

**Материально-техническое оснащение столовой**

№ п.п.	Наименование цехов и помещений	Модель предоставлен ия питания	Площадь помещения, м2	Характеристика оборудования							
				Наименование оборудования	Назначение оборудования	Назначение	Марка	дата изготовл ения	дата начала эксплуатации	Срок службы	Процент износа
1	Горячий цех	полный цикл	32,5	Минимиксер	перемешивани е п/ф	перемешивани е п/ф	5KSM90 EOB	2005	2007	15	100
				Пароконвектома т «PIRON G910 RXSD»	горячее приготовление пищи	горячее приготовление пищи	PIRON G910 RXSD	2012	2013	9	100
				апарат для отварива	горячее приготовление пищи	горячее приготовление пищи	EKT-47/P	2005	2007	15	100
				апарат для отварива	горячее приготовление пищи	горячее приготовление пищи	EKT-47/P	2005	2007	15	100
				Рабочая поверхность с ящиком	для приготовления пищи	для приготовления пищи	BM- 49/PR	2005	2007	15	100
				Рабочий стол-блок	для приготовления пищи	для приготовления пищи	BM- 49PRB	2005	2007	15	100
				Рабочий стол-блок	для приготовления пищи	для приготовления пищи	BM- 49PRB	2005	2007	15	100
				Рабочий стол-блок	для приготовления пищи	для приготовления пищи	BM-49 p	2005	2007	15	100
				Рабочий стол-блок	для приготовления пищи	для приготовления пищи	BM-49 p	2005	2007	15	100

Рабочий стол-блок	для приготовления пищи	для приготовления пищи	ВМ-49 р	2005	2007	15	100
Зонт вытяжной пристенный	вентиляция	вентиляция		2005	2007	15	100
Зонт вытяжной пристенный	вентиляция	вентиляция		2005	2007	15	100
Зонт вытяжной островной	вентиляция	вентиляция		2005	2007	15	100
Зонт вытяжной островной	вентиляция	вентиляция		2005	2007	15	100
Плита электрическая «ЭПК-48»	горячее приготовление пищи	горячее приготовление пищи	ЭПК-48	2012	2012	10	100
Поверхность жарочная «EZ-9/P-L»	горячее приготовление пищи	горячее приготовление пищи	EZ-9/PL	2005	2007	15	100
Электросковорода «ЕКР-9/65»	горячее приготовление пищи	горячее приготовление пищи	ЕКР-9/65	2005	2007	15	100

<p>Плита электрическая «Abat ЭП-4П», 4 конфорки чугунные, без духового шкафа, лицевая часть нержавеющая, открытая подставка 1050x850x860 мм, 12 кВт</p>	<p>горячее приготовление пищи</p>	<p>горячее приготовление пищи</p>	<p>Abat ЭП-4П</p>	<p>2015</p>	<p>2018</p>	<p>4</p>	<p>100</p>
<p>Печь конвекционная Abat КЭП-4П, пароувлажнение, 4 уровня 600x400 мм, электронное управление, программируемая, полностью нержавеющая 800x835x514 мм, 6,5 кВт, 400/230 В</p>	<p>горячее приготовление пищи</p>	<p>горячее приготовление пищи</p>	<p>Abat КЭП-4П</p>	<p>2018</p>	<p>2019</p>	<p>3</p>	<p>100</p>

				Машина для взбивания и перемешивания "ТОРГМАШ" УКМ-14	для приготовления полуфабрикатов	для приготовления полуфабрикатов	ТОРГМАШ	2020	2020	2	100
2	Холодный цех	полный цикл	12,6	Весы электронные порционные «CAS AD-5»	взвешивание продуктов	взвешивание продуктов	CAS AD-5	2012	2012	10	100
				Подтоварник сварной «ПКИ-500/500/250-Н-ЮТ»	хранение продуктов	хранение продуктов	ПКИ-500/500/250-Н-ЮТ	2012	2012	10	100
				Подтоварник сварной «ПКИ-500/500/250-Н-ЮТ»	хранение продуктов	хранение продуктов	ПКИ-500/500/250-Н-ЮТ	2012	2012	10	100
				Стол с глухой крышкой	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	Caravell-611	2005	2007	15	100
				Шкаф холодильный «ШХ-0.7»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	ШХ-0.7	2005	2007	15	100
				Шкаф холодильный «ШХ-0.7»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	ШХ-0.8	2005	2007	15	100

