**ДОДАТКИ**

[Додаток 1. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування](https://infotour.in.ua/arhipov_dod1.htm)  
[**Додаток 2. Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування різних типів**](https://infotour.in.ua/arhipov_dod2.htm)  
[Додаток 3. Перелік основних підприємств-постачальників торговельно-технологічного устаткування, призначеного для оснащення закладів громадського харчування](https://infotour.in.ua/arhipov_dod3.htm)  
[Додаток 4. Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства](https://infotour.in.ua/arhipov_dod4.htm)  
[Додаток 5. Зразкові норми споживання гарячих, холодних напоїв, хліба на одну людину](https://infotour.in.ua/arhipov_dod5.htm)  
[Додаток 6. Норми часу для приготування страв](https://infotour.in.ua/arhipov_dod6.htm)  
[Додаток 7. Терміни зберігання напівфабрикатів](https://infotour.in.ua/arhipov_dod7.htm)

***Додаток 2. Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування різних типів***

**2. Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення  
закладів (підприємств) громадського харчування різних типів**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування устаткування | | | | | | | Основні параметри | Коротка технічна характеристика | | | | | | | | Примітки |
| продуктивність | | габарити, мм | | | | | |
| **1.** | **Теплове устаткування** | | | | | | |  |  | |  | | | | | | - |
| 1.1. Тип: печі конвекційні (конвектомати) спеціалізовані | | | | | | | |  |  | |  | | | | | | - |
| 1.1.1. | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | | | | | | | деко1) | 3 2/3 | | 580 х 549 х 362 | | | | | | - |
| 1.1.2. | -"- | | | | | | | деко1) | 4 2/3 | | 595 х 590 х 570 | | | | | | - |
| 1.1.3. | -"- | | | | | | | деко1) | 6 2/3 | | 835 х 740 х 570 | | | | | | - |
| 1.2. Тип: печі конвекційні (конвектомати) універсальні | | | | | | | | |  | |  | | | | | | - |
| 1.2.1. | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | | | | | | | деко1) | 4 1/1 | | 820 х 640 х 580 | | | | | | - |
| 1.2.2. | -"- | | | | | | | деко1) | 5 2/3 | | 595 х 580 х 670 | | | | | | - |
| 1.2.3. | -"- | | | | | | | деко1) | 6 1/1 | | 940 х 820 х 690 | | | | | | - |
| 1.2.4. | -"- | | | | | | | деко1) | 12 1/1 | | 940 х 830 х 1165 | | | | | | - |
| 1.3. Тип: печі пароконвекційні (пароконвектомати) універсальні | | | | | | | |  |  | |  | | | | | | - |
| 1.3.1. | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | | | | | | | деко1) | 5 2/3 | | 625 х 692 х 630 | | | | | | - |
| 1.3.2. | | | | | | | -//- | деко1) | | 5 1/1 | 830 х 662 х 630 | | | | | | - |
| 1.3.3 | | | | | | | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | | 5 3/2 | 940 х 816 х 630 | | | | | | - |
| 1.3.4. | | | | | | | -"- | деко1) | | 7 1/1 | 940 x 816 x 816 | | | | | | - |
| 1.3.5. | | | | | | | -"- | деко1) | | 10 1/1 | 830 х 662 х 960 | | | | | | - |
| 1.3.6. | | | | | | | -"- | деко1) | | 12 1/1 | 940 х 816 х 1138 | | | | | | - |
| 1.4. Тип: фитюрниці | | | | | | | |  | |  |  | | | | | | - |
| 1.4.1. | | | | | | Фритюрниці | | л | | 4 | 210 х 370 х 250 | | | | | | - |
| 1.4.2. | | | | | | -"- | | л | | 2 x 4 | 390 х 370 х 250 | | | | | | - |
| 1.4.3. | | | | | | -"- | | л | | 6 | 260 х 320 х 230 | | | | | | - |
| 1.4.4. | | | | | | -"- | | л | | 2 x 6 | 525 х 320 х 230 | | | | | | - |
| 1.4.5. | | | | | | -"- | | л | | 8 | 260 х 320 х 250 | | | | | | - |
| 1.4.6. | | | | | | -"- | | л | | 2 x 8 | 525 х 320 х 250 | | | | | | - |
| 1.4.7. | | | | | | -"- | | л | | 10 | 265 х 370 х 355 | | | | | | - |
| 1.4.8. | | | | | | -"- | | л | | 2х 10 | 525 х 320 х 330 | | | | | | - |
| 1.4.9. | | | | | | -"- | | л | | 15 | 400 х 750 х 850 | | | | | | - |
| 1.4.10. | | | | | | -"- | | л | | 2 х 12,5 | 600 х 850 х 850 | | | | | | - |
| 1.4.11. | | | | | | -//- | | л | | 30 | 600 х 850 х 850 | | | | | | - |
| 1.5. Тип: сковороди (жаровні)2) | | | | | | | |  | |  |  | | | | | | - |
| 1.5.1. | | | | | | Сковороди (жаровні) | | л | | 21 | 600 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.5.2. | | | | | | -//- | | л | | 33 | 800 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.6. Тип: сковороди перекидні2) | | | | | | | |  | |  |  | | | | | | - |
| 1.6.1. | | Сковороди перекидні | | | | | | л | | 44 | 600 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.6.2. | | Сковороди перекидні | | | | | | л | | 59 | 800 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.6.3. | | -"- | | | | | | л | | 85 | 1100x800x850 | | | | | | - |
| 1.6.4. | | -"- | | | | | | л | | 93 | 1300 х 800x850 | | | | | | - |
| 1.7. Тип: плити конфоркові | | | | | | | |  | |  |  | | | | | | - |
| 1.7.1. | | Плити конфоркові (поверхня різна) | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,46 | 400 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.7.2. | | -"- | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,36 | 600 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.7.3. | | -"- | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,52 | 800 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.7.4. | | -"- | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,64 | 1000 х 800x850 | | | | | | - |
| 1.7.5. | | -"- | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,77 | 1200 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.8. Тип: плити безпосереднього смаження 2) | | | | | | | | площа для смаження, м2 | |  |  | | | | | | - |
| 1.8.1. | | Плита електрична безпосереднього смаження | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,29 | 400 х 800 х 850 | | | | | | - |
| 1.8.2. | | -"- | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,43 | | 600 х 800 х 850 | | | | | - |
| 1.8.3. | | -"- | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,58 | | 800 х 800 х 850 | | | | | - |
| 1.9. Тип: плити (жаровні)-гриль | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 1.9.1. | | Плити (жаровні)-гриль | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,22 | | 400 х 800 х 850 | | | | | - |
| 1.9.2. | | -//- | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,35 | | 600 х 800 х 850 | | | | | - |
| 1.9.3. | | Плити (жаровні)-гриль | | | | | | площа для смаження, м2 | | 0,59 | | 800 х 800 х 850 | | | | | - |
