

Вариант норм укомплектования столовых (на сырье и полуфабрикатах) общеобразовательных организаций оборудованием

Срок эксплуатации, лет.	до 100 человек (количество питающихся до 50 человек в одну смену) (малоконтактная школа)	количество питающихся от 51 до 100 человек в одну смену	количество питающихся от 101 до 200 человек в одну смену	количество питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.	количество питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.	количество питающихся в одну смену от 501 до 750 чел.	количество питающихся в одну смену от 751 до 1000 чел.	количество питающихся в одну смену от 1001 до 1500 чел.	количество питающихся в одну смену более 1500 чел.	количество единиц оборудования											
Немеханическое оборудование																					
стеллаж	16	1	2	2	4	5	6	7	9	11											
стеллаж (шкаф) сушилки для посуды	16		1	1	2	2	3	4	5	6											
подтоварники	16		1	1	1	1	1	1	1	1											
столы производственные *	16	1	8	8	9	9	9	10	13	13											
ванна моечная 1 секционная	12	2	4	4	4	4	4	4	4	4											
ванна моечная 2 секционная	12		2	2	2	2	2	2	2	2											
ванна моечная 3 секционная	12		1	1	1	1	1	1	1	1											
раковина для мытья рук	12	1	2	2	2	2	2	2	2	2											
шкаф для хранения хлеба	12		1	1	1	1	1	1	1	1											
стеллаж передвижной (пильяка)	12		0	0	0	0	1	1	2	3											
Холодильное оборудование																					
холодильник бытовое	12		3	3	3	2	2	2	2	2											
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л ***	8	1					3	4	4	4											
шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	8		0	0	1	1	1	1	0	2											
шкаф холодильный низкотемпературный объемом менее 800 л	8		0	0	0	0	0	0	0	0											
шкаф холодильный низкотемпературный объемом 800 л и более	8		0	0	0	0	0	0	0	0											
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	1	1	1	0	1	1	0	0											
ларь морозильный объемом более 400 л	8		0	0	0	1	0	0	0	0											
камера холодильная объемом до 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0											
камера холодильная объемом более 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0											
камера морозильная объемом до 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0											
камера морозильная объемом более 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0											
Весомерительное оборудование																					
весы товарные	10		1	1	1	1	1	1	1	1											
весы контрольные	10	1	4	4	5	5	5	5	7	7											
Оборудование для обработки продуктов																					
машина картофелеочистительная производительностью до 125 кг/ч включительно	5	1	1	1	1	1	0	0	0	0											
машина картофелеочистительная производительностью более 125 кг/ч	5		0	0	0	0	0	0	0	0											
хлебобулочная машина	10		0	1	1	1	1	1	1	1											
машина универсальная (электропривод)	10		1	1	1	1	1	1	1	1											
тестомес	10		0	0	1	1	1	1	1	1											
машина овошережательная производительностью до 150 кг/ч включительно	6		2	2	2	1	1	1	0	0											
машина овошережательная производительностью более 150 кг/ч	6		0	0	0	0	1	1	2	2											
мисорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч	10		1	1	1	1	1	1	0	0											
мисорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч	10		0	0	0	0	0	0	1	1											
котлеформовочная машина	10		0	0	0	0	0	0	0	0											
фаршемшалка	10		0	0	0	0	0	0	0	0											
комбайн кухонный	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0											
Тепловое оборудование																					
плита электрическая на 2 конфорки	12	1	0	0	0	0	0	1	1	1											
плита электрическая на 4 конфорки	12		1	1	2	2	2	1	0	0											
плита электрическая на 6 конфорок	12		0	1	0	0	0	1	2	3											
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,25-0,27 м2 ****	12		1	1	1	1	1	0	0	0											
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,45-0,47 м2	12		0	0	0	0	0	0	1	1											
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12		1	1	1	1	0	0	0	0											
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12		0	0	0	0	1	1	0	0											
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12		0	0	0	0	0	0	0	0											
котел электрический до 100 л	12		1	1	1	0	1	1	0	1											
котел электрический более 100 л	12		0	0	0	1	1	1	2	2											
пароконвектомат 6 уровней	10		1	1	1	0	0	0	0	0											
пароконвектомат 10-12 уровней	10		0	0	0	0	1	0	0	0											
пароконвектомат 20 уровней	10		0	0	0	0	0	1	1	1											
электропечь	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
шкаф пекарский односекционный	12		0	0	1	1	1	1	1	0											
шкаф пекарский двухсекционный	12		0	0	0	0	0	0	0	0											
шкаф пекарский трехсекционный	12		0	0	0	0	0	0	0	0											
шкаф расстоечный	12		0	0	1	1	1	1	1	1											
печь СВЧ	4		2	2	2	2	2	2	2	2											
Мармиты и элементы линии разлива пищи																					
мармит настольный 1 бл	8		0	0	0	0	0	0	0	0											
мармит настольный 2 бл	8		0	0	0	0	0	0	0	0											
мармит 1 и 2 бл/д универсальный	12		1	1	1	1	0	0	0	0											
прилавок (витрина, секция) холодильный	8		1	1	1	1	1	1	1	2											
прилавок (секция) мармит 1 бл	12		0	0	0	0	1	1	1	2											
прилавок (секция) мармит 2 бл	12		0	0	0	0	1	1	1	2											
прилавок (секция) нейтральный	16		0	0	0	1	1	1	1	2											
прилавок (модуль) для приборов	16		0	0	0	1	1	1	1	1											
Посудомоечное оборудование																					
машина посудомоечная производительностью до 700 1/ч включительно	8		1	1	1	1	1	1	0	0											
машина посудомоечная производительностью до 1500 1/ч	8		0	0	0	0	0	0	0	1											
Прочее оборудование и имущество																					
овоскоп	3		0	0	0	0	0	0	0	0											
термометр бесконтактный	3		0	0	0	0	0	0	0	0											
термометр универсальный	3		0	0	0	0	0	0	0	0											
установка бактерицидная	3		1	1	1	1	1	1	1	1											
колеса для разуба мяса ***	3		1	1	1	1	1	1	1	1											
ёмкость для обработанного яйца	3		1	1	1	1	1	1	1	1											
устройство душирующее	3		2	2	2	2	2	2	2	2											
нехрометр	8		1	1	1	1	1	1	1	1											
ёмкость моечная	3		3	3	3	3	3	3	3	3											