				Шкаф морозильный «ШН-1.4»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	ШН-1.4	2005	2007	15	100
				Стол охлаждаемый двухдверный	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	TRMG 1185	2005	2007	15	100
				Шкаф холодильный POLAIR ШХ-0,7 (СМ107-S) (глухая дверь)	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	POLAIR ШХ-0,7	2020	2020	2	100
3	Электрощитов	полный цикл	8,1								
4	Туалет	полный цикл	1								
5	Умывальник	полный цикл	0,9								
6	Душевая	полный цикл	1,4								
7	Кладовая	полный цикл	9,5								
8	Моечная	полный цикл	4,9	Водонагреватель	нагрев воды	нагрев воды		2004	2007	15	100
				Направляющие для подносов	для хранения посуды	для хранения посуды	DP-1100	2005	2007	15	100
				Направляющие для подносов	для хранения посуды	для хранения посуды	DP-1200	2005	2007	15	100
9	Кладовая	полный цикл	5,6	Подтоварник сварной «ПКИ-500/500/250-Н-ЮТ»	хранение продуктов	хранение продуктов	ПКИ-500/500/250-Н-ЮТ	2012	2012	10	100
10	Коридор	полный цикл	15,1	Весы «CAS DL-100»	взвешивание продуктов	взвешивание продуктов	CAS DL-100	2012	2012	10	100

				Шкаф холодильный «СМ-114-G»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	СМ-114-G	2016	2016	6	100
				Сплит-система настенная «Pioneer»	вентилирован ие помещений	вентилирова ние помещений	Pioneer	2015	2015	7	100
11	Подсобная	полный цикл	5,3								
12	Загрузочная	полный цикл	9								
13	Кладовая	полный цикл	6,9								
14	Овощной цех	полный цикл	10,3	Овощерезка GL- 50 «D»	резка овощей	резка овощей	GL-50"D	2004	2007	15	100
				Подтоварник сварной «ПКИ- 500/500/250-Н- ЮТ»	хранение продуктов	хранение продуктов	ПКИ- 500/500/ 250-Н-ЮТ	2012	2012	10	100
				Подтоварник сварной «ПКИ- 500/500/250-Н- ЮТ»	хранение продуктов	хранение продуктов	ПКИ- 500/500/ 250-Н-ЮТ	2012	2012	10	100
				Настольная универсальная кухонная машина	нарезка продуктов	нарезка продуктов	УКМ-06- 01	2005	2006	12	100
				Шкаф с глухой крышк	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	Caravell- 611	2005	2007	15	100
				Шкаф холодильный «ШХ-0.7»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	ШХ-0.7	2005	2007	15	100

				Шкаф холодильный «Премьер»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	Ш1-4ВУ 1- 700 С	2005	2007	15	100
15	Мясо-рыбный цех	полный цикл	10,5	Электромясорубка «МИМ-300М»	приготовление полуфабрикато в из мяса	приготовлени е полуфабрикат ов из мяса	МИМ 300М	2012	2013	9	100
				Мясорубка «HAURAKAN- 12CR»	приготовление полуфабрикато в из мяса	приготовлени е полуфабрикат ов из мяса	HAURAKA N-12CR	2020	2020	2	100
				Шкаф холодильный «ШХ-0.7»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	ШХ-0.7	2005	2007	15	100
				Шкаф холодильный «ШХ-0.7»	для холодного хранения продуктов	для холодного хранения продуктов	ШХ-0.8	2005	2007	15	100
16	Мучной цех	полный цикл	10,8	Машина тестомесильная	замешивать тесто	замешивать тесто	FI 103	2005	2007	15	100
				Весы электронные порционные «CAS AD-5»	взвешивание продуктов	взвешивание продуктов	CAS AD-5	2012	2012	10	100

				Подставка под пекарский шкаф ППС-8 (850x730x700), 8 направляющих (600x400)	для размещения пекарского шкафа, полуфабрикатов и готовой продукции	для размещения пекарского шкафа, полуфабрикатов и готовой продукции	ППС-8	2018	2019	3	100
				Конвекционная печь «МЕ 061 Д»	горячее приготовление пищи	горячее приготовление пищи	МЕ061D HARULXA A	2005	2007	15	100
				Машина тестомесильная «SP 40 E Avancini»	приготовление теста	приготовление теста	SP 40 E Avancini	2010	2010	12	100
17	Моечная	полный цикл	16,3	Водонагреватель	нагрев воды	нагрев воды	ЭВПЗ-15	2004	2007	15	100
				Машина посудомоечная МПК-700К (2 цикла, 2 насоса, 2 дозатора). Стол предмоечный СПМП-6-3, стол раздаточный СПМР-6-1, стеллаж напольный для тарелок СТ-4)	мойка посуды	мойка посуды	МПК-700К	2015	2015	7	100
				Т вытяжной основ	система вентиляции	система вентиляции		2005	2007	15	100

				Направляющие для подносов	для хранения посуды	для хранения посуды	DP-14/2	2005	2007	15	100
				Направляющие для подносов	для хранения посуды	для хранения посуды	DP-14/3	2005	2007	15	100
18	Столовая	полный цикл	64,2								
19	Столовая	полный цикл	116,4	Мармит первых блюд «EP2GP-11»	хранение блюд на выдаче	хранение блюд на выдаче	EP2GP-11	2005	2007	15	100
				Охлаждаемый элемент (витрина) «SR YHS-14A»	хранение блюд на выдаче	хранение блюд на выдаче	SRVHS-14 A-R	2005	2007	15	100
				Мармит с ручным наполнителем «SBM-140R»	хранение блюд на выдаче	хранение блюд на выдаче	SBM-140R	2005	2007	15	100