

**Материально-техническое обеспечение организации школьного питания
Перечень оборудования школьной столовой в МАОУ СОШ № 104**

Наименование помещений	Перечень оборудования	Фактическое наличие
1. Складское помещение: (43,9 м²)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	11
	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	13
	Холодильные шкафы среднетемпературные	3
	Холодильные шкафы низкотемпературные	5
	Весоизмерительное оборудование	1
	Психрометр	5
2. Овощной цех первичной обработки (17 м²)	производственные столы	3
	картофелеочистительная машина	2
	Овощерезательная машина	2
	Раковина для мытья рук	1
	моечная машина	2
3. Овощной цех вторичной обработки (17 м²)	производственные столы	3
	Холодильные шкафы среднетемпературные	1
	моечная ванна	2
	Раковина для мытья рук	1
4. Мясорыбный цех (18,7м²)	производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	3
	Холодильные шкафы среднетемпературные	3
	электромясорубка	2
	Колода для разрубки мяса	1
	Моечные ванны (для мяса, птицы, рыбы)	3
	Весоизмерительное оборудование	2
	Раковина для мытья рук	1
5. Горячий цех (57,7м²)	Котел электрический	2
	Сковорода электрическая	3
	Жарочный шкаф	3
	Пароконвектомат	2
	Плитка электрическая, количество конфорок	3/18
	Производственные столы для разделки	2
	Универсальный привод	1
	Раковина для мытья рук	1
	Стеллаж передвижной	2

Наименование помещений	Перечень оборудования	Фактическое наличие
6. Холодный цех (20 м²)	Производственные столы	3
	Универсальный привод (овощерезательная машина, слайстер, блендер)	2
	Холодильные шкафы среднетемпературные	3
	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	2
	Бактерицидная установка	1
	Весоизмерительное оборудование	1
	Раковина для мытья рук	1
7. Мучной цех (17,7 м²)	Стеллаж передвижной	2
	Производственные столы (с деревянным покрытием)	3
	Тестомесильная машина	1
	Просеиватель муки	1
	Универсальный привод (овощерезательная машина, слайстер, блендер)	1
	Пекарский шкаф	2
	Холодильный шкаф среднетемпературный	1
	Моечные ванны	2
	Весоизмерительное оборудование	1
	Раковина для мытья рук	1
8. Раздаточная зона (21,8 м²)	Раздаточная линия	3
	мармиты для первых блюд	1
	мармиты для вторых блюд	3
	мармиты для холодных блюд	3
	мармиты для сладких блюд	2
	Холодильные прилавки/ витрины	3
9. Помещение для нарезки хлеба (6,1 м²)	Шкафы для хранения хлеба	1
	Производственный стол	1
	Хлеборезательная машина	1
10. Помещение для обработки яиц (7 м²)	Емкость для обработки яиц	3
	Овоскоп	1
	Производственный стол	1
	Моечные ванны	3
	Раковина для мытья рук	1

Наименование помещений	Перечень оборудования	Фактическое наличие
11. Моечная кухонной посуды (10,4 м²)	Производственный стол	1
	Моечные ванны	2
	Стеллаж стационарный	1
12. Моечная столовой посуды (14,6 м²)	Производственный стол	2
	Посудомоечная машина	1
	Моечные ванны (трехсекционные)	1
	Моечные ванны (двухсекционные)	1
	Шкаф/ стеллаж для хранения посуды	5
	Раковина для мытья рук	1