

Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
	Горячий цех	Шкаф холодильный POLAIR	1	2012	2012	80
	Холодный цех	Шкаф холодильный POLAIR	1	2012	2012	80
	Кладовая пищевых отходов	Шкаф холодильный POLAIR	1	2012	2012	80
	Овощной цех	Шкаф холодильный POLAIR	1	2012	2012	80
	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный POLAIR	1	2012	2012	80
	Горячий цех	Шкаф жарочный	1	2012	2012	80
	Горячий цех	Котел пищеварочный	1	2011	2012	80
	Цех первичной обработки овощей	Картофелеочистительная машина	1	2012	2012	80
	Горячий цех	Сковорода электрическая	1	2012	2012	80
	Горячий цех	Весы электронные общего назначения	1	2012	2012	80
	Овощной цех	Овощерезка	1	2012	2012	80
	Горячий цех	Овощерезка	1	2012	2012	80
	Холодный цех	Овощерезка	1	2012	2012	80
	Горячий цех	Мясорубка	1	2012	2012	80

	Овощной цех	Мясорубка	1	2012	2012	80
	Горячий цех	Весы электронные настольные	1	2012	2012	80
	Холодный цех	Весы электронные настольные	1	2012	2012	80
	Мясо-рыбный цех	Весы электронные настольные	1	2012	2012	80
	Зона кладовой холодильных камер	Холодильник с морозильником INDESIT DFN 16 белый	2	2020	2020	20
	Зона кладовой холодильных камер	Морозильный ларь Zarget ZCF 158W белый	1	2020	2020	20

Характеристика помещения и оборудования столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный, 4-х местный	4	2012	50	4
2	Стол обеденный, 8-и местный	4	2012	50	8
3	Скамья, 2-х местная	8	2012	5	8
4	Скамья, 4-х местная	8	2012	5	8