

Характеристика технологического оборудования пищеблока

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| | | наименование оборудования | количество единиц оборудования | даты начала его эксплуатации | процент изношенности оборудования |
| 1 | Горячий цех | Плита электрическая кухонная ЭП-4П | 4 | 31.12.2020 | 100% |
| | | Подставка межплиточная разборная МПМ-40 | 2 | 10.11.2020 | 10% |
| | | Электрический котел 160л | 1 | 16.08.2022 | 10% |
| | | Сковорода электрическая универсальная кухонная с чугунной чашей на 70 л | 1 | 10.11.2020 | 20% |
| | | Машина протирачно-резательная МПР-350М (овощи вареные) | 1 | 28.10.2019 | 300% |
| | | Подставка под электрооборудование ПЭО | 2 | 10.11.2020 | 10% |
| | | Подставка технологическая | 2 | 10.11.2020 | 10% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 140*70*85 | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 160*70*85 | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 120*70*85 | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| | | Овощерезка Robot CL-52 (овощи вареные) | 1 | 27.12.2013 | 100% |
| | | Машина для переработки овощей МПО-1 (овощи сырые) | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 140*70*85 | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Шкаф для столовой посуды с глухими дверцами | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| | | Хлеборезка «Янычар» (АХМ-300А) | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| | | Мясорубка МИМ-300М (мясо вареное) | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| | | Одинарная настенная полка 120*30*3 | 1 | 01.10.2008 | 10% |
| | | Мойка 2-х секционная | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Магнитный держатель для ножей | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Стеллаж на 4 полки с гладкой поверхностью 200*90*40 | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| | | Тележка сервировочная 2-х уровневая | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Тележка сервировочная 2-х уровневая | 1 | 10.11.2020 | 20% |
| | | Тележка для баков | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| Холодильник-витрина с замком, встроенным термометром (для хранения суточных проб) | 1 | 28.10.2019 | 20% | | |

| | | | | | |
|---|-----------------------|---|---|------------|------|
| | | Весы электронные товарные | 2 | 28.10.2019 | 100% |
| | | Термошуп электронный | 2 | 17.10.2021 | 10% |
| | | Прилавок мармит электрический для первых блюд ПМЭС-70М-01 модели «ПАТША» | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| | | Прилавок-витрина холодильная высокотемпературная ПВВ(Н) 70М-С-01НШ модели «ПАТША» | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| | | Модуль поворотный для линии прилавков самообслуживания модели «ПАТША» | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| | | Кассовая кабина КК-70 модели «ПАТША» | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| | | Прилавок для столовых приборов и подносов ПСП-70М модели «ПАТША» | 1 | 05.12.2020 | 10% |
| 2 | Участок обработки яиц | Мойка 4-секционная для обработки яиц | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| | | Одинарная настенная полка 140*30*3 | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Диспенсер для жидкого мыла | 1 | 01.11.2020 | 20% |
| | | Держатель для бумажных полотенец | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| | | Ведро для отходов класса А | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| | | Мойка 2-х секционная | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Рабочий стол нерж 60*60 | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| 3 | Мясо-рыбный цех | Стол охлаждаемый (рыба сырая) | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Мойка 1-секционная (рыба) | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Мойка 2-секционная (мясо, птица) | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 160*70*85 (птица сырая) | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 140*70*85 (мясо сырое) | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Мясорубка МИМ-300М (мясо сырое) | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| | | Фаршемешалка AIRHOT (мясо сырое) | 1 | 05.12.2020 | 15% |
| | | Весы электронные товарные | 1 | 28.10.2019 | 20% |
| | | Одинарная настенная полка 200*30*3 | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Магнитный держатель для ножей | 3 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Диспенсер для жидкого мыла | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| | | Диспенсер для бумажных полотенец | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| | | Ведро для отходов класса А | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| 4 | Овощной цех | Мойка 1-секционная | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Магнитный держатель для ножей | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 140*70*85 | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Одинарная настенная полка 120*30*3 | 2 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Машина очистки корнеплодов МОК – 300У | 1 | 05.12.2020 | 30% |

