

Перечень оборудования для создания условий по питания.

Кладовая для хранения продуктов

№ п/п	Наименование	количество
1	Холодильник	1
2	Морозильная камера	1
3	Стеллаж	3
4	Емкости для хранения сыпучих продуктов:	
	Кастрюли 30 литров	6
	Кастрюли 40 литров	7
	Контейнер пластиковый 4,8 литра	6
5	Лопатки пластмассовые для продуктов	19
6	Весы напольные	1
7	Весы электронные	1
8	Стол рабочий	2
9	Стул	1
10	Принтер	2
11	Компьютер	1
12	Лампа дневного освещения	2
13	Лари для хранения овощей	5

Печень оборудования для создания условий по питанию

Холодный цех

№ п/п	Наименование	количество
1	Весы ( для сырой продукции)	1
2	Овощерезка	1
3	Мясорубка ( для сырой продукции)	1
4	Стол раздаточный (для сырого мяса)	
5	Стол раздаточный (для сырых овощей)	
6	Стол	
7	Стеллаж для кастрюль	1
8	Тазы:	
	- Таз 20 литров	5
	- Таз 10 литров	3
	- Таз 7 литров	11
9	Кастрюли:	
	Кастрюля 2 литров	3
	Кастрюля 5 литров	1
	Кастрюля 7 литров	1
	Кастрюля 9 литров	7
	Кастрюля 15 литров	4
	Кастрюля 20 литров	2
10	Терка	2
11	Друшлаг (большой, маленький)	2
12	Сковорода маленькая	1
13	Скалка	1
14	Подставка под ножи настенная	1
15	Ножи	4
16	Подставка под разделочные доски	1
17	Разделочные доски для варенной продукции	4
18	Бойлер	1
19	Лампа дневного освещения	2

**Печень оборудования для создания условий по питанию**

**Горячий цех**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>количество</b>
1	Холодильник	2
2	Весы для горячего приготовления	1
3	Стол для варенной продукции	3
4	Сито	3
5	Плита	2
6	Кастрюли:	
	Кастрюля 20 литров (для хранения хлеба)	1
	Кастрюля 50 литров (для хранения хлеба)	1
7	Противень	6
8	Сковорода	3
9	Половники:	
	- большой	2
	- средний	2
	- маленький	1
10	Шумовка	1
11	Мялка	1
12	Подставка под ножи настенная	1
13	Ножи	7
14	Подставка под разделочные доски	1
15	Разделочные доски для варенной продукции	7
16	Ванна для вареной продукции	1
17	Раковина для сотрудников пищеблока (тюльпан)	1
18	Бойлер	1
19	Водонагреватель	1
20	Кипятильник	1
21	Посуда для контрольного блюда	1 набор
22	щиток	1
23	Лампы дневного освещения	2
24	Стул взрослый	3
25	Очиститель для воды	1
26	Контейнеры для хранения суточных блюд	2
27	Контейнеры для хранения молочной продукции	2
28	Контейнеры для хранения молочной продукции	2
29	Мясорубка (для вареной продукции)	1

Перечень оборудования для создания санитарных условий

по питанию на пищеблоке

Уборочный инвентарь

№ п/п	Наименование	количество
1	Ведро	6
2	Тазы для уборки (стена, холодильник, окна)	3
3	Швабры (горячий цех, холодный цех, склад для хранения продуктов)	4
4	Половые тряпки	4
5	Ветошь	в достаточном количестве