Сведения о состоянии пищеблока	
- предоставление услуг питания (самостоятельно, аутсорсинг)	аутсорсинг
- проектная мощность	55
- год последнего ремонта, в том числе:	
- капитальный	2007
- косметический	2016
- количество обеденных залов	1
- количество посадочных мест	55
- количество смен питающихся	1
- количество приемов пищи в день	3
- обеспеченность столовой посудой, в %	100
- обеспеченность кухонной посудой, в %	100
- наличие горячего водоснабжения:	
- централизованное	-
- децентрализованное	+
- наличие холодного водоснабжения:	
- централизованное	-
- децентрализованное	+
- технология мытья посуды:	
- наличие посудомоечной машины	+
- посудомоечные ванны (количество)	6
- наличие производственных помещений (цехов):	
- склады	+
- овощной цех (первичной обработки овощей)	+

- овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
- холодный цех	+
- мясорыбный цех	-
- горячий цех	+
- моечная кухонной посуды	+
- моечная столовой посуды	+
- моечная тары	-
- наличие технологического оборудования (указать, какое)	Жарочный шкаф, протирачная машина, посудомоечная машина, овощерезка, мясорубка электрическая, картофелечистка, электрокипяtilьник, мармит.
- отсутствие технологического оборудования (указать, какое)	-
- наличие холодильного оборудования, в том числе:	
- охлаждаемые (низкотемпературные) камеры	1
- бытовые холодильники	2