

**Площадь и количество фактически оборудованных посадочных мест,
площадь технологических помещений, перечень оборудования школьной столовой**

№ п/п	Обеденный зал			Технологические помещения, площадь	Перечень оборудования	год	
	Площадь обеденного зала	Количество фактически оборудованных посадочных мест	Количество умывальных раковин перед обеденным залом				
	145,4 м ²	132	6				
				Горячий цех – 43,6 м ²	Котел пищеварочный КПЭМ-160	2008г	
					Мармит 1-х блюд 2МЭПС3-15/7Н	2008г	
					Мармит 2-х блюд 2МЭВ-15/7Н	2008г	
					Машина протирачно-резательная МПР-350М	2014г	
					Печь электрическая конвекционная с пароген. СМ 101	2013г	
					Печь электрическая конвекционная UNOX XVC 105	2014г	
					Плита кухонная электрическая ЭП-6ЖШ	2013г	
					Плита кухонная электрическая ЭП-6ЖШ	2013г	
					Плита электрическая ПЭ-726ШК	2008г	
					Сковорода электрическая нерж.ЭСК-90-0,47-70	2016г	
					Ветрина холодильная «Берюса 310»	2024г.	
					Хлеборезка -8,7	Хлеборезка Янычар АХМ-300А	2017г
						Холодильник "Бирюса 6С-1"	2005г

				Овощной цех – 10,3 м²	Картофилечистка МОК-150	2007г
					Машина овощерезательно-протирочная УКМ-11	2020г
					Машина картофелечистельная МОК-300М	2014г
				Мясной цех -15,7 м²	Весы электронные настольные CAS	2009г
					Универсальная кухонная машина УКМ-0,6 с насадками	2013г
					Холодильник "Стинол 1310"	2004г
					Холодильный шкаф ШХ-0,7	2012г
					Холодильный шкаф ШХ-0,7	2012г
				Холодильный шкаф ШХ-0,7	2012г	
				Цех свежих продуктов – 13,8 м²	Холодильный шкаф ШХ-0,7	2008г.
				Холодный цех -13,5 м²	Универсальная кухонная машина УКМ-0,6 с насадками	2013г
					Холодильник ATLANT	2016г
				Моечная для мытья столовой посуды - 15,6 м²	Холодильник INDESIT ST 145	2014г
					Машина посудомоечная МПК-700К	2014г
				Продуктовый склад – 39,2 м²	Камера холодильная (сборная) КХН-16,16	2011г
					Холодильник ATLANT	2016г
					Холодильник INDESIT ST 145	2014г
				Морозильная камера 8,9 м²		