

стеллаж- 2 шт.,

производственный стол – 1 шт.

контрольные весы- 1 шт.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %

3.3.1.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников
нет

3.3.2. Складские помещения для хранения сырья и полуфабрикатов (при наличии) 1 (площадь, м²) 6,5 кв.м.

3.3.2.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко- температурные холодильные шкафы)

холодильные шкафы среднетемпературные- 3 шт.

холодильные шкафы низко-температурные- 2 шт. Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников

холодильные шкафы среднетемпературные – 3 шт., для хранения молочных продуктов, проб.

холодильные шкафы низко- температурные- 2 шт., для хранения полуфабрикатов

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) 1 (площадь, м²) 8,68 кв.м.

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа

Имеется производственный стол- 1 шт. Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

3.4.2. Перечень, количество, и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

производственные столы- 1 шт., для первичной обработки овощей,

моечные ванны – 1 шт., для вторичной обработки овощей,

раковина для мытья рук.-1 шт.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

В овощном цехе (первичной обработки овощей) имеется отдельная **зона вторичной обработки овощей**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт., для вторичной обработки овощей,

моечная ванна – 1 шт.,

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

У входа в цех находится отдельная **мясорыбная зона**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт., для обработки мяса и рыбы,

моечная ванна – 1 шт. ,

электромясорубка- 1шт.

контрольные весы- 1шт.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

Возле окна находится отдельная **зона для обработки яиц**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт., для обработка яйца,

моечная ванна – 1 шт.

таз - для обработанного яйца

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей) (при наличии) нет (площадь, м²) нет

3.5.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник и др.), степень их износа

3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.6. Холодный цех (при наличии) нет (площадь, м²) _____

3.6.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов и др.), степень их износа

нет

3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

нет

3.7. Мясорыбный цех (при наличии) нет (площадь, м²) _____

3.7.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубки мяса, и др.), степень их износа

3.7.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук (производственные столы для разделки мяса, рыбы и птицы), степень износа производственных столов и моечных ванн _____

3.8. Помещение (место) для обработки яиц (при наличии) нет (площадь, м²) _____ нет

3.8.1. Наличие производственного стола, трех моечных ванн (емкостей), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук (нужное подчеркнуть и дать пояснения)

3.9. Мучной цех (при наличии) нет (площадь, м²) _____ нет

3.9.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, условия для просеивания муки и др.), степень их износа

3.9.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.10. Доготовочный цех (при наличии) нет (площадь, м²) нет

3.10.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка и др.), степень их износа

3.10.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.11. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) нет (площадь, м²) нет

(производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук и др., степень износа оборудования и производственных столов, при отсутствии указать место для хранения нарезки хлеба)

3.12. Горячий цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 33,1 кв.м

3.12.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, пароконвектомат и др.), степень из износа

электрическая плита- 1 шт.,

жарочный шкаф- 1 шт.,

контрольные весы- 1 шт.,

вытяжной зонт- 2 шт.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

производственные столы- 1 шт. ,для проведения вспомогательных операций,

моечная ванна – 1 шт. ,

раковина для мытья рук.-1 шт.

контрольные весы- 1 шт.

стеллаж- 1 шт.

подтоварник- 1 шт.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.,

У входа в горячий цех находится отдельная **зона мучного цеха**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт., для выполнения подготовленных операций,

моечная ванна – 1 шт.

контрольные весы- 1 шт.

стеллаж- 1 шт.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0%.

У входа с правой стороны находится отдельная **зона для мытья столовой посуды**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт.

моечная пятисекционная ванна – 1 шт.

стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды- 1 шт.-120 тарелок , 60 кружек

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

Рядом находится отдельная **зона для мытья кухонной посуды**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт.

моечная трехсекционная ванна – 1 шт.

стеллаж (шкаф) для хранения кухонной посуды- 1 шт.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень износа 0 %.

Около моечных зон находится **раздаточная зона**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт.,

подтоварник - 1 шт.,

Оборудование находится в исправном состоянии, степень их износа 0%.

Рядом с плитой находится **доготовочная зона** обеспеченная, необходимым оборудованием:

производственные столы- 1 шт., для доработки отдельных видов полуфабрикатов.

Оборудование находится в исправном состоянии, степень их износа 0%.

У окна находится отдельная **зона для нарезки хлеба**, обеспеченная необходимым оборудованием:

производственный стол- 1 шт.

шкаф для хранения хлеба – 1 шт.

стеллаж- 1 шт.

хлебница- 2 шт.,

3.13. Раздаточная зона (при наличии) нет (площадь, м²)

3.13.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) и др.), степень их износа

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) нет (площадь, м²)

3.14.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, производственного стола, трехсекционной ванны для мытья столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, его вместимость, раковины для мытья рук

3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) нет (площадь, м²)

3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук

3.16. Производственное помещение буфета-раздаточной (при наличии) нет (площадь, м²) _____

3.16.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами и др.), степень их износа

нет

3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук

нет

3.17. Посудомоечная буфета-раздаточной (при наличии) нет (площадь, м²) _____

3.17.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, производственного стола, трехсекционной ванны для мытья столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, раковины для мытья рук

3.18. Санитарный узел для сотрудников (при наличии) 1 (площадь, м²) 3,82кв.м

3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояние
туалет-1шт.

тамбур- 1шт.

санитарно-техническое состояние удовлетворит.

3.19. Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины
нет

3.20. Количество и состояние столовой посуды

- 3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл 120шт.,
- 3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл 120 шт.,
- 3.20.3. Стаканов (кружек) 120 шт.,
- 3.20.4. Ложек из нержавеющей стали 60 шт.,
- 3.20.5. Вилки из нержавеющей стали 60 шт.,
- 3.20.6. Количество разделочных ножей 13 шт.
- 3.20.7. Количество разделочных досок 13 шт.
- 3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости
кастрюля- 15л- 4 шт., 6 л.- 2 шт.
сковорода- 3 шт.
таз алюм.-13 шт.

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованное горячее водоснабжение), их объемная вместимость (литры)
нет

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока

повар- 2 чел.

3.21.1. Наличие специального профессионального образования у сотрудников пищеблока и их квалификационная категория (подтвержденные документальные данные на каждого сотрудника)
специального профессионального образования не имеется