

Зал (зал обслуживания)	Должен быть	Должен быть	Должен быть	Должен быть	Должен быть	Должен быть	Должен быть	
Туалетная комната	Должна быть	Должна быть	Должна быть	Должна быть	Должна быть	Должна быть	Должна быть	-
Требования к техническому оборудованию и оснащению								
Водоснабжение	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	
- Горячее	+	+	+	+	+	+	+	+
- Холодное	+	+	+	+	+	+	+	+
Канализация	+	+	+	+	+	+	+	+
Охранная сигнализация	+	+	+	+	+	+	+	+
Требования к санитарным объектам общего пользования								
Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло или диспенсер с жидким мылом, бумажные полотенца или электрополотенце, крючки для одежды, корзина для мусора	+	+	+	+	+	+	+	-
Требование к мебели								
Объекты общественного питания должны быть оснащены мебелью	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	
Требование к меню и винным картам								

<p>Меню, оформленное типографским или компьютерным способом</p> <p>Допускается использование грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев и др.). Винные карты (и/или чайную, кофейную, десертную карты), по оформлению соответствующие специализации</p>	Должны быть .	Должны быть .	Должно быть .	Должны быть .	Должны быть .	Должны быть .	Должны быть .	<p>Может быть преискуранты и ценники на реализуемые продукты питания.</p>
--	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---

Требования к техническому оборудованию и оснащению

Водоснабжение	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть	Должно быть
- Горячее	+	+	+	+	+	+	+	+
- Холодное	+	+	+	+	+	+	+	+
Канализация	+	+	+	+	+	+	+	+
Охранная сигнализация	+	+	+	+	+	+	+	+

Требования к санитарным объектам общего пользования

<p>Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло или диспенсер с жидким мылом, бумажные полотенца или электрополотенце, крючки для одежды, корзина для</p>	+	+	+	+	+	+	+	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---

мусора								
Требование к мебели								
Объекты общественного питания должны быть оснащены мебелью	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей	Не менее 6 столов и 24 мест для посетителей
Требование к меню и винным картам								
<p>Меню, оформленное типографским или компьютерным способом</p> <p>Допускается использование грифельных досок, стендов, световых табло, сенсорных мониторов и дисплеев и др.). Винные карты (и/или чайную, кофейную, десертную карты), по оформлению соответствующие специализации</p>	Должны быть .	Должны быть .	Должно быть .	Должны быть .	Должны быть .	Должны быть .	Должны быть .	<p>Может быть преysкyранты и ценники на реализуемые продукты питания.</p>