

Перечень оборудования на пищеблоке и его характеристика по состоянию на **июня** **2023**

№ п/п	Группа оборудования	Название оборудования	Марка оборудования	Помещение/цех/участок	Год выпуска	Год ввода в эксплуатацию	Фактический срок эксплуатации	Количество
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<i>Выбор из группы в справочнике оборудования</i>	<i>Выбор в группе в справочнике оборудования</i>	текстовое поле	<i>Выбор цеха, помещения в форме 2М Помещения</i>	год	год	Вычисляемое	Числовое xxx
1	Немеханическое оборудование	Стол производственный		горячий цех, мясо-рыбный цех	2013	2013	10 лет	6
2		Стеллаж		моечном отделении, склад сыпучих продуктов	1988	1988	35 лет	5
3		Стеллаж		моечном отделении	2021	2021	2 года	1
4		Стеллаж		моечном отделении	2022	2022	1 год	1
5		Стеллаж (шкаф) для сушки посуды		моечном отделении	2021	2021	2 года	1
6		Стеллаж передвижной		моечном отделении	2012	2012	11 лет	1
7		Шкаф для хранения хлеба		горячий цех	2010	2010	13 лет	1
8		Ванна моечная 1 секционная		Мясо - рыбный цех	2009	2009	14 лет	1
9		Ванна моечная 2 секционная		моечном отделении	2009	2009	14 лет	3
10		Ванна моечная 2 секционная		Мясо - рыбный цех	2015	2015	8 лет	1
11		Ванна моечная 2 секционная		горячий цех	2018	2018	5 лет	1
12		Подтоварник		склад для картофеля и овощей, склад сыпучих продуктов	1988	1988	35 лет	6
13		Раковина для мытья рук		горячий цех, туалет для персонала	1987	1987	35 лет	2
14		Раковина для мытья рук		моечном отделении,	2019	2019	4 года	1
15	Холодильное оборудование	Холодильник бытовой	«Свияга»,	склад сыпучих продуктов,	1988	1988	35 лет	1
16		Холодильник бытовой	«Чинар»	горячий цех	1988	1988	35 лет	1
17		Шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	ШХ 0,80	горячий цех,	2017	2017	7 лет	1
18		Шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более		мясо-рыбный цех	1987	1987	36 лет	1
19		Ларь морозильный объемом до 400 л	«Снежняк»	склад сыпучих продуктов	1998	1998	25 лет	1
20		Ларь морозильный объемом более 400 л	«FROSTOR»	склад сыпучих продуктов	2016	2016	7 лет	1
21	Весоизмерительное оборудование	Весы товарные	ДБЕ 2.791.004	склад для картофеля и овощей	2013	2013	10 лет	1
22		Весы контрольные	РН-10Ц13У	горячий цех, мясо-рыбный цех, склад сыпучих продуктов	1987	1987	36 лет	4
23	Оборудование для обработки продуктов	Машина картофелеочистительная производительность более 125 кг/ч	МОК — 150М	моечном отделении	2008	2008	15 лет	1
24		Машина овощерезательная производительностью до 150 кг/ч включительно		горячий цех	2012	2012	11 лет	1
25		Мясорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч	МИМ — 250 — 2. РЭ	мясо - рыбный цех,	1987	1987	36 лет	1
26		Мясорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч	МИМ-300	горячий цех	2006	2006	17 лет	1
27		Тестомес	A2 — ХТМ	Мясо - рыбный цех	1990	1990	33 года	1
28	Тепловое оборудование	Плита электрическая на 4 конфорки	ПЭ-0,48М	горячий цех	2008	2008	15 лет	2
29		Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,45-0,47 м2		горячий цех	1995	1995	28 лет	1
30		Шкаф жарочный (духовой) двухсекционный		горячий цех	2022	2022	1 год	1
31		Электрокипятильник	КЭНД-100МН	горячий цех	2016	2016	7 лет	1
32		Печь СВЧ	МН6347DRS	горячий цех	2008	2008	15 лет	1
33	Элементы линии раздачи пищи (мармиты, прилавки)	Прилавок (секция) мармит 1 блюдо	ПМЭС — 70KM	горячий цех	2022	2022	1 год	1
34		Прилавок (секция) мармит 2 блюдо	ПМЭС — 70 KM — 60	горячий цех	2022	2022	1 год	1

35		Прилавок (витрина, секция) холодильный	ПВВ(Н) — 70 КМ ЁНШ	горячий цех	2022	2022	1 год	1
36		Прилавок (секция) нейтральный	МН — 70 КМ	горячий цех	2022	2022	1 год	1
37		Прилавок (секция) для приборов	ПСПХ — 70КМ	горячий цех	2022	2022	1 год	1
38	Прочее оборудование и имущество	Термометр универсальный		горячий цех, мясо-рыбный цех, складское помещение	1987	1987	36 лет	6
39		Установка бактерицидная		горячий цех	2021	2021	2 года	2
40		Колода для разруба мяса		складское помещение	2000	2000	23 года	1
41		Емкость для обработанного яйца		Мясо - рыбный цех	1995	1995	28 лет	3
42		Психрометр		складское помещение	2011	2011	12 лет	2
43		Емкость моечная		Мясо - рыбный цех	1995	1995	28 лет	1
44		Водонагреватель		горячий цех	2006	2006	7 лет	3
45	Мебель и оборудование обеденного зала	Стол обеденный на металлич. каркасе		обеденный зал	2014	2014	9 лет	36
46		Стул (скамейка) на металлич. каркасе		обеденный зал	2014	2014	9 лет	72
Оборудование, отсутствующее в справочнике								
1	Элементы линии раздачи пищи (мармиты, прилавки) Оборудование для обработки продуктов	Прилавок для подогрева тарелок	ПТЭ — 70 КМ - 80	горячий цех	2022	2022	1 год	1
2		Ручной электрический миксер «VIATTO»	VA-НМ-177	Мясо - рыбный цех	2022	2022	1 год	1
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								