

Общий план





Кулинарная обработка





Хранение и переработка





Помещение  
отходов

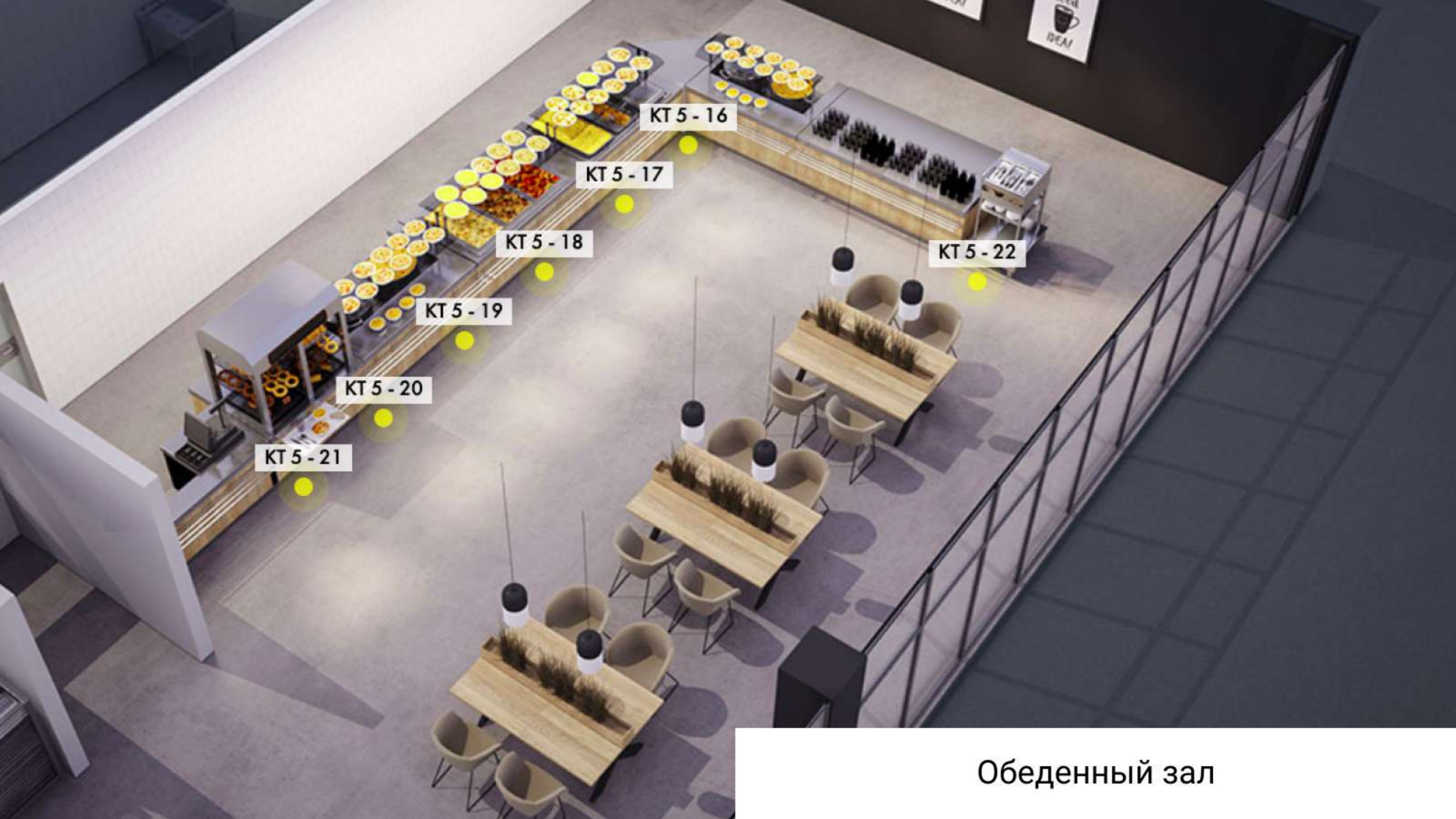
КТ 1 - 1

Приемка  
товара

Гардероб  
персонала

Входной контроль





Обеденный зал





Мойка

КТ 3 - 8

Мойка