| 1.10. Тип гриль притискний (контактний) | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 1.10.1. | | Гриль притискний (контактний) | | | | | | площа робочої поверхні, м2 | | 0,08 | | 430 х 420 х 270 | | | | | ребристий  або гладенький +  ребристий |
| 1.10.2. | | -"- | | | | | | площа робочої поверхні, м2 | | 0,13 | | 560 х 430 х 270 | | | | | гладенький + ребристий |
| 1.10.3. | | -"- | | | | | | площа робочої поверхні, м2 | | 0,05 | | 310 x 420 x 270 | | | | | ребристий або гладенький |
| 1.11. Тип гриль ротаційний (планетарний) | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 1.11.1. | | Гриль ротаційний (планетарний) | | | | | | кільк. шпажок | | 3 | | 400 х 700 х 480 | | | | | - |
| 1.11.2. | -"- | | | | | | | кільк. шпажок | | 4 | | 400 х 800 х 550 | | | | | - |
| 1.11.3. | -"- | | | | | | | кільк. шпажок | | 6 | | 450 х 800 х 550 | | | | | - |
| 1.11.4. | -"- | | | | | | | кільк. шпажок | | 12 - 22 | | 1000 х 710 х 780 | | | | | - |
| 1.12. Тип: котли | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 1.12.1. | Котли | | | | | | | л | | 40/60 | | 800 х 850 х 850 | | | | | - |
| 1.12.2. | -"- | | | | | | | л | | 80/100 | | 800 х 850 х 850 | | | | | - |
| 1.12.3. | -"- | | | | | | | л | | 150 | | 1000 х 850 х 850 | | | | | - |
| 1.12.4. | -"- | | | | | | | л | | 300 | | 1400 х 850 х 850 | | | | | - |
| 1.13. Тип: кип'ятильники | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 1.13.1. | Кип'ятильники | | | | | | | л/год | | 25 | | Ф320 | | | | | - |
| 1.13.2. | -//- | | | | | | | л/год | | 40 | | Ф400 | | | | | - |
| 1.13.3. | Кип'ятильники | | | | | | | л/год | | 50 | | Ф420 | | | | | - |
| 1.13.4. | -//- | | | | | | | л/год | | 100 | | Ф550 | | | | | - |
| 1.14. Тип: пекарські, кондитерські шафи і шафи для смаження | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 1.14.1. | Пекарські, кондитерські шафи і шафи для смаження | | | | | | | деко1) | | 4 | | 650 х 700 х 850 | | | | | - |
| 1.14.2. | -"- | | | | | | | деко1) | | 6 | | 670 х 700 х 1020 | | | | | - |
| 1.14.3. | -"- | | | | | | | деко1) | | 10 | | 1015 х 775 х 1025 | | | | | - |
| 1.14.4. | -"- | | | | | | | деко1) | | 12 | | 1015 х 775 х 1625 | | | | | *-* |
| 1.14.5. | -"- | | | | | | | деко1) | | 24 | | 1450 х 940 х 1845 | | | | | *-* |
| **2.** | **Роздавальне та барне устаткування** | | | | | | |  | |  | |  | | | | |  |
| 2.1. Тип: печі мікрохвильові (НВЧ) | | | | | | | | | | | |  | | | | | - |
| 2.1.1. | Печі мікрохвильові (НВЧ) | | | | | | | л | | 20 | | 430 х 420 х 460 | | | | | - |
| 2.1.2. | -//- | | | | | | | л | | 30 | | 430 х 530 х 520 | | | | | - |
| 2.2. Тип: тостери | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 2.2.1. | Тостери | | | | | | | завантажено тостів | | 4 | | 360 х 250 х 240 | | | | | - |
| 2.2.2. | -"- | | | | | | | завантажено тостів | | 6 | | 480 х 250 х 240 | | | | | - |
| 2.2.3. | -"- | | | | | | | завантажено тостів | | 12 | | 480 х 250 х 330 | | | | | - |
| 2.3. Тип: саламандери (гриль повітряний чи поверхневий) | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | нагрівальний елемент: |
| 2.3.1. | Саламандер | | | | | | | - | | - | | 520 x 510 x 430 | | | | | \*стаціонарний |
| 2.3.2. | -//- | | | | | | | - | | - | | 400 x 510 x 505 | | | | | \*пересувний |
| 2.4. Тип: марміти водяні | | | | | | | |  | |  | |  | | | | | - |
| 2.4.1. | Марміти водяні | | | | | | | деко]) | | 2 | | 800 х 820 х 885 | | | | | - |
| 2.4.2. | Марміти водяні | | | | | | | деко1) | | 3 | | 1100 х 820 х 885 | | | | | - |
| 2.4.3. | | -"- | | | | | | деко1) | | 4 | | | 1400 х 820 х 885 | | | | - |
| 2.4.4. | | -"- | | | | | | деко1) | | 5 | | | 1800x820x885 | | | | - |
| 2.5. Тип: марміти сухі | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.5.1. | | Марміти сухі | | | | | | л | | 1 | | | 400 х 800 х 900 | | | | - |
| 2.5.2. | | -"- | | | | | | л | | 2 | | | 800 х 800 х 900 | | | | - |
| 2.5.3. | | -"- | | | | | | л | | 3 | | | 1100 х 800 х 900 | | | | - |
| 2.6. Тип: термостати | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.6.1. | | Термостати | | | | | | л | | 10 | | | Ф300 | | | | - |
| 2.6.2. | | -"- | | | | | | л | | 20 | | | Ф400 | | | | - |
| 2.7. Тип: пристрої для підігрівання посуду | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.7.1. | | Пристрої для підігрівання посуду | | | | | | тарілок | | 50 | | | 400 х 600 х 900 | | | | - |
| 2.7.2. | | -//- | | | | | | тарілок | | 80 | | | 800 х 600 х 900 | | | | - |
| 2.8. Тип: каво(чає) варка | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | *-* |
| 2.8.1. | | Каво(чає)варка | | | | | | блок | | 1 | | | 330 х 450 х 450 | | | | *-* |
| 2.8.2. | | -"- | | | | | | блок | | 2 | | | 600 х 580 х 495 | | | | - |
| 2.8.3. | | -"- | | | | | | блок | | 3 | | | 700 х 580 х 550 | | | | - |
| 2.9. Тип: комбайни барні | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.9.1. | | (міксер + блендер) | | | | | |  | |  | | | 300 х 160 х 500 | | | | - |
| 2.9.2. | | (міксер + блендер + соковижималка) | | | | | |  | |  | | | 420 х 330 х 520 | | | | - |
| 2.9.3. | | (міксер + блендер + соковижималка оранж-фреш + льодопокривач) | | | | | |  | |  | | | 530 х 350 х 540 | | | | - |
| 2.10. Тип: соковижималки | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.10.1. | | Соковижималка | | | | | | л | | 0,8 | | | 280 х 440 х 500 | | | | - |
| 2.10.2. | | -//- | | | | | | л | | 0,5 | | | 250 х 400 х 460 | | | | - |
| 2.11. Тип: блендери | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.11.1. | | Блендери | | | | | | л | | 1 х 1,5 (1,2) | | | 200 х 200 х 500 | | | | споживацький пластиковий стакан |
| 2.11.2. | | -"- | | | | | | л | | 1 х 2 | | | 150 х 150 x 500 | | | | інвентарний металевий стакан |
| 2.11.3. | | -"- | | | | | | л | | 2 x 2 | | | 140 х 300 х 520 | | | | інвентарний металевий стакан |
| 2.12 Тип: соковижималки для цитрусових (оранж-фреш) | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.12.1. | | Соковижималки для цитрусових (оранж-фреш) | | | | | | л | | 0,4 | | | 210 x 210 x 250 | | | | - |
| 2.12.2. | | -//- | | | | | | л | | 0,6 | | | 200 x 310 x 360 | | | | - |
| 2.13. Тип: міксери | | | | | | | |  | |  | | |  | | | | - |
| 2.13.1. | | Міксери | | | | | | л | | 1 х 0,5 | | | 160 х 300 х 500 | | | | - |
| 2.13.2 | | -//- | | | | | | л | | 2 x 0,5 | | | 320 х 300 х 50 | | | | - |