Примечание: * столы производственные в овальном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1000 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

** столы производственные в овальном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1500 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

*** столы производственные в месо-рыбном цехе могут быть 1-2 при недостатке площади цеха

**** колесо для рубки мяса может быть 0 при использовании бесконтактного мяса

***** мучной цех не является обязательным при централизованной поставке выпечных изделий

* столы

*** сковорода

Вариант норм укомплектования столовых на полуфабрикатах НСГ общеобразовательных организаций оборудованием

Срок эксплуатации, лет.	до 100 человек (количество питающихся до 50 человек в одну смену) (малоконтактная школа)	количество питающихся от 51 до 100 человек в одну смену	количество питающихся от 101 до 200 человек в одну смену	количество питающихся от 201 до 300 чел.	количество питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.	количество питающихся в одну смену от 501 до 750 чел.	количество питающихся в одну смену от 751 до 1000 чел.	количество питающихся в одну смену от 1001 до 1500 чел.	количество питающихся в одну смену более 1500 чел.	количество единиц оборудования																																																														
										стеллажи	подтоварники	столы производственные *	ванна моечная 1 секционная	ванна моечная 2 секционная	ванна моечная 3 секционная	раковина для мытья рук	шкаф для хранения хлеба	стеллаж передвижной (пильяка)	холодильник бытовое	шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л ***	шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	шкаф холодильный низкотемпературный объемом менее 800 л	шкаф холодильный низкотемпературный объемом 800 л и более	ларь морозильный объемом до 400 л	ларь морозильный объемом более 400 л	камера холодильная объемом до 6 м3	камера холодильная объемом более 6 м3	камера морозильная объемом до 6 м3	камера морозильная объемом более 6 м3	весы товарные	весы контрольные	машина картофелеочистительная производительностью до 125 кг/ч включительно	машина картофелеочистительная производительностью более 125 кг/ч	хлебобулочная машина	машина универсальная (электропривод)	тестомес	машина овоцераздельная производительностью до 150 кг/ч включительно	машина овоцераздельная производительностью более 150 кг/ч	мисорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч	мисорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч	когтелформовочная машина	фаршешапка	комбайн кухонный	плита электрическая на 2 конфорки	плита электрическая на 4 конфорки	плита электрическая на 6 конфорок	сковорода электрическая с площадью поджарки 0,25-0,27 м2 ****	сковорода электрическая с площадью поджарки 0,45-0,47 м2	шкаф жарочный (духовой) односекционный	шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	котел электрический до 100 л	котел электрический более 100 л	пароконвектомат 6 уровней	пароконвектомат 10-12 уровней	пароконвектомат 20 уровней	электровинтильник	шкаф некасерный односекционный	шкаф некасерный двухсекционный	шкаф некасерный трехсекционный	шкаф расстоечный	печь СВЧ	мармит настольный 1 бл	мармит настольный 2 бл	мармит 1 и 2 бл универсальный	прилавок (внутря, секция) холодильный	прилавок (секция) мармит 1 бл	прилавок (секция) мармит 2 бл	прилавок (секция) нейтральный	прилавок (модуль) для приборов	машина посудомоечная производительностью до 700 т/ч включительно	машина посудомоечная производительностью до 1500 т/ч
Механическое оборудование																																																																								
стеллажи	16	1	2	2	3	4	5	6	8	10																																																														
стеллаж (шкаф) сушки для посуды	16	1	1	1	2	2	3	4	5	6																																																														
подтоварники	16	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
столы производственные *	16	1	12	12	13	14	14	15	17	17																																																														
ванна моечная 1 секционная	12	2	5	5	6	6	6	6	6	7																																																														
ванна моечная 2 секционная	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																																														
ванна моечная 3 секционная	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
раковина для мытья рук	12	1	8	8	9	9	9	9	9	9																																																														
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1	1	1	1	1	2	3																																																														
стеллаж передвижной (пильяка)	12	0	0	0	1	1	1	2	3	4																																																														
Холодильное оборудование																																																																								
холодильник бытовое	12	3	3	3	2	2	2	2	2	2																																																														
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л ***	8	1	1	1	2	3	5	5	3	2																																																														
шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	8	0	0	0	1	0	0	1	4	2																																																														
шкаф холодильный низкотемпературный объемом менее 800 л	8	0	0	0	1	1	0	0	0	0																																																														
шкаф холодильный низкотемпературный объемом 800 л и более	8	0	0	0	0	0	0	1	1	1																																																														
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	2	2	1	1	1	0	0	1																																																														
ларь морозильный объемом более 400 л	8	0	0	1	0	0	0	1	1	1																																																														
камера холодильная объемом до 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	1	1																																																														
камера холодильная объемом более 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
камера морозильная объемом до 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
камера морозильная объемом более 6 м3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
