

## Опросный лист для подбора систем по расщеплению жира



Заказчик (контакты)	
Адрес объекта и его наименование	
Контактное лицо	
Стадия объекта	
Телефон / факс / e-mail	

№ п/п	Вопрос	Ед. измерения	Ответ
<b>1. Характеристика объекта</b>			
1.1	Вид заведения общественного питания (столовая, ресторан, пищевое производство, фаст-фуд).		
1.2	Время работы кухни или производства	час	
1.3	Количество посадочных мест	шт.	
1.4	Количество блюд в сутки	шт.	
1.5	Расход сточных вод	л/с	
<b>2. Прошу Вас отметить присутствующие цеха и указать количество в них моек (одинарная, сдвоенная, тройная и т.д.)</b>			
2.1	Моечная кухонной посуды		
2.2	Моечная столовой посуды		
2.3	Мучной цех		
2.4	Мясной цех		
2.5	Рыбный цех		
2.6	Доготовочный цех		
2.7	Холодный цех		
<b>3. Общие вопросы</b>			
3.1	При наличии плана расстановки технологического оборудования просим приложить его к опросному листу.		
3.2	Перечислить используемую бытовую химию, которая может сливаться в канализацию:		
3.3.	Дополнительные комментарии:		

**Благодарим Вас за подробное заполнение опросного листа!**

**Пожалуйста, отправьте его на электронную почту [info@vodnik-group.ru](mailto:info@vodnik-group.ru) или [yu@vodnik-group.ru](mailto:yu@vodnik-group.ru). Телефон 8(343) 372-19-01/02**

**Мы с удовольствием проведем для Вас расчет и подбор оборудования**

Дата: \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_