| 2.14 Тип: льодогенератори | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 2.14.1. | | | Льодогенератор | | | | | кг/добу | | 10 | | | | | | 350 х 400 х 500 | - |
| 2.14.2. | | | -"- | | | | | кг/добу | | 20 | | | | | | 353 х 400 х 583 | - |
| 2.14.3. | | | -"- | | | | | кг/добу | | 28 | | | | | | 380 х 520 х 620 | - |
| 2.14.4. | | | -"- | | | | | кг/добу | | 38 | | | | | | 490 х 630 х 675 | - |
| 2.14.5. | | | -"- | | | | | кг/добу | | 50 | | | | | | 490 х 630 х 785 | - |
| 2.14.6. | | | -"- | | | | | кг/добу | | 90 | | | | | | 496 х 680 х 885 | лускоподібний лід |
| 2.15. Тип: охолоджувачі напоїв і пива | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 2.15.1. | | | Охолоджувачі напоїв і пива | | | | | кільк. напоїв | | 2 х 10 | | | | | | 230 х 340 х 580 | - |
| 2.15.2. | | | -"- | | | | | кільк. напоїв | | 2 | | | | | | 500 х 400 х 350 | надстійковий |
| 2.15.3. | | | -"- | | | | | кільк. напоїв | | 4 | | | | | | 630 х 400 х 350 | надстійковий |
| **3.** | | | **Холодильне устаткування** | | | | |  | |  | | | | | |  |  |
| 3.1 Тип: модульні холодильні камери (середньо- та низькотемпературні) | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | модуль панель 1200/1500 та 900/1200  Н = 200(2150), 2600(2550), 3200(3150) |
|  | | | модульні холодильні камери | | | | | куб. м | | 6,0 | | | | | | 1800 х 1500 х 2150 |  |
|  | | | -//- | | | | | куб. м | | 86,4 | | | | | | 7350 х 6150 х 2200 |  |
| 3.2. Тип: шафи холодильні (середньотемперату і низькотемпературні) | | | | | | | | | |  | | | | | |  | варіанти: глухі двері, скляні двері, розсувні двері |
| 3.2.1. | | | Шафи холодильні (середньотемпературні і низькотемпературні) | | | | | л | | 500 | | | | | | 655 х 735 х 2000 |  |
| 3.2.2. | | | -"- | | | | | л | | 600 | | | | | | 745 х 735 х 2000 |  |
| 3.2.3. | | | -"- | | | | | л | | 700 | | | | | | 845 х 740 х 2000 |  |
| 3.2.4. | | | -"- | | | | | л | | 1200 | | | | | | 1260 x 780 x 2000 |  |
| 3.2.5. | | | -"- | | | | | л | | 1400 | | | | | | 1430 х 780 х 2000 |  |
| 3.3. Тип: камери (прилавки) морозильні низькотемпературні) | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | розсувні верхні кришки |
| 3.3.1. | | | Камери (прилавки) морозильні (низькотемпературні) | | | | | л | | 180/130 | | | | | | 720 х 600 х 850 | - |
| 3.3.2. | | | -"- | | | | | л | | 200/170 | | | | | | 905 х 600 х 850 | \*скляні |
| 3.3.3. | | | -"- | | | | | л | | 300/270 | | | | | | 1200 х 600 х 850 | \*глухі |
| 3.3.4. | | | -"- | | | | | л | | 450/550 | | | | | | 1450 х 665 х 930 | - |
| 3.4. Тип: столи з охолоджувальними шафами | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 3.4.1. | | | Столи з охолоджувальними шафами | | | | | л | | 220 | | | | | | 1250 х 600 х 850 | - |
| 3.4.2. | | | -"- | | | | | л | | 120 | | | | | | 790 х 700 х 850 | - |
| 3.4.3. | | | -"- | | | | | л | | 270 | | | | | | 1250 х 700 х 850 | - |
| 3.4.4. | | | -"- | | | | | л | | 420 | | | | | | 1725 х 700 х 850 | - |
| 3.4.5. | | | -"- | | | | | л | | 670 | | | | | | 2195 х 700 х 850 | - |
| 3.4.6. | | | -"- | | | | | л | | 270 | | | | | | 1250 х 700 х 1220 | салатний |
| **4.** | | | **Механічне устаткування** | | | | |  | |  | | | | | |  |  |
| 4.1. Тип: машини для очищення овочів (карто­плечистки) | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | Продуктивність |
| 4.1.1. | | | Машини для очищування овочів | | | | | завантаження, кг | | 3,5 | | | | | | 450 х 340 х 550 | до 70 кг/год. |
| 4.1.2. | | | -"- | | | | | завантаження, кг | | 4 | | | | | | 320 х 420 х 560 | до 80 кг/год. |
| 4.1.3. | | | -"- | | | | | завантаження, кг | | 8 | | | | | | 400 х 400 х 830 | до 200 кг/год. |
| 4.2. Тип: м'ясорубки | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 4.2.1 | | | М'ясорубка | | | | | кг/год. | | 16-30 | | | | | | 270 х 280 х 380 | - |
| 4.2.2. | | | -"- | | | | | кг/год. | | 60-120 | | | | | | 370 х 210 х 380 | - |
| 4.2.3. | | | -"- | | | | | кг/год. | | 150-300 | | | | | | 550 x 310 x 420 | - |
| 4.3. Тип: куттери | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 4.3.1. | | | Куттер | | | | | завантаження, кг | | 3,5 | | | | | | 400 х 330 х 270 |  |
| 4.3.2. | | | -//- | | | | | завантаження, кг | | 5,5 | | | | | | 410 x 330 x 350 | - |
| 4.4. Тип: овочерізки | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 4.4.1 | | | Овочерізка | | | | | кг/год | | 50-180 | | | | | | 355 x 310 x 480 |  |
| 4.4.2. | | | -"- | | | | | кг/год | | 180-200 | | | | | | 530 x 310 x 520 | - |
| 4.4.3. | | | -"- | | | | | кг/год | | 250-350 | | | | | | 355 х 640 х 605 | - |
| 4.5. Тип: машини для нарізання гастрономії (слайсери) | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 4.5.1. | | | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | | | | | Ф ножа, см | | 22 | | | | | | 380 х 360 х 290 | - |
| 4.5.2 | | | -"- | | | | | Ф ножа, см | | 25 | | | | | | 440 х 400 х 300 | - |
| 4.5.3. | | | -"- | | | | | Ф ножа, см | | 27,5 | | | | | | 570 х 480 х 420 | - |
| 4.6. Тип: машини збивальні (планетарні) | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | *-* |
| 4.6.1 | | | Машини збивальні (планетарні) | | | | | л | | 5-7 | | | | | | 380 х 230 х 250 | - |
| 4.6.2. | | | -"- | | | | | л | | 20 | | | | | | 573 х 630 х 1070 | - |
| 4.6.3 | | | -"- | | | | | л | | 30 | | | | | | 840 х 560 х 805 | - |
| 4.6.4. | | | -"- | | | | | л | | 40 | | | | | | 740 х 750 х 1310 | - |
| 4.7. Тип: машини тістомісильні | | | | | | | |  | |  | | | | | |  | - |
| 4.7.1. | | | Машини тістомісильні | | | | | л | | 28 | | | | | | 450 х 650 х 965 | - |
| 4.7.2. | | | -"- | | | | | л | | 32 | | | | | | 440 х 640 х 750 | - |
| 4.7.3. | | | -"- | | | | | л | | 50 | | | | | | 530 х 800 х 800 | - |
| 4.7.4. | | | -"- | | | | | л | | 80 | | | | | | 780 х 1400 х 1100 | - |
| 4.7.5 | | | -"- | | | | | л | | 140 | | | | | | 850 х 1245 х 1100 | - |
| **5.** | | | | **Мийне устаткування** | | | |  | |  | | | | | |  |  |
| 5.1. Тип: спеціалізовані мийні машини | | | | | | | |  | |  | | | | | |  |  |
| 5.1.1 | | | | Спеціалізовані мийні машини для тарілок | | | | шт./год. | | 400 | | | | | | 600 х 600 х 850 | розмір без столика  попереднього оброблення посуду |
| 5.1.2. | | | | -//- | | | | шт./год. | | 720 | | | | | | 600 х 600 х 1120 |  |
| 5.1.3. | | | | Спеціалізовані мийні машини для скляного посуду | | | | шт./год. | | 1500 | | | | | | 460 х 550 х 700 |  |
