

**Перечень оборудования
Пищеблока
(приложение №1)**

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.
Горячий цех	49.6	Холодильник бытовой электрический «Смоленск-8 КШ-80	1
		Котёл пищеварочный электрический (КПЭ-60-1)	1
		Сковорода электрическая СЭЧ-0,25	2
		Плиты электрические с жарочным шкафом ЭП4ШЦ	2
		Машина кухонная универсальная УКМ	1
		Хлеборезная машина «Янычар» АХМ-300А	1
		Стол разделочно – производственный	2
		Весы электронные товарные ВТ-150	1
		Весы электронные SW-5	1
		Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3	1
		Подставка для кухонного инвентаря	3
		Электрический водонагреватель	1
Мясо-рыбный цех	13.6	2-х секционная ванна	1
		Мясорубка МИМ-300-02	1
		Весы электронные SW-05	1
		Весы электронные настольные	1
		Шкаф холодильный «POLAIR»	1
Овощной цех (первичной обработки овощей)	8.8	Стол разделочно – производственный	2
		Машина для очистки картофеля «Тайфун» МОК – 300А	1
		Электрический водонагреватель	1
Моечная кухонной посуды (в горячем цеху)		Стеллажи	1
		2-х секционная ванна	1

Моечная тары (в овощном цеху)	8.8	Ванна	1
Помещение для обработки яиц			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3.7	Шкаф для уборочного инвентаря	1
Помещение для холодильников	6.1	Морозильная камера для хранения рыбы	1
		Морозильная камера для хранения кур	1
Склад для хранения сыпучих продуктов	12.9	Стеллажи	1
		Подставка под кухонный инвентарь ПКИ-400	3
		Весы электронные ТВ-S-200.2-А3	1
		Холодильник для хранения яиц, масло сливочное	1
		Морозильник «stinol»	1
		Холодильная камера «Атлант»	1
Склад для хранения овощей (хозяйственный сарай)	13.6	Стеллажи	2
		Весы электронные товарные ВТ-150	1
Помещение для холодильников	5.5	Морозильный ларь для хранения мяса	1