

Структурное подразделение  
«Комбинат питания МГТУ им. Баумана»

Комбинат питания МГТУ им. Н.Э.Баумана имеет 8 столовых, 2 блинных, 1 пельменную, 4 кафетерия, 2 кафе, 8 буфетов, 4 киоска.

Производство № 1

Столовая «Студенческая» 2 этаж ГУК имеет общую площадь - 684,3 м<sup>2</sup>, из них:

1. Торговый зал – 326,0 м<sup>2</sup> (линия раздачи),
2. Холодный цех – 34,3 м<sup>2</sup> (холодильная камера, холодильник, разделочные столы – 7 шт., моечные ванны 2-х секционные – 2 шт.);
3. Мойка посуды – 10,0 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, моечные ванны 2-х секционные – 3 шт.);
4. Мойка котлов – 13,4 м<sup>2</sup> (моечная ванна 2-х секционная – 2 шт., стеллажи для посуды – 3 шт.);
5. Раздевалка – 14,4 м<sup>2</sup> (шкаф для одежды – 12 шт.);
6. Горячий цех – 78,3 м<sup>2</sup> (электроплита – 4 шт., электросковорода, жарочный шкаф – 2 шт., пароконвектомат – 1 шт., холодильная камера, протирачная машина, универсальная кухонная машина, моечная ванна, ванна-бассейн);
7. Мясо-рыбный цех – 20,4 м<sup>2</sup> (холодильная камера – 2 шт., разделочные столы – 4 шт., мясорубка, раковина, моечная ванна 2-х секционные – 2 шт.);
8. Холодильная камера – 5,6 м<sup>2</sup> (стеллаж – 4 шт.);
9. Морозильная камера – 7,7 м<sup>2</sup> (стеллаж – 4 шт.);

## Производство № 2

Столовая «Профессорско-преподавательская 2 этаж ГУК имеет общую площадь – 316,7 м<sup>2</sup>, из них:

1. Торговый зал – 178,4 м<sup>2</sup> (линия раздачи);
2. Холодный цех – 36,9 м<sup>2</sup> (холодильный шкаф – 2 шт., разделочные столы - 8 шт., универсальная кухонная машина, моечная ванна 2-х секционная);
3. Коренной цех – 15,0 м<sup>2</sup> (картофелечистка, ванна-бассейн);
4. Мойка котлов – 17,4 м<sup>2</sup> (моечная ванна 2-х секционная – 2 шт, стеллаж – 2 шт.);
5. Мясо-рыбный цех – 18,3 м<sup>2</sup> (холодильная камера – 2 шт., разделочные столы – 4 шт., мясорубка, моечная ванна 2-х секционная);
6. Горячий цех – 52,4 м<sup>2</sup> (электроплита – 4 шт., электросковорода, жарочный шкаф, разделочные столы);
7. Мойка посуды -12,3 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, моечная ванна-бассейн, моечная ванна 2-х секционная – 2 шт.);
8. Холодильная камера – 9,2 м<sup>2</sup>.

## Производство № 3

Столовая при общежитии, Госпитальный пер. д.4/6 имеет общую площадь – 640,5 м<sup>2</sup>, из них:

1. Торговый зал – 312,5 м<sup>2</sup> (линия раздачи);
2. Горячий цех – 42,0 м<sup>2</sup> (электроплита – 4 шт., электросковорода, жарочный шкаф, разделочные столы);
3. Коренной цех – 17,7 м<sup>2</sup> (картофелечистка, ванна-бассейн);
4. Мясо-рыбный цех – 16,0 м<sup>2</sup> (холодильная камера – 2 шт., разделочные столы – 4 шт., мясорубка, моечная ванна 2-х секционная);

5. Мойка посуды -30,1 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, моечная ванна-бассейн, моечная ванна 2-х секционная – 2 шт.);
6. Мойка котлов – 8,8 м<sup>2</sup> (моечная ванна 2-х секционная – 2 шт, стеллаж – 2 шт.);
7. Холодный цех – 13,8 м<sup>2</sup> (холодильный шкаф – 2 шт., разделочные столы - 8 шт., универсальная кухонная машина, моечная ванна 2-х секционная);
8. Холодильная камера – 6,7 м<sup>2</sup>.
9. Холодильная камера – 5,3 м<sup>2</sup>.

