

Характеристика пищеблока МБОУ «ООШ» д. Денисовка

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Количество	Дата выпуска	Дата подключения
Горячий цех	15,1 м ²	Электрическая плита	1	2011	31.08.2011
		Кипятильник	1	2010	30.06.2010
		Холодильник с морозильником Бирюса	1	-	-
		Раздаточная зона	1	-	-
		Стол для вареных овощей	1	-	-
		Стол для вареного мяса	1	-	-
		Стол для вареной рыбы	1	-	-
Холодный цех (первичная и вторичная зона обработки овощей, мясорыбная зона- рыба, мясо, курица + место для обработки яиц)	20,2 м ²	Электротитан	1	2000	25.11.2000
		Ларь морозильный «Италфрост» для курицы	1	2011	30.06.2011
		Ларь морозильный «Позис» для хранения мяса	1	2020	19.10.2020
		Морозильник «ЛОР» для рыбы	1	2006	26.05.2006
		Холодильная витрина «ПОЗИС» для хранения яиц и сливочного масла	1	2015	28.09.2015
		Мясорубка	1	2011	30.06.2011
		Мясорубка ГАММА	1	2017	27.03.2017
		Мясорубка	1	2013	04.02.2013
		Ванна моечная трехсекционная	1	2011	31.08.2011
		Стол производственный кухонный	1	2019	30.08.2019
		Рециркулятор	1	2021	-
		Весы товарные	1	-	-
		Столы для первичной и вторичной обработки сырых овощей	2	-	-
		Стол для нарезки хлеба	1	-	-
		Стол для сырой рыбы	1	-	-
		Стол для сырого мяса	1	-	-
		Стол для сырой курицы	1	-	-
Стол для обработки яиц	1	-	-		

Верно

Т.Н.Терентьева