Бесконтактное оборудование																																																																								
весы товарные	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
весы контрольные	10	1	4	4	5	5	5	7	7	8																																																														
Оборудование для обработки продуктов																																																																								
машина картофелеочистительная производительностью до 125 кг/ч включительно	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
машина картофелеочистительная производительностью более 125 кг/ч	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
хлебобулочная машина	10	0	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
машина универсальная (электропривод)	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
тестомес	10	0	0	1	1	1	1	1	1	1																																																														
машина овоцераздельная производительностью до 150 кг/ч включительно	6	2	2	2	2	1	1	0	0	0																																																														
машина овоцераздельная производительностью более 150 кг/ч	6	0	0	0	0	1	1	2	2	2																																																														
мисорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
мисорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
когтелформовочная машина	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1																																																														
фаршешапка	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
комбайн кухонный	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
Тепловое оборудование																																																																								
плита электрическая на 2 конфорки	12	1	0	0	0	0	0	1	1	1																																																														
плита электрическая на 4 конфорки	12	1	0	0	2	2	1	0	0	0																																																														
плита электрическая на 6 конфорок	12	0	1	0	0	1	1	2	3	4																																																														
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,25-0,27 м2 ****	12	1	1	1	1	1	0	0	0	0																																																														
сковорода электрическая с площадью поджарки 0,45-0,47 м2	12	0	0	0	0	0	1	1	1	1																																																														
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12	1	1	1	1	0	0	0	0	0																																																														
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12	0	0	0	0	1	1	0	0	2																																																														
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12	0	0	0	0	0	0	1	1	1																																																														
котел электрический до 100 л	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
котел электрический более 100 л	12	0	0	0	1	1	1	2	2	3																																																														
пароконвектомат 6 уровней	10	1	1	1	0	0	0	0	0	0																																																														
пароконвектомат 10-12 уровней	10	0	0	0	1	0	0	0	1	0																																																														
пароконвектомат 20 уровней	10	0	0	0	0	1	1	1	1	2																																																														
электровинтильник	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
шкаф некасерный односекционный	12	0	0	1	1	1	1	0	0	0																																																														
шкаф некасерный двухсекционный	12	0	0	0	0	0	0	1	1	1																																																														
шкаф некасерный трехсекционный	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
шкаф расстоечный	12	0	0	1	1	1	1	1	1	1																																																														
печь СВЧ	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																																														
Мармиты и элементы линии раздачи пищи																																																																								
мармит настольный 1 бл	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
мармит настольный 2 бл	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
мармит 1 и 2 бл универсальный	12	1	1	1	0	0	0	0	0	0																																																														
прилавок (внутря, секция) холодильный	8	1	1	1	1	1	1	1	2	2																																																														
прилавок (секция) мармит 1 бл	12	0	0	0	1	1	1	1	2	2																																																														
прилавок (секция) мармит 2 бл	12	0	0	0	1	1	1	1	2	2																																																														
прилавок (секция) нейтральный	16	0	0	1	1	1	1	1	2	2																																																														
прилавок (модуль) для приборов	16	0	0	0	1	1	1	1	1	1																																																														
Посудомоечное оборудование																																																																								
машина посудомоечная производительностью до 700 т/ч включительно	8	1	1	1	1	1	0	0	0	0																																																														
машина посудомоечная производительностью до 1500 т/ч	8	0	0	0	0	0	1	1	1	1																																																														
Прочее оборудование и имущество																																																																								
овоскоп	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
термометр бесконтактный	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
термометр универсальный	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
установка бактерицидная	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
колдза для разуба мяса ***	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																														
ёмкость для обработанного яйца	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
устройство дущирующее	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																																														
исхрометр	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																																														
ёмкость моечная	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																																																														

