

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 протирачно- 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	МПТ-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