.;
9. Мармит – 1 шт.;
10. Электросушилки -2 шт.