

## Столовая университета ОшГУ

### 1. Основные зоны и оборудование

№	Зона	Описание
1	Обеденный зал	Столы, стулья, достаточное количество посадочных мест
2	Раздаточная линия	Витрины с горячими блюдами, салатами, напитками
3	Кассовая зона	Кассы для быстрого расчёта (наличный и безналичный)
4	Кухня	Плиты, печи, холодильники, посудомоечные машины
5	Зона хранения продуктов	Хранение сухих, охлаждённых и замороженных продуктов

### 2. Ассортимент блюд

№	Категория	Примеры блюд
1	Горячие блюда	Супы, мясные и рыбные блюда, гарниры
2	Салаты	Овощные, мясные, диетические
3	Закуски	Бутерброды, выпечка, йогурты
4	Напитки	Чай, кофе, соки, компоты
5	Специальное меню	Вегетарианские и диетические блюда

### 3. Гигиена и безопасность

№	Требование	Описание
1	Соблюдение норм	Санитарные и гигиенические требования
2	Квалификация персонала	Обученный персонал, контроль качества
3	Чистота	Регулярная уборка кухни и зала
4	Проверка продуктов	Контроль свежести и сроков годности