| 5.1.4. | | | | -//- | | | | шт./год. | | 2100 | | | | | | 600 х 600 х 850 |  |
| 5.1.5. | | | | Спеціалізовані мийні машини для скляного посуду (моноблок) | | | | шт./год. | | 400 | | | | | | 1800 x 600 x 850 | розмір зі столиком попереднього оброблення посуду |
| 5.2. Тип: універсальні мийні машини | | | | | | | |  | |  | | | | | |  |  |
| 5.2.1. | | | | Універсальні мийні машини | | | | шт./год. | | 430 | | | | | | 460 х 550 х 700 | розмір без столика попереднього оброблення посуду |
| 5.2.2. | | | | -"- | | | | шт./год | | 540 | | | | | | 600 х 600 х 850 |  |
| 5.2.3. | | | | -"- | | | | шт./год | | 720 | | | | | | 600 х 600 х 1250 |  |
| 5.2.4. | | | | Універсальні мийні машини періодичної дії (камерні) | | | | шт./год | | 540 | | | | | | 635 х 750 х 1965 |  |
| 5.2.5. | | | | Універсальні мийні машини періодичної дії (камерні) | | | | шт./год | | 1080 | | | | | | 1335 х 750 х 1965 | розмір без столика попереднього об­роблення посуду |
| 5.2.6. | | | -"- | | | | | шт./год | | 1200 | | | | 1835 x 750 х 1965 | | | розмір без столика попереднього об­роблення посуду |
| 5.2.7. | | | -"- | | | | | шт./год | | 2400 | | | | 2380 х 750 х 1870 | | | - |
| 5.2.8. | | | -"- | | | | | шт./год | | 2160 | | | | 2380 х 750 х 1870 | | | - |
| 5.2.9. | | | Універсальні мийні машини (моно­блоки) | | | | | шт./год | | 400 | | | | 1800 х 600 х 850 | | | - |
| 5.2.10. | | | -//- | | | | | шт./год | | 720 | | | | 1800 x 600 x 850 | | | - |
| 5.2.11. | | | Універсальні мийні машини (конвеєрно-транспортні) | | | | | шт./год | | 1600- 1800 | | | | 3380 х 900 х 1650 | | | - |
| 5.2.12. | | | -"- | | | | | шт./год | | 1600- 2400 | | | | 3350 х 900 х 1650 | | | - |
| 5.3. Тип: ванни мийні | | | | | | | |  | |  | | | |  | | | - |
| 5.3.1. | | | Ванни мийні односекційні | | | | | - | | - | | | | 600 х 600 | | | глибина 250 |
| 5.3.2. | | | -"- | | | | | - | | - | | | | 700 х 700 | | | глибина 300 |
| 5.3.3. | | | -"- | | | | | - | | - | | | | 700 х 800 | | | глибина 00 |
| 5.3.4. | | | Ванни мийні двосекційні | | | | | - | | - | | | | 1200 х 600 | | | глибина 250 |
| 5.3.5. | | | -"- | | | | | - | | - | | | | 1200(1400) х 700 | | | глибина 300 |
| 5.3.6. | | | -"- | | | | | - | | - | | | | 1200(1400) х 800 | | | глибина 300 |
| 5.3.7. | | | | | Ванни мийні зі столиком (полицею) | | | - | | - | | | | | 1200(1400) х 600 | | 1-секційні |
| 5.3.8. | | | | | -"- | | | - | | - | | | | | 1600(1800) х 600 | | 2-секційні |
| 5.3.9. | | | | | -"- | | | - | | - | | | | | 1900 х 600 | | 3 та 4-секційні |
| 5.3.10. | | | | | Ванни мийні зі столиком (полицею) | | | - | | - | | | | | 1200(1400) х 700 | | 1-секційні |
| 5.3.11. | | | | | -"- | | | - | | - | | | | | 1600(1800) х 700 | | 2-секційні |
| 5.3.12 | | | | | -"- | | | - | | - | | | | | 2400 х 700 | | 3-секційні |
| 5.3.13 | | | | | Ванни мийні трисекційні | | | - | | - | | | | | 1900 х 800 | | 2-секційні |
| 5.3.14 | | | | | -"- | | | - | | - | | | | | 1600(1800) х 600 | | глибина 250 |
| 5.3.15. | | | | | -"- | | | - | | - | | | | | 1800 x 700 | | глибина 300 |
| 5.4. Тип:столи з мийними ваннами | | | | | | | |  | |  | | | | |  | | - |
| 5.4.1. | | | | | Столи з мийними ваннами (серія 500) | | | - | | - | | | | | L=1000, 1500 | | - |
| 5.4.2. | | | | | Столи з мийними ваннами (серії 600, 700, 800) | | | - | | - | | | | | L=1200, 1500, 1800 | | - |
| **6.** | | | | | **Ваговимірювальне та підйомно-транспортне устаткування** | | | | | | | | | |  | |  |
| 6.1. Тип: ваги механічні | | | | | | | |  |  | | | | | | розмір платформи: | |  |
| 6.1.1. | | | | | Ваги механічні | | | межа зважування, кг | 6-10 | | | | | | 260 х 275 | | - |
| 6.1.2. | | | | | -"- | | | межа зважування, кг | 100, 200 | | | | | | 450 х 600 | | - |
| 6.1.3. | | | | | -"- | | | межа зважування, кг | 500, 1000 | | | | | | 265 х 795 | | - |
| 6.2. Тип: ваги електронні (торговельні, порційні та товарні) | | | | | | | |  |  | | | | | | розмір платформи: | | - |
| 6.2.1. | | | | Ваги електронні (торговельні, порційні та товарні) | | | | межа зважування, кг | 3 | | | | | | 220 х 150 | | - |
| 6.2.2. | | | | -"- | | | | межа зважування, кг | 6 | | | | | | 350 х 290 | | - |
| 6.2.3. | | | | -"- | | | | межа зважування, кг | 15 | | | | | | 250 х 380 | | - |
| 6.2.4. | | | | -"- | | | | межа зважування, кг | 15 | | | | | | 357 х 426 | | з чекодрукуючим пристроєм |
| 6.2.5. | | | | -"- | | | | межа зважування, кг | 60 | | | | | | 300 х 300 | | - |
| 6.2.6. | | | | -"- | | | | межа зважування, кг | 150 | | | | | | 600 х 400 | | - |
| 6.2.7 | | | | -"- | | | | межа зважування, кг | 300, 600 | | | | | | 815 х 620 | | - |
| 6.3. Тип: візки вантажні | | | | | | | |  |  | | | | | | платформа: | | - |
| 6.3.1. | | | | Візки вантажні (платформи) | | | | кг | 100 | | | | | | 460 х 360 | | міжприлавочні |
| 6.3.2. | | | | -"- | | | | кг | 100 | | | | | | 700 х 450 | | - |
| 6.3.3. | | | | -"- | | | | кг | 200 | | | | | | 850 х 550 | | - |
| 6.3.4. | | | | -"- | | | | кг | 300 | | | | | | 1000 х 650 | | - |
| 6.3.5. | | | | -//- | | | | кг | 400 | | | | | | 1150 x 750 | | з бортом або без нього |
| 6.3.6. | | | | Візок з гідравлічним підйомом | | | | кг | 250 | | | | | | 1240 х 640 х 380 | | - |
| 6.3.7. | | | | Штабелер | | | | кг | 400, 1000 | | | | | |  | | - |
| 6.4. Тип: візки спеціальні та стелажі пересувні | | | | | | | |  |  | | | | | |  | | - |
| 6.4.1. | | | | Візок з підйомною платформою | | | | кг | 80 | | | | | |  | | - |
| 6.4.2. | | | | Візок для збору посуду | | | | кг |  | | | | | | 500 х 600 х 1100 | | - |
| 6.4.3. | | | | Візок офіціантський | | | | кг |  | | | | | | 420 х 640 х 1100 | | - |
| 6.4.4. | | | | Стелаж кондитерський пересувний | | | |  | 8-1/1 | | | | | | 425 х 600 х 850 | | - |
| 6.4.5. | | | | -"- | | | | деко1) | 16-1/1 | | | | | | 800 х 600 х 850 | | - |
| 6.4.6. | | | | -"- | | | | деко1) | 8-3/2 | | | | | | 500 х 670 х 850 | | - |
| 6.4.7. | | | | -"- | | | | деко1) | 16-3/2 | | | | | | 950 х 670 х 850 | | - |
| 6.4.8 | | | | -"- | | | | деко1) | 20-1/1 | | | | | | 400 х 570 х 1650 | | - |
| 6.4.9 | | | | -"- | | | | деко1) | 40-1/1 | | | | | | 800 х 600 х 1650 | |  |
| 6.4.10 | | | | -"- | | | | деко1) | 20-3/2 | | | | | | 500 х 670 х 1650 | | - |
| 6.4.11 | | | | -"- | | | | деко1) | 40-3/2 | | | | | | 950 х 670 х 1650 | | - |