Примечание: * столы производственные в овощном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1000 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в овощном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1500 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в холодном цехе могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в мясо-рыбном цехе могут быть 1-2 при недостатке площади цеха

** шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3 в овощном цехе (вторичной обработки) может быть 0 при недостатке площади цеха

*** колдза для рубки мяса может быть 0 при использовании бесконтактного мяса

**** электрическая может быть 0 в столовых до 300 чел., так как достаточно возможностей жарочной шкафы и пароконвектомата

***** мойный цех не является обязательным при централизованной поставке вымытых изделий

**** сковорода

Вариант норм укомплектования столовых на подукомплектованных ВСГ общеобразовательных организаций оборудованием

	Срок эксплуатации, лет.	до 100 человек	количество	количество	количество	количество	количество	количество	количество	количество	количество
		(количество питающихся в одну смену)	питающихся от 51 до 100 человек в одну смену	питающихся от 101 до 200 человек в одну смену	питающихся в одну смену от 201 до 300 чел.	питающихся в одну смену от 301 до 500 чел.	питающихся в одну смену от 501 до 750 чел.	питающихся в одну смену от 751 до 1000 чел.	питающихся в одну смену от 1001 до 1500 чел.	питающихся в одну смену более 1500 чел.	
Немеханическое оборудование											
количество единиц оборудования											
стеллажи	16	1	2	2	4	4	5	5	6	8	
стеллаж (шкаф) сушилки для посуды	16	1	1	1	2	2	3	4	5	6	
подтоварник	16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
стола производственные *	16	1	9	9	10	11	11	12	14	14	
ванна моечная 1 секционная	12	2	3	3	4	4	4	4	4	5	
ванна моечная 2 секционная	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
ванна моечная 3 секционная	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
раковина для мытья рук	12	1	7	7	8	8	8	8	8	8	
шкаф для хранения хлеба	12	1	1	1	1	1	1	1	2	3	
стеллаж передвижной (пильяка)	12	0	0	0	0	1	1	2	3	4	
Холодильное оборудование											
холодильник бытовое	12		3	3	3	2	2	2	2	2	
шкаф холодильный среднетемпературный объемом менее 800 л ***	8	1	1	1	1	3	4	5	2	2	
шкаф холодильный среднетемпературный объемом 800 л и более	8		0	0	1	1	1	1	4	2	
шкаф холодильный низкотемпературный объемом менее 800 л	8		0	0	0	1	1	0	0	0	
шкаф холодильный низкотемпературный объемом 800 л и более	8		0	0	0	0	0	1	1	1	
ларь морозильный объемом до 400 л	8	1	2	2	1	1	1	0	1	0	
ларь морозильный объемом более 400 л	8		0	0	1	0	0	1	1	2	
камера холодильная объемом до 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	1	
камера холодильная объемом более 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
камера морозильная объемом до 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
камера морозильная объемом более 6 м3	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
Весомерительное оборудование											
весы товарные	10		1	1	1	1	1	1	1	1	
весы контрольные	10	1	4	4	5	5	5	5	7	7	
Оборудование для обработки продуктов											
машина картофлечистильная производительностью до 125 кг/ч включительно	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
машина картофлечистильная производительностью более 125 кг/ч	5		0	0	0	0	0	0	0	0	
хлебозерезательная машина	10		0	1	1	1	1	1	1	1	
машина универсальная (электропривод)	10		1	1	1	1	1	1	1	1	
тестомес	10		0	0	1	1	1	1	1	1	
машина овошережетельная производительностью до 150 кг/ч	6		1	1	1	1	1	0	0	0	
