

**Материально-техническое оснащение пищеблока муниципального автономного общеобразовательного учреждения
муниципального образования город Краснодар средней общеобразовательной школы № 42**

1.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изошенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Обеденный зал	204,3	Столы обеденные	45	2020	2020	10		
		Стулья	180	2020	2020	10		
		Раковины для мытья рук	11	2020	2020	10		
		Электрополотенца	2	2020	2020	10		
Раздаточная зона	16,8	Мармит 1-х блюд	1	2010	2010	90		
		Мармит 2-х блюд	1	2010	2010	90		
		Мармит 3-х блюд	1	2004	2004	90		
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	1	2010	2010	90		
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов	1	2014	2014	90		
		Другое						
Горячий цех	47,8	Плита электрическая 4-х конф.	1	2014	2014	90		
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2020	2020	90		
		Котел пищеварочный						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Электрическая сковорода	2	2020	2020	10		
		Зонт вентиляционный	2	2020	2020	10		
		Пароконвектомат	1	2013	2013	60		
		Столы производственные	3	2012	2012	70		
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2020	2020	10		
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2008	2008	10		
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	2	2020	2020	10		
		Весы электронные для готовой продукции	1	2004	2004	90		
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2021	2021	10		
		Миксер 10-20л	1	2007	2007	80		
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды	2	2012	2012	90		
		Хлеборезка	1	2019	2019	10		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф для хранения хлеба	1	2012	2012	70		
		Подставки под кухонный инвентарь	6	2020	2020	20		
		Стеллаж кухонный настенный	2	2012	2012	80		
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
Холодный цех	17,5	Стол производственный	3	2012	2012	80		
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2008	2008	80		
		Универсальный механический привод	1	2012	2012	80		
		или овощерезательная машина	1	2019	2019	20		
		Бактерицидная установка						
		Моечная ванна	2	2020	2020	10		
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Доготовочный цех	47,8	Стол производственный	4	2012	2012	80		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2010	2010	80		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2005	2005	80		
		Моечная ванна	1	2020	2020	10		
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2019	2019	20		
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
		Мучной цех	47,8	Стол производственный	2	2012	2012	80
Тестомесильная машина	1			2020	2020	10		
Пекарский шкаф	1			2020	2020	10		
Стеллаж кухонный	2			2012	2012	80		
Моечная ванна	1			2020	2020	10		
Весы электронные	1			2004	2004	80		
Раковина для мытья рук	1			2020	2020	10		
Помещение для обработки яйца	17,5	Моечная ванна 3-х секционная	1	2020	2020	10		
		или Моечная ванна 1-о секционная						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		и 2 емкости						
		Стол производственный	2	2012	2012	80		
		Шкаф холодильный	1	2020	2020	10		
		Овоскоп						
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Мясо-рыбный цех	16,0	Стол производственный	2	2012	2012	80		
		Моечная ванна 3-х секц.	2	2020	2020	10		
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	80		
		Электропривод для сырой продукции	1	2008	2008	80		
		или электромясорубка	1	2018	2018	10		
		Весы электронные	1	2004	2004	80		
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2008	2008	80		
		Полка для разделочных досок	1	2012	2012	80		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Овощной цех	28,5	Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	2020	10		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
Набор помещений (первичной обработки)		Стол производственный	2	2012	2012	80		
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012	2012	80		
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина	1	2019	2019	10		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Овощной цех (вторичной обработки)	17,5	Моечная ванна 2-х секц.	1	2020	2020	10		
		Стол производственный	1	2012	2012	80		
		Овощерезательная машина	1	2014	2014	80		
		Стеллаж кухонный настенный	1	2012	2012	90		
		Стеллаж кухонный	1	2012	2012	80		
		Весы						
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2012	2012	80		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	6,1	Моечная ванна 2-х секц.	2	2020	2020	10		
		Стеллаж кухонный	2	2012	2012	80		
		Зонт вентиляционный	1	2020	2020	10		

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							наименование	кол-во штук
		Водонагреватель	1	2020	2020	10		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Моечная столовой посуды	16,0	Стол для сбора отходов	1	2012	2012	80		
		Стол производственный	1	2012	2012	80		
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	2020	2020	10		
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2020	2020	10		
		Посудомоечная машина	2	2019	2019	10		
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1	2012	2012	80		
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1	2012	2012	80		
		Зонт вентиляционный	2	2020	2020	10		
		Водонагреватель проточный	1	2020	2020	10		
		Раковина для мытья рук	1	2020	2020	10		
Помещение для обработки и хранения	7,1	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2020	2020	10		
		Душевой поддон	1	2020	2020	10		