**Примітки:**1)За одиницю «деко» прийнята гастроємність Євростандарту (модуля) GN 1/1, габаритні розміри: 1/1 530•325 мм;

2/3 435•315 мм;

3/2 600•400 мм.

2) Показник характеристики прийнятий для найбільш поширеного устаткування серії М800. У разі використання устаткування інших серій слід застосовувати поправочні коефіцієнти для серій: М600 - 0,75

М700 - 0,88

М850- 1,06

М900- 1,13

М1000-1,25

*Таблиця 1*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «РЕСТОРАН»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | | | Показник  потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | | | | | | | | | | | |
| 24-50 | | | 51-80 | 81-100 | 101-150 | | 151-200 | понад 200 | |  |  |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** | | | | **М600- М700** | | | | | | **серії М800-М900** | | | | |  |
| 1.1 | | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1) | | | **-** | - | | - | | 10 | 10 | | 10 | | |
| 1.2 | | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко1) | | | 4 | 6 | | 6 | | 10 | 10 | | 10 | | |
| 1.3 | | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | | | 4 | 6 | | 6 | | 10 | 10 | | 12 | | |
| 1.4 | | Фритюрниці | л | | | 4 | 6 | | 6 | | 8 | 10 | | 12 | | |
| 1.5 | | Сковороди (жаровні) | л | | | 21 | 21 | | 33 | | 33 | 33 | | 33 | | |
| 1.6 | | Сковороди перекидні | л | | | **-** | - | | 44 | | 44 | 63 | | 63 | | |
| 1.7 | | Плити- конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м2 | | | 0,36 | 0,36 | | 0,72 | | 0,72 | 1,44 | | 1,44 | | |
| 1.8 | | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м2 | | | 0,22 | 0,35 | | 0,35 | | 0,35 | 0,59 | | 0,7 | | |
| 1.9 | | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м2 | | | 0,22 | 0,35 | | 0,35 | | 0,35 | 0,59 | | 0,7 | | |
| 1.10 | | Гриль притискний | шт. | | | **-** | - | | - | | 1 | 1 | | 1 | | |
| 1.11 | | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | | | **-** | - | | 4 | | 4 | 4 | | 6 | | |
| 1.12 | | Котли | л | | | *-* | - | | - | | 40 | 60 | | 100 | | |
| 1.13 | | Кип'ятильники | л/год | | | 25 | 50 | | 50 | | 100 | 100 | | 100 | | |
| 1.14 | | Шафи для смаження | деко 2) | | | 4 | 6 | | 6 | | 10 | 10 | | 12 | | |
| 1.15 | | Пекарські (кондитерська) шафи | деко 2) | | | 4 | 6 | | 6 | | 10 | 10 | | 12 | | |
| **2.** | | **Роздавальне і барне** |  | | |  |  | |  | |  |  | |  | | |
| 2.1 | | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | | | 20 | 20 | | 20 | | 30 | 30 | | 30 | | |
| 2.2 | | Тостер | шт. | | |  | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | |
| 2.3 | | Саламандр\* | шт. | | | - | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | |
| 2.4 | | Марміти водяні | деко1) | | | 2 | 2 | | 4 | | 4 | 6 | | 8 | | |
| 2.5 | | Марміти сухі | л | | | 1 | 1 | | 1 | | 1,5 | 1,5 | | 2 | | |
| 2.6 | | Термостати | л | | | - | 10 | | 10 | | 20 | 20 | | 40 | | |
| 2.7 | | Барні (буфетні, коктейльні)стойки\*\*\* | компл. | | | (1) | 1 | | 1 | | 1 | 1-2 | | 1-3 | | |
| 2.8 | | Комплект "шведський стіл"\*\*\*\*\* | компл. | | | - | - | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | |
| 2.9 | | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | | | 50 | 50 | | 50 | | 80 | 100 | | 160 | | |
| 2.10 | | Каво(чає)варка | блок | | | 1 | 2 | | 3 | | 3 | 3 | | 3-5 | | |
| 2.11 | | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 2-5 | | |
| 2.12 | | Соковижималки | шт. | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 2 | | 3 | | |
| 2.13 | | Блендери\*\* | шт, | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 2 | | 2 | | |
| 2.14 | | Соковижималки оранж-фреш | шт. | | | - | - | | - | | 1 | 1 | | 1 | | |
| 2.15 | | Міксери | шт, | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 2 | | |
| 2.16 | | Льодогенератори | кг/добу | | | 10 | 10 | | 10 | | 25 | 25 | | 40 | | |
| 2.17 | | Охолоджувачі напоїв та соків | л | | | 6 | 6 | | 12 | | 12 | 18 | | 18 | | |
| 2.18 | | Камери морозильні | л | | | 200 | 200 | | 200 | | 370 | 400 | | 440 | | |
| 2.19 | | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | | | - | - | | 1 | | 1 | 1 | | 2 | |  |
| 2.20 | | Візки офіціантські | шт. | | | - | 1 | | 2 | | 2 | 4 | | 4 | |  |
| 2.21 | | Візки для посуду | шт. | | | 1 | 1 | | 2 | | 2 | 4 | | 4 | |  |
| **3** | | **Холодильне (технологічне)** | | | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |
| 3.1 | | Камери середньотемпературні | м2 | | | 4 | 8 | | 12 | | 16 | 20 | | 24 | |  |
| 3.2 | | Камери низькотемпературні | м2 | | | - | 4 | | 4 | | 8 | 8 | | 12 | |  |
| 3.3 | | Шафи холодильні середньотемпературні | л 3) 600  1200  1400 | | | 2  -  - | 2  1  - | | 2  1  - | | -  2  2 | -  1  3 | | -  -  5 | |  |
| 3.4 | | Шафи низькотемпературні | л 3) | | | - | 6003) | | 6003) | | 6003) | 700 | | 1200 | |  |
| 3.5 | | Камери морозильні | л 3) | | | 200 | 2003) | | 2003) | | 3703) | 400 | | 440 | |  |
| 3.6 | | Столи з охолоджувальними шафами | л | | | 140 | 140 | | 270 | | 540 | 680 | | 1080 | |  |
| 3.7 | | Льодогенератор | кг/добу | | | - | - | | - | | 25 | 25 | | 25 | |  |
| **4** | | **Механічне** |  | | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |
| 4.1 | | Машини для очищування овочів | ємність завантаження, кг | | | 4 | 8 | | 15 | | 15 | 30 | | 30 | |  |
| 4.2 | | М'ясорубка | кг/год. | | | 50 | 50 | | 150 | | 150 | 150 | | 150 | |  |
| 4.3 | | Куттер м'ясний | шт. | | | - | - | | - | | 1 | 1 | | 1 | |  |
| 4.4 | | Куттер кухонний | шт. | | | - | - | | - | | 1 | 1 | | 1 | |  |
| 4.5 | | Овочерізка | кг/год | | | 50 | 50 | | 50 | | 200 | 200 | | 200 | |  |
| 4.6 | | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | | | - | - | | 1 | | 1 | 2 | | 2 | |  |
| 4.7 | | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | 2 | |  |
| 4.8 | | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | | | 5 | 5 | | 5 | | 10 | 20 | | 20 | |  |
| 4.9 | | Машини тістомісильні | л | | | - | - | | - | | 20 | 45-65 | | 45-65 | |  |
| 4.10 | | Машини тісторозкатувальні | шт. | | | - | - | | - | | - | - | | 1 | |  |
| 4.11 | | Хліборізки | компл. | | | - | - | | - | | 1 | 1 | | 1 | |  |
| 4.12 | | Спеціалізоване механічне | компл. | | | - | - | | - | | 1 | 1 | | 1 | |  |
| **5** | | **Мийне** |  | | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |
| 5.1 | | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | | | - | - | | 400 | | 540 | 1000 | | 1000 | |  |
| 5.2 | | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | | | 400 | 540 | | 540 | | 1000 | 1200 | | 1500- 1200 | |  |
| 5.3 | | Ванни мийні | шт. | | | 9 | 9 | | 11 | | 11 | 13 | | 13 | |  |
| 5.4 | | Столи з мийними ваннами | шт. | | | - | - | | 1 | | 1 | 2 | | 3 | |  |
| 5.5 | | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | | | 25 | 25 | | 50 | | 80 | 150 | | 300 | |  |
| **6** | | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне(технологічне)** |  | | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |
| 6.1 | | Ваги товарні | кг | | | 200 | 200 | | 200 | | 400 | 400 | | 500 | |  |
| 6.2 | | Ваги настільні електронні5) | шт. | | | 1 | 2 | | 3 | | 4 | 4 | | 6 | |  |
| 6.3 | | Візки вантажні | шт. | | | 1 | 1 | | 1 | | 2 | 2 | | 2 | |  |
| 6.4 | | Стелажі пересувні | шт. | | | - | - | | - | | 2 | 2 | | 2 | |  |