#### Производство № 4

Столовая корпус «СМ», Госпитальный пер. д.10, имеет общую площадь – 924,1 м<sup>2</sup>, из них:

1. Мясо-рыбный цех – 16,0 м<sup>2</sup> (холодильная камера – 2 шт., разделочные столы – 4 шт., мясорубка, моечная ванна 2-х секционная);
2. Кондитерский цех – 21,4 м<sup>2</sup> (пекарский шкаф – 4 шт., моечная ванна 2-х секционная – 2 шт., разделочные столы, взбивальная машина);
3. Мясо-рыбный цех – 9,0 м<sup>2</sup> (холодильная камера – 2 шт., разделочные столы – 4 шт., мясорубка, моечная ванна 2-х секционная);
4. Коренной цех – 9,6 м<sup>2</sup> (картофелечистка, ванна-бассейн);
5. Морозильная камера – 10,5 м<sup>2</sup>;
6. Холодильная камера – 29,8 м<sup>2</sup>;
7. Торговый зал – 413,1 м<sup>2</sup> (линия раздачи);
8. Холодный цех – 13,9 м<sup>2</sup> (холодильный шкаф – 2 шт., разделочные столы - 8 шт., универсальная кухонная машина, моечная ванна 2-х секционная);
9. Горячий цех – 65,8 м<sup>2</sup> (электроплита – 4 шт., электросковорода, жарочный шкаф, разделочные столы);

10. Мойка котлов – 7,9 м<sup>2</sup> (моечная ванна 2-х секционная – 2 шт, стеллаж – 2 шт.);
11. Мойка посуды - 41,1 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, моечная ванна-бассейн, моечная ванна 2-х секционная – 2 шт.);
12. Профессорский зал – 61,1 м<sup>2</sup> (линия раздачи, холодильник).

#### Производство № 5

Столовая «Профессорско-преподавательская 3 этаж ГУК имеет общую площадь – 316,7 м<sup>2</sup>, из них:

1. Торговый зал – 178,4 м<sup>2</sup> (линия раздачи);
2. Холодный цех – 36,9 м<sup>2</sup> (холодильный шкаф – 2 шт., разделочные столы - 8 шт., универсальная кухонная машина, моечная ванна 2-х секционная);
3. Коренной цех – 15,0 м<sup>2</sup> (картофелечистка, ванна-бассейн);
4. Мойка котлов – 17,4 м<sup>2</sup> (моечная ванна 2-х секционная – 2 шт, стеллаж – 2 шт.);
5. Мясо-рыбный цех – 18,3 м<sup>2</sup> (холодильная камера – 2 шт., разделочные столы – 4 шт., мясорубка, моечная ванна 2-х секционная);
6. Горячий цех – 52,4 м<sup>2</sup> (электроплита – 4 шт., электросковорода, жарочный шкаф, разделочные столы);
7. Мойка посуды -12,3 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, моечная ванна-бассейн, моечная ванна 2-х секционная – 2 шт.);
8. Холодильная камера – 9,2 м<sup>2</sup>;
9. Профессорский зал – 21,5 м<sup>2</sup> (линия раздачи, холодильник), стеллажи – 2 шт.).

## Производство № 6

Столовая ФОФ Госпитальная наб. д.4/2, имеет общую площадь – 187,4 м<sup>2</sup>, из них:

1. Торговый зал – 97,2 м<sup>2</sup> (линия раздачи, холодильная витрина);
2. Мойка посуды – 14,5 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, моечная ванна 2-х секционная);
3. Горячий цех – 17,7 м<sup>2</sup> (электроплита, мясорубка, разделочные столы)
4. Холодильная камера – 9,3 м<sup>2</sup>

## Производство № 7

Столовая УЛК 2 этаж. Рубцовская наб, д.2/18, имеет общую площадь – 849,8 м<sup>2</sup>, из них:

