

**Перечень оборудования установленного в пищеблоках общеобразовательных организаций**

**МАОУ "Средняя школа № 3"**

Организация

№ п/п	Наименование образования	Требуется оборудование по нормам СанПин (единиц)	Всего в наличии оборудования (единиц)	приобретено оборудования в период с 2006-2014 годы																	
				2006 год		2007 год		2008 год		2009 год		2010 год		2011 год		2012 год		2013 год		2014, 2015, 2016 годы	
				единиц	% износа	единиц	% износа	единиц	% износа	единиц	% износа	единиц	% износа	единиц	% износа	единиц	% износа	единиц	% износа	единиц	% износа
	<b>Холодильное оборудование, в т.ч.:</b>																				
1	среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	2	2		20		25		30		35		40		45		50		60		70
2	холодильник	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
3	холодильные прилавки	2	2		20		25	1	30		35		40		45		50		60		70
4	морозильная камера	3	3		20		25		30		35		40		45		50		60		70
5	Стол с холодильным шкафом	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
6	Ларь морозильная	1	1						1					10		15		20		30	
	<b>Весовое оборудование, в т.ч.:</b>																				
7	контрольные весы	3	3		20		25		30	1	35		40		45		50		60		70
8	Весы напольные	1	1						1					10		15		20		30	
	<b>Вспомогательное оборудование:</b>																				
9	стеллажи	8	8		20		25		30		35		40		45		50		60		70
10	производственные столы	22	22		20		25		30		35		40		45		50		60		70
11	моечная ванна	16	16		20		25		30		35		40		45		50		60		70
12	емкость для обработанного яйца	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
13	шкаф для хранения хлеба	2	2		20		25		30		35		40		45		50		60		70
14	стол для рубки мяса	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
15	тележка кухонная	2	2		20		25		30		35		40		45		50		60		70
16	тележка для моечных корзин	4	4		20		25		30		35		40		45		50		60		70
17	тележка -ванна	2	2		20		25		30		35		40		45		50		60		70
18	тележки для посуды	7	7		20		25		30		35		40		45		50		60		70
19	душ ополоскивания	2	2		20		25		30		35		40		45		50		60		70
	<b>Механическое оборудование, в т.ч.:</b>																				
20	картофелеочистительная машина	1	1		20		30		40		50		60		70		80		85		90
21	овощерезательная машина	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
22	электромясорубка	2	2		20		25	1	30		35		40		45		50		60		70
23	фаршемешалка																				
24	котлетоформовочный автомат																				
25	тестомесильная машина	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
26	хлеборезательная машина	2	2		20		25		30	1	35		40		45		50		60		70
27	посудомоечная машина	1	1		20		30		40		50		60		70		80		85		90
28	Миксер	2	2		20		25		30	1	35		40		45		50		60		70
29	Машина для резки гастрономич.продуктов	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
	<b>Тепловое оборудование, в т.ч.:</b>																				
30	пекарский шкаф	2	2		20		30		40		50		60		70		80		85		90
31	электрическая плита	4	4		20		25		30	1	35		40		45		50		60		70
32	электрическая сковорода	2	2		20		25		30		35		40		45		50		60		70
33	духовой (жарочный) шкаф	1	1						1					30		40		60		80	
34	электрокотел	2	2		20		25		30	1	35		40		45		50		60		70
35	мармиты	1	1		20		30		40		50		60		70		80		85		90
36	раздаточная	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70
37	пароконвектоматы	2	2		20		25		30	1	35		40		45		50		60		70
38	шкаф расстоечный	1	1		20		30		40		50		60		70		80		85		90
39	ленточная пила для мяса	1	1		20		25		30		35		40		45		50		60		70