*Таблиця 2*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «РЕСТОРАН-БАР»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник  потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | | | |
| 24-50 | 51-80 | 81-100 | 101-150 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** | |  | **серії М600-М700** | | **Серія М800** | |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | | деко1) | - | - | - | 10 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | | деко1) | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | | деко1) | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.4 | Фритюрниці | | л | 4 | 6 | 6 | 8 |
| 1.5 | Сковороди (жаровні) | | л | 21 | 21 | 33 | 33 |
| 1.6 | Сковороди перекидні | | л | - | - | 44 | 44 |
| 1.7 | Плити конфоркові (поверхня різна) | | площа для смаження, м2 | 0,36 | 0,36 | 0,72 | 0,72 |
| 1.8 | Плити безпосереднього смаження | | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
| 1.9 | Плити (жаровні)-гриль | | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
| 1.10 | Гриль притискний | | шт. | - | - | - | 1 |
| 1.11 | Гриль ротаційний (планетарний) | | кільк. шпажок | - | - | 4 | 4 |
| 1.12 | Котли | | л | - | - | - | 40 |
| 1.13 | Кип'ятильники | | л/год. | 25 | 50 | 50 | 100 |
| 1.14 | Шафи для смаження | | деко2) | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.15 | Пекарські (кондитерська) шафи | | деко 2) | 4 | 6 | 6 | 10 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) | |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | | л | 20 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Тостер | | шт. | - | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер»\* | | шт. | - | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти водяні | | деко1) | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2.5 | Марміти сухі | | л | 1 | 1 | 1 | 1,5 |
| 2.6 | Термостати | | л | - | 10 | 10 | 20 |
| 2.7 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки\*\*\* | | компл. | (1) | 1 | 1 | 1 |
| 2.8 | Комплект «шведський стіл»\*\*\*\*\* | | компл. | - | - | 1 | 1 |
| 2.9 | Пристрої для підігрівання посуду | | тарілок | 50 | 50 | 50 | 80 |
| 2.10 | Каво(чає)варка | | блок | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 2.11 | Кавомолки (млинки кавові) | | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.12 | Соковижималки | | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.13 | Блендери\*\* | | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.14 | Соковижималки оранж-фреш | | шт. | - | - | - | 1 |
| 2.15 | Міксери | | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.16 | Льодогенератори | | кг/добу | 10 | 10 | 10 | 25 |
| 2.17 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | | довжина, м | - | 1 | 1,2 | 2-2,4 |
| 2.18 | Охолоджувачі напоїв та соків | | л | 6 | 6 | 12 | 12 |
| 2.19 | Камери морозильні | | л | 200 | 200 | 200 | 370 |
| 2.20 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | | шт. | - | 2 | 2 | 3 |
| 2.21 | Візки офіціантські | | шт. | - | 1 | 2 | 2 |
| 2.22 | Візки для посуду | | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** | |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | | м2 | 4 | 8 | 12 | 16 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | | м2 | - | 4 | 4 | 8 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | | л3)600  1200  1400 | 2  -  - | 2  1  - | 2  1  - | -  1  2 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | | л3) | - | 600 3) | 600 3) | 600 3) |
| 3.5 | Камери морозильні | | л3) | 200 | 200 3) | 200 3) | 370 3) |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | | л | 140 | 140 | 270 | 540 |
| 3.7 | Льодогенератор | | кг/добу | - | - | - | 25 |
| **4** | **Механічне** | |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Машини для очищування овочів | | ємність завантаження, кг | 4 | 8 | 15 | 15 |
| 4.2 | Мясорубка | | кг/год. | 50 | 50 | 150 | 150 |
| 4.3 | Куттер м'ясний | | шт. | - | - | - | 1 |
| 4.4 | Куттер кухонний | | шт. | - | - | - | 1 |
| 4.5 | Овочерізка | | кг/год. | 50 | 50 | 50 | 200 |
| 4.6 | Машини універсальні кухонні та спе­ціалізовані (приводи) | | компл. | - | - | 1 | 1 |
| 4.7 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.8 | Машини збивальні (міксери плане­тарні) | | л | 5 | 5 | 5 | 10 |
| 4.9 | Тістомісильні машини | | л | - | - | - | 20 |
| 4.10 | Хліборізки | | компл. | - | - | - | 1 |
| 4.11 | Спеціалізоване механічне | | компл. | - | - | - | 1 |
| **5** | **Мийне** | |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | | шт./год. | - | - | 400 | 540 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | | шт./год. | 400 | 540 | 540 | 1000 |
| 5.3. | Ванни мийні | | шт. | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 5.4. | Столи з мийними ваннами | | шт. | - | - | 1 | 1 |
| 5.5. | Утилізатори харчових відходів | | кг/год. | 25 | 25 | 50 | 80 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** | | |  |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | | кг | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 6.2 | Ваги настільні електронні5) | | кг | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6.3 | Візки вантажні | | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 6.4 | Стелажі пересувні | | шт. | - | - | - | 2 |

*Таблиця 3*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ  
ТИПУ «РЕСТОРАН ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАНЯЯ (ФАСТ-ФУД)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | | | |
| 50-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** |  | **серія М700** | **серія М800** | | **серія М900** |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 4 | 6 | 10 | 10 |
| 1.2 | Фритюрниці | л | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 1.3 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м2 | 0,36 | 0,72 | 0,72 | 1,08 |
| 1.4 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.5 | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.6 | Гриль притискний | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 1.7 | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | - | 4 | 4 | 4 |
| 1.8 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 50 | 50 |
| 1.9 | Макароноварки | л | 25 | 50 | 50 | 100 |
| **2** | **Роздавальне і барне4)** |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3 | Сапамандер\* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти сухі | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.5 | Термостати | л | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 2.6 | Теплові шафи | деко1) | 4 | 6 | 10 | 12 |
| 2.7 | Барні (буфетні, коктейльні) стой­ки\*\*\* | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.8 | Лінії роздавальні (комплект)\*\*\*\* | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.9 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 100 |
| 2.10 | Каво(чає)варка | блок | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2.11 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.12 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 20 | 20 |
| 2.13 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | довжина, м | 1 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| 2.14 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 10 | 12 | 16 |
| 2.15 | Камери морозильні | л | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 2.16 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.17 | Ваги настільні електронні | шт. | 2 | 2 | 3 | 4 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | куб. м | - | - | 6 | 8 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | куб. м | - | - | 6 | 8 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л 3) | 1400 | 1800 | - | - |
| 3.4 | Шафи низькотемпературні | л | 400 | 400 | - | - |
| 3.5 | Камери морозильні | л | 200 | 200 | 300 | 400 |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 140 | 140 | 180 | 200 |
| **4** | **Механічне** |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **5** | **Мийне** |  | - | 1 | 2 | 2 |
| 5.1 | Столи з мийними ваннами | шт. | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 5.2 | Ванни мийні | шт. | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 5.3 | Утилізатори харчових відходів | кг/год | 25 | 25 | 25 | 25 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** |  |  |  |  |  |
| 6.1 | Ваги настільні 5) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 6.2 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |

*Таблиця 4*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ  
ТИПУ: «КАФЕТЕРІЙ» (РЕСТОРАН САМООБСЛУГОВУВАННЯ)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | | | |
| 50-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** |  | **серія М700** | **серія М800** | | **серія М900** |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 4 | 6 | 10 | 10 |
| 1.2 | Фритюрниці | л | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 1.3 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м2 | 0,36 | 0,72 | 0,72 | 1,08 |
| 1.4 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.5 | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.6 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 50 | 50 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3. | Сапамандер\* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти сухі | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.5 | Термостати | л | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 2.6 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки\*\*\* | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.7 | Комплект «шведський стіл»\*\*\*\* | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.8 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 100 |
| 2.9 | Каво(чає)варка | блок | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2.10 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.11 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.12 | Блендери\*\* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.13 | Міксери | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.14 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 20 | 20 |
| 2.15 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | довжина, м | 1 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| 2.16 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 10 | 12 | 16 |
| 2.17 | Камери морозильні | л | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 2.18 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.19 | Ваги настільні електронні | шт. | 2 | 2 | 3 | 4 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Шафи холодильні середньотемпературні | л 3) | 1400 | 1800 | 2000 | 2400 |
| 3.2 | Шафи низькотемпературні | л | 400 | 400 | 500 | 600 |
| 3.3 | Камери морозильні | л | 200 | 200 | 300 | 400 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 140 | 140 | 180 | 200 |
| **4** | **Механічне** |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Машина для очищування овочів | ємність завантаження, кг | 4 | 4 | 6 | 8 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год. | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 4.3 | Овочерізка | кг/год. | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 4.4 | Машина для нарізання гастрономії (слайсер) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Машини для збива (міксери планетарні) | л | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 4.6 | Хліборізка | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.7 | Спеціалізоване механічне | компл. | - | 1 | 1 | 1 |
| **5** | **Мийне** |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | 400 | 540 | 1080 | 1200 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 400 | 540 | 1080 | 1200 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 5.4 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 25 | 25 | 25 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** | |  |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 6.2 | Ваги настільні технологічні 5) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |

*Таблиця 5*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ  
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «КАФЕ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник  потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | | | | |
| 24-50 | 51-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** | | **М600-М700** | | **серії М800-М900** | | |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1) | **-** | - | - | - | 6 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко1) | **-** | - | - | 6 | 6 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 4 | 4 | 6 | 8 | 8 |
| 1.4 | Фритюрниці | л | 4 | 4 | 4 | 6 | 10 |
| 1.5 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м2 | 0,36 | 0,36 | 0,72 | 0,72 | 1,44 |
| 1.6 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
| 1.7 | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
| 1.8 | Гриль притискний | шт. | *-* | - | - | - | 1 |
| 1.9 | Котли | л | *-* | - | - | - | 40 |
| 1.10 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 25 | 50 | 50 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  |  |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Сапамандер\* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Термостати | л | - | - | 10 | 10 | 10 |
| 2.5 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки\*\*\* | компл. | 1 | 1 | 1 | 1-2 | 2-3 |
| 2.6 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 50 | 80 |
| 2.7 | Каво(чає)варка | блок | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 2.8 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.9 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 2.10 | Блендери\*\* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.11 | Соковижималки оранж-фреш | шт. | - | - | - | 1 | 1 |
| 2.12 | Міксери | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 2.13 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 25 | 25 | 40 |
| 2.14 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 12 | 18 | 18 | 30 |
| 2.15 | Камери морозильні | л | 200 | 200 | 370 | 370 | 400 |
| 2.16 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.17 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 3 | **Холодильне технологічне** |  |  |  |  |  |  |
| 3.1 | Камери холодильні середньотемтературні | м2 | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 |
| 3.2 | Камери холодильні низькотемпературні | м 2 | - | - | 4 | 6 | 8 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л 3) | 1200 | 1200 | 1800 | 2400 | 3200 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | л 3) | 400 | 400 | 400 | 400 | 600 |
| 3.5 | Камери морозильні | л 3) | 200 | 200 | 370 | 370 | 370 |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | л | - | - | 140 | 270 | 270 |
| 3.7 | Льодогенератор | кг/добу | 10 | 10 | 10 | 25 | 25 |
| **4.** | **Механічне** |  |  |  |  |  |  |
| 4.1 | Машини для очищування овочів | ємність завантажування, кг | - | 4 | 4 | 4 | 8 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год. | 50 | 50 | 50 | 150 | 150 |
| 4.3 | Овочерізка | кг/год. | 50 | 50 | 50 | 50 | 200 |
| 4.4 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.6 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 | 10 | 20 | 20 |
| 4.7 | Хліборізки | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.8 | Спеціалізоване механічне | компл. | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | **Мийне** |  |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | 400 | 400 | 540 | 540 | 540 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 400 | 540 | 540 | 1000 | 1200 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 9 | 9 | 11 | 11 | 11 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | - | - | - | 1 | 2 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 25 | 25 | 50 | 50 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** |  |  |  |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 6.2 | Ваги настільні електронні | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 6.4 | Стелажі пересувні | шт. | - | - | - | 1 | 2 |

*Таблиця 6*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «БАР»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | | Показник  потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | |
| 24-49 | 50-80 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** | |  | **Серії М600 - М700** | |
| 1.1 | Плити конфоркові (поверхня різна) | | площа для смаження, м2 | 0,36 | 0,36 |
| 1.2 | Кип'ятильники | | л/год. | 25 | 25 |
| **2** | **Роздавальне і барне** | |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | | л | 20 | 20 |
| 2.2 | Тостер | | шт. | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер\* | | шт. | 1 | 1 |
| 2.4 | Каво(чає)варка | | блок | 2 | 3 |
| 2.5 | Кавомолки (млинки кавові) | | шт. | 1 | 1 |
| 2.6 | Соковижималки | | шт. | 1 | 1 |
| 2.7 | Блендери\*\* | | шт. | 1 | 1 |
| 2.8 | Соковижималки оранж-фреш | | шт. | 1 | 1 |
| 2.9 | Міксери | | шт. | 1 | 1 |
| 2.10 | Льодогенератори | | кг/добу | 25 | 25 |
| 2.11 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | | довжина, м | 1 | 1,5 |
| 2.12 | Охолоджувачі напоїв та соків | | л | 18 | 18 |
| 2.13 | Камери морозильні | | л | 200 | 200 |
| 2.14 | | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 2 | 2 |
| 2.15 | | Ваги настільні електронні 0,2-2 кг | шт. | 1 | 1 |
| **3** | | **Холодильне (технологічне)** |  |  |  |
| 3.1 | | Камери середньотемпературні | м 2 | 4 | 4 |
| 3.2 | | Шафи холодильні середньотемпературні | л | 1400 | 1400 |
| 3.3 | | Шафи низькотемпературні | л | 400 | 400 |
| **4** | | **Механічне** |  |  |  |
| 4.1 | | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | - | 1 |
| 4.2 | | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 |
| 4.3 | | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 |
| 4.4 | | Спеціалізоване механічне | компл. | 1 | 1 |
| **5** | | **Мийне** |  |  |  |
| 5.1 | | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | 400 | 400 |
| 5.2 | | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 540 | 540 |
| 5.3 | | Ванни мийні | шт. | 3 | 3 |
| 5.4 | | Столи з мийними ваннами | шт. | 1 | 1 |
| 5.5 | | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 25 |
| **6** | | **Ваговимірювальне (технологічне)** | |  |  |
| 6.1 | | Ваги товарні | кг | 100 | 100 |
| 6.2 | | Ваги настільні технологічні 2-10 кг | шт. | 1 | 1 |