| | | | | | |
|---|-------------------|---|-----------------------|------------|------|
| | | Стеллаж на 4 полки с гладкой поверхностью 200*140*40 | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Подтоварники (временное хранение овощей) | 2 | | 100% |
| | | Весы товарные электронные, напольные (до 150 кг) | 1 | 28.10.2019 | 30% |
| | | Рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха, с пластиковым корпусом, с блоком управления «МЕГИДЕЗ» | 1 | 31.01.2022 | 10% |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Диспенсер для жидкого мыла | 1 | 01.11.2020 | 10% |
| | | держатель для бумажных полотенец | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| | | Ведро для отходов класса А | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| 5 | Мучной цех | Рабочий стол с нижней полкой 120*70*85 | 1 | 10.01.2006 | 100% |
| | | Рабочий стол с нижней полкой 180*70*85 | 1 | 10.01.2006 | 100% |
| | | Стол-тумба с дверцами нерж. | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Одинарная настенная полка 120*30*3 | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Шкаф пекарский ШПЭ 103 | 1 | 28.10.2019 | 20% |
| | | Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный: ПКА 20-1/1ПМ2-01 | 1 | 10.11.2020 | 10% |
| | | Тестомесительная машина малогабаритная | 1 | 10.11.2020 | 20% |
| | | Миксер планетарный МП-20 | 1 | 05.12.2020 | 20% |
| | | Шкаф закрытый хлебный серии «Стандарт» | 1 | 05.12.2020 | 100% |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | | Диспенсер для жидкого мыла | | 01.11.2020 | 100% |
| | | Диспенсер для бумажных полотенец | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| | | Ведро для отходов класса А | 1 | 01.11.2020 | 100% |
| | | 6 | Моечная посуды | | |
| Рабочий стол с нижней полкой 140*70*85 | 1 | | | 28.10.2019 | 10% |
| Мойка 1-секционная | 2 | | | 01.10.2008 | 100% |
| Стеллаж на 4 полки с гладкой поверхностью 180*90*40 | 1 | | | 01.10.2008 | 100% |
| Стеллаж на 4 полки – перфорированный 180*160*40 | 1 | | | 10.11.2020 | 10% |
| Стеллаж на 4 полки – перфорированный 180*90*40 | | | | 01.10.2008 | 10% |
| Полка кухонная для досок ПКД-С | 2 | | | 28.10.2019 | 10% |
| Полка кухонная для досок ПКД-С | 1 | | | 01.10.2008 | 100% |
| | | | | | |
| Рабочий стол с отверстием для очистки посуды | 1 | | | 01.10.2008 | 100% |
| Измельчитель пищевых отходов | 1 | | | 31.01.2021 | 15% |
| Мойка 2-х секционная | 2 | 01.10.2008 | 100% | | |

| | | | | |
|--|--|---|------------|------|
| | Машина посудомоечная туннельная электрическая МПТ-2000 | 1 | 30.12.2020 | 20% |
| | Стол для загрузки грязной столовой посуды в п/м машину | 1 | 30.12.2020 | 10% |
| | Стол для приемки чистой столовой посуды из п/м машины | 1 | 30.12.2020 | 10% |
| | Стеллаж для сушки столовой посуды | 2 | 01.11.2019 | 10% |
| | Рабочий стол с нижней полкой 120*70*85 | 1 | 01.10.2008 | 100% |
| | Тележка сервировочная 2-х уровневая | 1 | 10.11.2020 | 20% |

Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|--------------------|---|---|----------------------------|--------------------|-------------------|-------------|---------------------------------|
| | | назначение | марка | производительность | дата изготовления | срок службы | сроки профилактического осмотра |
| 1. Тепловое | | | | | | | |
| 1 | Плита электрическая кухонная | Для приготовления первых, вторых, третьих блюд в наплитной посуде | ЭП-4П | 4 конфорки | Август 2020 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2 | Котел пищеварочный электрический | Для приготовления кипятка | КПЭМ-160 | 160л | 10.05.2007 | | 1 раз в год |
| 3 | Сковорода электрическая универсальная кухонная с чугунной чашей | Для пассерования овощей, тушения, пропускания мясных, рыбных и овощных блюд | ЭСК – 90-0,47-70 | 70 л | Июнь 2020 | 12 лет | 1 раз в год |
| 4 | Прилавок мармит электрический для первых блюд | Для кратковременного хранения в горячем виде блюд в наплитных котлах | ПМЭС-70М-01 модели «ПАТША» | 3 конфорки | Сентябрь 2020 | 10 лет | 1 раз в год |
| 5 | Шкаф пекарский | Приготовление блюд из мяса, рыбы, овощей, выпечка кондитерских изделий | ШПЭ 103 | 3 пекарские камеры | 16.11.2018 | 7 лет | 1 раз в год |
| 6 | Аппарат пароварочно-конвективный | Для приготовления пищи в различных | ПКА 20-1/1ПМ2-01 | 20 гастроемкостей | 11.06.2020 | 10 лет | 1 раз в год |

