

Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ № 16

О. В. Кнор



Перечень технологического, холодильного, моечного оборудования и кухонной мебели в пищеблоке МАОУ СОШ № 16

№п/п	Наименование оборудования	Количество
Склад		
	Шкаф холодильный	4
	Ларь морозильный	1
	Весы электронные напольные DL - 60	1
	Шкаф для продуктов	1
	Стелаж для продуктов	1
	Подтоварники	8
	Кондиционер	1
Мясо-рыбный цех		
	Шкаф холодильный комбинированный ШХК - 400М	1
	Весы электронные настольные	1
	Мясорубка УКМ-8	1
	Стол разделочный	2
	Умывальник для мытья рук	1
	Ванна для мытья сырых продуктов	1
Овощной цех		
	Машина овощечистительная МОК-300У	1
	Овощерезка CL 20	1
	Весы электронные настольные	1
	Стол разделочный	2
	Ванна для мытья сырых продуктов	2
Цех готовой продукции		
	Плита электрическая 6-ти конфорочная ЭП - 6П	1
	Плита электрическая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом ПЭ - 6Ш	1
	Плита индукционная 4-х конфорочная ПЭИ-40	1
	Пароконвектомат ПКА10-1/1ПМ	1
	Машина протирочная типа МПР 350М	1
	Мясорубка для вареных овощей УКМ-10(М-75)	1
	Весы электронные настольные	1
	Стол производственный	3
	Шкаф для хлеба и батона	1
	Стол для хлеба и батона	1
Моечный цех		
	Машина посудомоечная универсальная МПУ-700	1
	Ванна моечная 3-х секционная	1
	Ванна моечная 2-х секционная	1
	Ванна моечная 1 секционная	1
	Ванна для мытья кухонного инвентаря и оборудования	1
	Умывальник для мытья рук	1
	Стелаж для кухонного инвентаря и оборудования	2
	Шкаф для посуды	2