**Перечень технологического и производственного оборудования на пищеблоке**

1. Холодильник (с морозильной камерой)
2. Производственные столы( 1- СК, 2 - СО, Гастрономия, салат , зелень -3, хлеб – 4, вареная продукция -5, раздаточный -6)
3. Бактерицидная лампа
4. Разделочные доски и ножи (СК, ВК, СО, ВО, Хлеб, Зелень, Гастрономия, Фрукты, СР, ВР , Масло сл. - нож)
5. Моечные ванны (для мытья кухонной посуды, столовой посуды с гибким шлангом)

Директор МОУ «Телятниковская ООШ» Н.В.Буцкая