| | | | | | | | |
|------------------------|--|--|-------------------------|-------------------------|------------------|----------|-------------|
| | электрический кухонный | режимах, в т.ч. на пару | | | | | |
| 2. Механическое | | | | | | | |
| 1 | Машина протиручно- резательная | Для протирки вареных овощей | МПП-350М | 600 кг/час | Июнь 2019 | 8 лет | 1 раз в год |
| 2 | Машина для переработки овощей | Для нарезки сырых овощей | МПО-1 | 200 кг/час | 18.06.2019 | 8 лет | 1 раз в год |
| 3 | Овощерезка | Для нарезки вареных овощей | Robot CL-52 | 100 кг/час | Декабрь 2012 | 8 лет | 1 раз в год |
| 4 | Хлеборезка | Для нарезки хлеба ломтиками | «Янычар» (АХМ-300А) | 160 булок/час | 28.02.2019 | 6 лет | 1 раз в год |
| 5 | Мясорубка (мясо вареное) | Для измельчения отварного мяса на фарш | МИМ-300М | 300 кг/час | 06.10.2020 | 4 года | 1 раз в год |
| 6 | Мясорубка (мясо сырое) | Для измельчения сырого мяса на фарш | МИМ-300М | 300 кг/час | 06.10.2020 | 4 года | 1 раз в год |
| 7 | Фаршемешалка (мясо сырое) | Для перемешивания фарша | AIRHOT ММЕ 70 | Объем 70 л | 04.06.2020 | | 1 раз в год |
| 8 | Машина очистки корнеплодов | Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры | МОК – 300У | 300 кг/час | 19.03.2020 | 8 лет | 1 раз в год |
| 9 | Тестомесительн ая машина малогабаритная | Для замеса теста различной консистенции | МТМ-65 | 240 кг/час | 19.11.2019 | 4,5 года | 1 раз в год |
| 10 | Миксер планетарный | Для смешивания, взбивания творожной, яичной массы | МП-20 | 20 литров | Март 2020 | 5 лет | 1 раз в год |
| 11 | Измельчитель пищевых отходов | Для измельчения и утилизации пищевых отходов | InSinkEerator SS-100 | 100 кг/час | Сентябрь 2021 | 3 года | 1 раз в год |
| 12 | Машина посудомоечная туннельная электрическая | Для мытья тарелок, стаканов, столовых приборов с применением жидких моющих и ополаскивающих средств | МПП-2000 | 1998 тарелок/ча с | Июль 2020 | 10 лет | 1 раз в год |
| 3. Холодильное | | | | | | | |
| 1 | Холодильная камера -18 С | | | | | | 1 раз в год |
| 2 | Холодильная камера +4 С | | | | | | 1 раз в год |
| 3 | Шкаф холодильный (с глухой дверью) | Для кратковременного | СМ 105-S | 0,37 м ³ | 16.03.2020 | 12 лет | 1 раз в год |

| | | | | | | | |
|---|---|---|----------------------------------|---------------------|---------------|-------------------|-------------|
| | со встроенным термометром, с замком) | хранения пищевых продуктов | | | | | |
| 4 | Шкаф холодильный (витрина с замком, встроенным термометром (для хранения суточных проб) | Для кратковременного хранения, демонстрации пищевых продуктов | DM 105-S | 0,37 м ³ | 02.09.2020 | 12 лет | 1 раз в год |
| 5 | Прилавок-витрина холодильная высокотемпературная | Для кратковременного хранения, демонстрации, раздачи третьих блюд и закусок | ПВВ(Н) 70М-С-01НШ модели «ПАТША» | 0,7 м ³ | Сентябрь 2020 | 12 лет | 1 раз в год |
| 6 | Стол охлаждаемый (рыба сырая) | | | | | | 1 раз в год |
| 1 | Весы электронные товарные | Для взвешивания продуктов | «Базар» | до 6 кг | 20.07.2021 | 7 лет | 1 раз в год |
| 2 | Весы электронные товарные | Для взвешивания продуктов | SWN-06 | до 6 кг | 06.08.2019 | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |
| 3 | Весы электронные товарные | Для взвешивания продуктов | SWN-06 | до 6 кг | 06.08.2019 | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |
| 4 | Весы товарные электронные, настольные | Для взвешивания продуктов | HD-150 | до 150 кг | 12.07.2019 | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |
| 5 | Весы товарные электронные, настольные | Для взвешивания продуктов | | до 600 кг | | Поверка 1 раз/год | 1 раз в год |