машина овошережетельная производительностью более 150 кг/ч	6		0	0	0	0	0	1	1	1	
мисуробка электрическая производительностью до 80 кг/ч	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
мисуробка электрическая производительностью более 80 кг/ч	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
котлетоформовочная машина	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
фаршемалка	10		0	0	0	0	0	0	0	0	
комбайн кухонный	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Тепловое оборудование											
плита электрическая на 2 конфорки	12	1	0	0	0	0	0	1	1	1	
плита электрическая на 4 конфорки	12		1	0	2	2	1	0	0	0	
плита электрическая на 6 конфорок	12		0	1	0	0	0	2	3	4	
сковорода электрическая с площадью под чаши 0,25-0,27 м2 ****	12		1	1	1	1	0	0	0	0	
сковорода электрическая с площадью под чаши 0,45-0,47 м2	12		0	0	0	0	1	1	1	1	
шкаф жарочный (духовой) односекционный	12		1	1	1	0	0	0	0	0	
шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	12		0	0	0	1	1	0	0	2	
шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более	12		0	0	0	0	0	1	1	0	
котел электрический до 100 л	12		1	1	1	0	1	0	1	1	
котел электрический более 100 л	12		0	0	0	1	1	2	2	3	
пароконвектомат 6 уровней	10		1	1	1	0	0	0	0	0	
пароконвектомат 10-12 уровней	10		0	0	0	1	0	0	1	0	
пароконвектомат 20 уровней	10		1	0	0	0	1	1	1	2	
электропильный	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
шкаф пекарский односекционный	12		0	0	1	1	1	0	1	1	
шкаф пекарский двухсекционный	12		0	0	0	0	0	1	1	1	
шкаф пекарский трехсекционный	12		0	0	0	0	0	0	0	0	
шкаф расстоечный	12		0	0	1	1	1	1	1	1	
печь СВЧ	4		2	2	2	2	2	2	2	2	
Мрамриты и элементы линии раздачи пищи											
мрамрит настольный 1 бл	8		0	0	0	0	0	0	0	0	
мрамрит настольный 2 бл	8		1	0	0	0	0	0	0	0	
мрамрит 1 и 2 бл/д универсальный	12		1	1	1	1	1	1	2	2	
прилавок (всприная, секция) колониальный	8		1	1	1	1	1	1	2	2	
прилавок (секция) мрамрит 1 бл	12		0	0	0	1	1	1	2	2	
прилавок (секция) мрамрит 2 бл	12		0	0	0	1	1	1	2	2	
прилавок (секция) нейтральный	16		0	0	1	1	1	1	2	2	
прилавок (модуль) для приборов	16		0	0	0	1	1	1	1	1	
Посудомоечное оборудование											
машина посудомоечная производительностью до 700 т/ч включительно	8		1	1	1	1	1	0	0	0	
машина посудомоечная производительностью до 1500 т/ч	8		0	0	0	0	0	1	1	1	
Прочее оборудование и имущество											
овоскоп	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
термометр бесконтактный	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
термометр универсальный	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
установка бактерицидная	3		1	1	1	1	1	1	1	1	
козла для рубки мяса ***	3		0	0	0	0	0	0	0	0	
емкость для обработанного яйца	3		1	1	1	1	1	1	1	1	
устройство дущирующее	3		2	2	2	2	2	2	2	2	
психрометр	8		1	1	1	1	1	1	1	1	
емкость моечная	3		3	3	3	3	3	3	3	3	

Примечание: * столы производственные в омовном цехе (первичной обработки) в столовых до 1000 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в омовном цехе (вторичной обработки) в столовых до 1500 чел. могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в колониальном цехе могут быть 1 при недостатке площади цеха

* столы производственные в мясо-рыбном цехе могут быть 1-2 при недостатке площади цеха

*** шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3 в омовном цехе (вторичной обработки) может быть 0 при недостатке площади цеха

**** козла для рубки мяса может быть 0 при использовании бесконтактного мяса

**** сковорода

электрическая может быть 0 в столовых до 300 чел., так как достаточно возможности жарочного шкафа и пароконвектомата

***** мучной цех не является обязательным при централизованной поставке выпечных изделий

