

**Матеріально-технічне забезпечення кухні-лабораторії №1
з дегустаційною залою
(навчальною аудиторією) з професії "Кухар"**

Найменування навчальних, навчально-виробничих приміщень та майданчиків	Найменування дисциплін***	Площа приміщень, кв. метрів		Площа на одного учня, слухача, кв. метрів	Забезпечення обладнанням		
		власних	орендованих		найменування обладнання	необхідна кількість, одиниць	фактична кількість, одиниць
1	2	3	4	5	6	7	8
Кухня-лабораторія № 1 з дегустаційною залою (навчальною аудиторією) з професій «Кухар», «Кухар закладу освіти»		189.8	-	13.0	Немеханічне обладнання		
					Робоче місце кухара закладу освіти (столи виробничі)	15	15
					Ванна мийна двосекційна	1	3
					Комп'ютер	2	2
					Ноутбук		3
					Стенди	5	5
					Теплове обладнання		
					Піч конвенційна	4	6
					Плита електрична або індукційна	15	8 (по 2 комфорки)
					Сковорода електрична промислова	1	1
					Пароконвектомат	1	1
					Електрогріль		1
					Апарат Су - Вид		1
					Аеропіч		1
					Холодильне обладнання		
					Холодильник	2	2
					Морозильна камера	1	1
					Шафа для шокового заморожування	1	1
					Електромеханічне обладнання		
					Електроміксер (блендер)	8	8
					Електрофритюрниця	1	1
					Слайсер	1	1
					Кавомолка	1	1
					Чайник електричний	2	2
					Електронні ваги настільні	15	15
					Електронні ваги підлогові	1	1
					Картоплечистка	1	1
М'ясорубка електрична	1	3					
Кухонний комбайн	2	2					
Мікрохвильова піч	1	1					
Тістомісильна машина	1	1					
Овоскоп	1	1					
Тостер професійний	1	1					
Вакуматор		1					

				Стерилізатор яєць, ніжів		1
				Дегідратор		1
				Овочерізка		1
				Термобокс		1
				Посудомийне обладнання		
				Посудомийна машина	1	1
				Мийні засоби		
				Очисні таблетки для пароконвектоматів	в асортименті	в асортименті
				Мийний засіб для столового посуду	в асортименті	в асортименті
				Ополіскувальний засіб для столового та кухонного посуду	в асортименті	в асортименті
				Інструмент		
				Горіхокол	2	2
				Кухарська голка	4	4
				Мусат	2	2
				Ножиці	2	2
				Виймка для тіста	1 комплект	1 комплект
				Виймки для бутербродів	2 комплекта	2 комплекта
				Набір інструментів для фігурної нарізки овочів	4	4
				Ніж - шкребок для масла	4	4
				Подрібнювач часнику	2	2
				Різець для тіста	8	8
				Комплект ножів та розробних дошок відповідного кольору маркування	15 комплектів	15 комплектів
				Пристосування для видалення серцевини з яблук	2	2
				Рибочистки (скребки)	5	5
				Різець для тіста	8	10
				Сікач для відбивання м'яса	8	10
				Тендерайзер (розм'якшувач для м'яса)		5
				Тертка	8	10
				Термометр безконтактний	8	8
				Інвентар		
				Друшляк	4	5
				Вінчик сталевий	8	10
				Качалка	8	15
				Лопатка кондитерська	8	8
				Пензлик для змащування виробів із тіста	8	8
				Сито конічне	2	2
				Сито металеве	2	2
				Сито-грохот	2	2
				Лист кондитерський	8	10

					Ложка гарнірна	8	8
					Ложка супова розливальна	8	8
					Ложки мірні	8	8
					Ложка соусна	8	8
					Сито		8
					Ступка з товкачиком	2	2
					Форми для запікання страв	8	15
					Ополоник	8	8
					Шумівка	8	8
					Щипці для відпуску страв	8	8
					Кухонний посуд		
					Гастроємність	в асортименті	8
					Каструлі різної ємності (в залежності від виду плит)	45	45
					Набір мисок різної ємності	15 наборів	15наборів
					Сковорідка	15	15
					Сковорідки для млинчиків	15	10
					Сотейник	15	15
					Столовий посуд		
					Миски супові	15	15
					Молочник	3	3
					Кавник	2	2
					Кавовий набір	2	2
					Креманка скляна	15	15
					Таці	15	15
					Підставка для яєць (пашотниця)	15	15
					Соусники металеві	15	15
					Стакани	15	15
					Тарілка глибока напівпорційна 280 мл	15	15
					Тарілка глибока столова	30	30
					Тарілка десертна мілка	15	15
					Тарілка закусочна	30	30
					Тарілка мілка столова	15	45
					Тарілка пиріжкова	15	15
					Чашка чайна	1	15
					Столові прибори, білизна		
					Виделки	30	30
					Ложки десертні	15	15
					Ложки столові	30	30
					Ложки чайні	30	30
					Рушники	30	30
					Скатертини з тканини	5	5

В.о директора
МП



Помаран

Павло ПОМАРАН