

2. Характеристика пищеблока образовательного организация:

Набор помещений	Площадь, кв.м.	Наименование оборудования (рекомендуемый набор)*	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во шт.)	Необходим ремонт	Сумма для финансирования ремонта
Горячий цех	21,3	Плита 4-х конф.	2	2010	2010	20	-	-	-
		Пароконвектомат	1	2010	2010	20	-	-	-
		Жарочный шкаф	2	2010	2010	20	-	-	-
		Котел пипещеварочный	1	2009	2010	50	-	-	-
		Машина кухонная универсальная	-				-	-	-
		Столы производственные	4	2009	2010	5	1	-	-
		Стеллаж производственный	-	-	-	-	-	-	-
Холодный цех	22,2	Стол производственный	3	2009	2010	5	-	-	-
		Мойка 2-х секц	1	2010	2010	95	-	-	-
		Весы	1	2010	2010	10	-	-	-
		Шкаф холодильный	1				-	-	-
Мясо-рыбный цех	22,2	Стол производственный	2	2010	2010	5	-	-	-
		Шкаф холодильный	1				-	-	-
		Мойка 2-х секц	1	2009	2010	95	-	-	-
		Мясорубка	1	2010	2010	15	-	-	-
		Колода для разруба мяса	-	-	-	-	-	-	-

Набор помещений	Площадь, кв.м.	Наименование оборудования (рекомендуемый набор)*	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во шт.)	Необходим ремонт	Сумма для финансирования ремонта
Овощной цех	22,2	Машина овощерезательно-протирачная	-	-	-	-	-	-	-
		Машина картофелеочистительная	-	-	-	-	-	-	-
		Машина протирачно-резательная	1	2010	2010	10	-	-	-
		Стол производственный	1	2009	2010	5	-	-	-
		Шкаф холодильный	1	-	-	-	-	-	-
		Мойка 2-х секц	1	2010	2010	95	-	-	-
Мучной цех	22,2	Шкаф для хлеба металлический	1	2009	2010	10	-	-	-
		Мойка 2-х секц	1	2010	2010	50	-	-	-
		Стол кондитерский	1	2010	2010	10	-	-	-
		Стол производственный	1	2010	2010	10	-	-	-
		Хлеборезка	-	-	-	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	2	2009	2010	95	-	-	-
		Стол производственный	-	-	-	-	-	-	-
		Стеллаж производственный	1	2010	2010	25	-	-	-
		Полка металлическая для посуды	1	2009	2010	20	-	-	-

Набор помещений	Площадь, кв.м.	Наименование оборудования (рекомендуемый набор)*	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во шт.)	Необходим ремонт	Сумма для финансирования ремонта	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2010	2010	10	-	-	-	
Водонагреватель проточный			2	2010	2010	25	-	-	-	
Склад для хранения овощей	5,1	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	-	-	-	-	-	-	-	
		Стеллажи	3	2010	2010	35	-	-	-	
		Весы	1	2010	2010	20	-	-	-	
Склад для хранения сыпучих продуктов	6,1	Стеллажи	2	2010	2010	20	-	-	-	
		Подтоварники	3	2010	2010	35	-	-	-	
		Весы	-	-	-	-	-	-	-	-
Помещение для холодильников	12	Морозильная камера для хранения рыбы	1	2009	2010	20	-	-	-	
		Морозильная камера для хранения мяса	1	2010	2011	20	1	-	-	
		Холодильник для хранения яиц, масло сливочного	1	2009	2012	20	-	-	-	
Помещение для подогрева пищи, раздаточная	8,5	Мармиты для первых, вторых, третьих блюд.	1	2010	2010	50	-	-	-	
Обеденный зал	199,4	Столы	35	2009	2009	35	-	-	-	
		Стулья	26	2015	2015	40	-	-	-	
		Табуретки	0	-	-	-	-	-	-	-
		Скамейки	38	2001	2003	65	-	-	-	
		Другая мебель	0	0	0	0	-	-	-	