

**Сведения об обеспеченности общеобразовательного учреждения
технологическим, холодильным оборудованием**
(на 10.11.2022г)

Название общеобразовательного учреждения	Наименование оборудования, (название и количество)	Год выпуска
МОУ « Изварская СОШ»	Тепловое: 1 Плита эл.-2шт. 2 Водонагреватель-3 шт. 3 Жарочный шкаф -1шт. 4 Мармит-1шт.	2008, 2014 2006, 2009, 2017 2014 1986
	Холодильное: 1 Холодильник-7 шт. 2 Шкаф холод.-1шт. 3 Ларь морозильный -1шт.	2009, 2012, 2013 . 2014 2006
	Механическое: 1) картофелечистка-1 шт. 2) мясорубка -1шт. 3) измельчитель овощей с протирачной установкой 1шт.	2012 2013 2008
	Линии раздачи:	

	1 шт.	1986
	Нейтральное:	
	1) весы электронные-2 шт.	2012 2014
	2) тележка сервировочная 1 шт.	2012
	3) шкаф навесной для посуды- 1 шт.	2010,2012,2014
	4) столы пристенные - 9 шт.	2007,2008,2014
	5) ванны моечные-10 шт.	

№ п/п	Наименование показателей	Примечания
1.	Тип школьной столовой:	
1.1.	<i>Столовая, работающая на сырье (полного цикла)</i>	
	- расположение столовой (указать этаж)-	1 этаж
	- проектная мощность -	90 кВт
	- общая площадь столовой, в т.ч.	266.6
	площадь пищеблока	144
	площадь обеденного зала	122,6
	количество посадочных мест в обеденном зале-	90 мест
	<i>наличие следующего набора оборудования и помещений:</i>	

	- горячего цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние - рабочее/не рабочее)	Плита эл., жарочный шкаф, мармит, шкаф холодильный, холодильник, разделочные столы, шкаф навесной для посуды, измельчитель для овощей: техническое состояние - рабочее
--	--	--

	- холодного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	-
	- мясо-рыбного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	Холодильник, мясорубка, весы, моечные раковины, разделочные столы-удовл.сост.
	- овощного цеха (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	Картофелечистка, моечные раковины, разделочные столы - удовл. сост.
	- моечных для столовой и кухонной посуды (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	бшт.- моечных ванн, 2 водонагревателя - в удовл.сост.
	- кладовых для сухих продуктов и овощей (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	2 кладовые

	- охлаждаемых и низкотемпературных камер для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	Холодильники-5шт., морозильный-1шт.- удовл.сост.	ларь
	- бытовых помещений для персонала пищеблока (количество, указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	2 помещения	
2.	Наличие умывальников		
	- место нахождения	кухня, мясо-рыбный цех, овощной цех, туалет для персонала	
	- количество (состояние)	4 шт.	
3.	Наличие буфета в обеденном зале или другом месте		
	- оборудование буфета (указать наименование имеющегося оборудования, его техническое состояние)	Витрина - шкаф холодильный	



Весы



Холодильники



Протирочная машинка



Жарочный шкаф



Картофелечистка