Торговый зал, горячий цех – 290,4 м<sup>2</sup> (кофемашина, кофе-куин, тепловая витрина, блинница, охлаждаемая витрина, мойка, печь для пиццы);

Мойка посуды – 16,3 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина с комплектом столов, стеллаж, мойка 2-х, мойка)

Мойка котлов – 8,6 м<sup>2</sup> (ванна моечная, стеллаж -2

Холодный цех – 17,5 м<sup>2</sup> (камера холодильная ларь, шкаф холодильный, машина тестораскаточная, стол охлаждаемый)

Мясо-рыбный цех – 14,9 м<sup>2</sup> (мойка, мясорубка, стол разделочный)

Кондитерский цех – 46,3 м<sup>2</sup> (пекарский шкаф – 2 шт, стол рабочий, стол, машина взбивальная, тестомес)

Комната просеивания муки – 11,2 м<sup>2</sup> (мукопросеиватель, стол рабочий,

Комната мойки яиц – 5,5 м<sup>2</sup> (ванны 2-х секционные - 2 шт, разделочный стол - 2 шт.).

Комната приготовления кремов – 8,1 м<sup>2</sup> (взбивальная машина, столы разделочные – 4 шт.);

Подсобные помещения - 296,3 м<sup>2</sup>

Холодильная камера – 35,4 м<sup>2</sup>

### Производство № 8

Столовая УЛК 2 этаж. Рубцовская наб, д.2/18, имеет общую площадь – 967,3 м<sup>2</sup>, из них:

Торговый зал, горячий цех – 516,4 м<sup>2</sup> (линия раздачи, плита – 5 шт, котел пищеварочный, сковорода, пароконвектомат, шкаф жарочный, холодильник – 2шт, УКМ, кипятильник, мойка 1 секционная, стол рабочий);

Мойка посуды – 24,2 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, столы, мойки 2-х – 2 шт. и мойка, стеллажи – 3 шт.);

Мясо-рыбный цех – 16,5 м<sup>2</sup> (2 холодильника, ванна моечная – 2х секционная, разделочные столы – 3 шт, мясорубка);

Мойка котлов – 9,7 м<sup>2</sup> (ванна моечная 2-х секционная, стол, 4 стеллажа, полка д/крышек);

Холодный цех – 14,6 м<sup>2</sup> (2 холодильника, разделочные столы – 4 шт, ванна моечная 2-х секционная, овощерезка, слайсер);

Коренной цех – 15,4 м<sup>2</sup> (картофелечистка, ванна 2-х секционная, УКМ, ванна-бассейн)

Холодильная камера – 37,0 м<sup>2</sup>.

## Производство № 9

Столовая УЛК 2 этаж. Рубцовская наб, д.2/18, имеет общую площадь – 958,1 м<sup>2</sup>, из них:

Торговый зал, горячий цех – 466,7 м<sup>2</sup> (линия раздачи, плита – 5 шт, котел пищеварочный, сковорода, пароконвектомат, шкаф жарочный, холодильник – 2шт, УКМ, кипятильник, мойка 1 секционная, стол рабочий);

Профессорский зал – 73,1 м<sup>2</sup> (линия раздачи, охлаждаемая витрина – 2 шт.);

Мойка посуды – 24,1 м<sup>2</sup> (посудомоечная машина, столы, мойки 2-х – 2 шт. и мойка, стеллажи – 3 шт.);

Мясо-рыбный цех – 16,5 м<sup>2</sup> (2 холодильника, ванна моечная – 2х секционная, разделочные столы – 3 шт, мясорубка);

Мойка котлов – 9,7 м<sup>2</sup> (ванна моечная 2-х секционная, стол, 4 стеллажа, полка д/крышек);

Холодный цех – 14,4 м<sup>2</sup> (2 холодильника, разделочные столы – 4 шт, ванна моечная 2-х секционная, овощерезка, слайсер);

Коренной цех – 15,4 м<sup>2</sup> (картофелечистка, ванна 2-х секционная, УКМ, ванна-бассейн)

Холодильная камера – 37,0 м<sup>2</sup>.