*Таблиця 7*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ГРИЛЬ-БАР»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | |
| 50-80 | 81-100 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** | | **серія М700** | **серія М 800** |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1) | 4 | 4 |
| 1.2 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 4 | 4 |
| 1.3 | Фритюрниці | л | 6 | 8 |
| 1.4 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м 2 | 0,36 | 0,36 |
| 1.5 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м 2 | 0,22 | 0,36 |
| 1.6 | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,22 |
| 1.7 | Гриль притискний | шт. | 1 | 1 |
| 1.8 | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | 6 | 8 |
| 1.9 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 23 | 23 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер\* | шт. | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти сухі | л | 1 | 1 |
| 2.5 | Термостати | л | 20 | 20 |
| 2.6 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки\*\*\* | компл. | 1 | 1 |
| 2.7 | Теплові шафи | деко1) | 6 | 8 |
| 2.8 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 |
| 2.9 | Каво(чає)варка | блок | 2 | 3 |
| 2.10 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 |
| 2.11 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 |
| 2.12 | Блендери\*\* | шт. | 1 | 1 |
| 2.13 | Міксери | шт. | 1 | 1 |
| 2.14 | Льодогенератори | кг/добу | 25 | 25 |
| 2.15 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 12 |
| 2.16 | Камери морозильні | л | 200 | 200 |
| 2.17 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | - | 1 |
| 2.18 | Візки офіціантські | шт. | 2 | 4 |
| 2.19 | Візки для посуду | шт. | 1 | 2 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  |  |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | м 2 | 8 | 12 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | м2 | 4 | 4 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л. 600  1200 | 2  1 | 2  1 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | л3) | 600 3) | 600 3) |
| 3.5 | Камери морозильні | л3) | 2003) | 2003) |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 140 | 270 |
| **4** | **Механічне** |  |  |  |
| 4.1 | Машини для очищування овочів | кг/год. | 8 | 15 |
| 4.2 | М'ясорубка | ємність завантажування, кг | 50 | 150 |
| 4.3 | Куттер м'ясний | шт. | - | - |
| 4.4 | Куттер кухонний | шт. | - |  |
| 4.5 | Овочерізка | кг/год. | 50 | 50 |
| 4.6 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | - | 1 |
| 4.7 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 |
| 4.8 | Машини збивальні (міксери планетарні) |  | 5 | 5 |
| **5** | **Мийне** |  |  |  |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | - | 400 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 540 | 540 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 9 | 11 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | - | 1 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 50 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 |
| 6.2 | Ваги настільні електронні5) | шт. | 2 | 3 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 |

*Таблиця 8*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ПИВНИЙ БАР»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | | |
| 24-49 | 50-80 | 81-100 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** |  | **серії М60**-**М700** | | **серія М800** |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1) | - | 4 | 4 |
| 1.2 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 4 | 6 | 6 |
| 1.3 | Фритюрниці | л | 4 | 4 | 6 |
| 1.4 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м2 | 0,36 | 0,36 | 0,36 |
| 1.5 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,22 | 0,22 |
| 1.6 | Плити (жаровні)-гриль | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,22 | 0,22 |
| 1.7 | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | 4 | 6 | 6 |
| 1.8 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 50 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 23 | 23 | 30 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер\* | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Грилі | шпажок | 4 | 6 | 6 |
| 2.5 | Каво(чає)варка | блок | 1 | 2 | 2 |
| 2.6 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 2.7 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 10 |
| 2.8 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | довжина, м | 1 | 1,5 | 1,5 |
| 2.9 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 12 | 18 | 18 |
| 2.10 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 2 | 3 | 3 - 4 |
| 2.11 | Ваги настільні електронні | компл. | 3 | 3 | 4 |
| 2.12 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 | 1 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  |  |  |
| 3.1 | Камери холодильні середньотемпературні | м2 | 6 | 8 | 12 |
| 3.2 | Камери холодильні низькотемпературні | м2 | - | - | 4 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л3) | 2800 | 2800 | 3400 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | л | - | - | 400 |
| 3.5 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 200 | 200 | 400 |
| **4** | **Механічне** |  |  |  |  |
| 4.1 | Куттер кухонний | шт. | 50 | 50 | 50 |
| 4.2 | Овочерізка | кг/год. | 50 | 50 | 50 |
| 4.3 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | - | 1 | 1 |
| 4.4 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 | 5 |
| 4.6 | Хліборізки | компл. | - | - | 1 |
| 4.7 | Спеціалізоване механічне | компл. | - | - | 1 |
| **5** | **Мийне** |  |  |  |  |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | 400 | 540 | 700 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 400 | 400 | 540 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 5 | 5 | 7 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | - | - | 1 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 50 | 50 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** |  |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 | 400 |
| 6.2 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 2 |
| 6.3 | Стелажі пересувні | шт. | - | 1 | 1 |

*Таблиця 9*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ЗАКУСОЧНА (ШИНОК)»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник  потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | |
| 50-80 | 81-100 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** | | **серія М700** | **серія М800** |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко1) | 4 | 6 |
| 1.2 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 6 | 8 |
| 1.3 | Фритюрниці | л | 6 | 10 |
| 1.4 | Сковороди (жаровні) | л | 21 | 21 |
| 1.5 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження, м2 | 0,36 | 0,72 |
| 1.6 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,36 |
| 1.7 | Плити (жаровні)- гриль | площа для смаження, м2 | 0,22 | 0,35 |
| 1.8 | Кип'ятильники | л/год. |  | 25 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) | |  |  |
| 2.1 | Термостати | л | 10 | 10 |
| 2.2 | Лінії роздавальні (комплект)\*\*\* | компл. | 1 | 1 |
| 2.3 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 |
| 2.4 | Каво(чає) варка | блок | 1 | 2 |
| 2.5 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 |
| 2.6 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 |
| 2.7 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 8 | 8 |
| 2.8 | Ваги настільні електронні | шт. | 2 | 2 |
| 2.9 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** | |  |  |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | м2 | 4 | 6 |
| 3.2 | Шафи холодильні середньотемпературні | Л | 1800 | 2800 |
| 3.3 | Шафи низькотемпературні | л3) | 400 | 400 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | Л | 400 | 400 |
| 3.5 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | 1 | 1 |
| **4** | **Механічне** |  |  |  |
| 4.1 | М'ясорубка | кг/год. | 50 | 50 |
| 4.2 | Овочерізка | кг/год. | 50 | 50 |
| 4.3 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | - | 1 |
| 4.4 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 |
| 4.5 | Спеціалізоване механічне | компл. | 1 | 1 |
| 4.6 | Хліборізки | шт. | 1 | 1 |
| **5** | **Мийне** |  |  |  |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | 400 | 540 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 400 | 540 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 7 | 7 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | - | 1 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 25 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** | |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 |
| 6.2 | Візки вантажні | шт. | - | 1 |

*Таблиця 10*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ЇДАЛЬНЯ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник  потужності,  продуктивності | | Градація за місткістю залу, місць | | | |
| 50-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** |  | | **серія М700** | **серії М800-М900** | | |
| 1.1 | Печі пароконвекціктомати) | деко1) | | 6 | 6 | 10 | 10 |
| 1.2 | Фритюрниці | л | | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 1.3 | Сковороди (жаровні) | л | | 21 | 21 | 33 | 33 |
| 1.4 | Сковороди перекидні | л | | - | 44 | 44 | 63 |
| 1.5 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для  смаження, м2 | | 0,72 | 1,08 | 1,44 | 1,9 |
| 1.6 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м2 | | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,59 |
| 1.7 | Котли | л | | 40 | 60 | 60 | 120 |
| 1.8 | Кип'ятильники | л/год. | | 5 | 50 | 50 | 100 |
| 1.9 | Макароноварки | л | | 6 | 6 | 10 | 10 |
| 1.10 | Пекарські (кондитерська) шафи | деко2) | | 4 | 4 | 6 | 6 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  | |  |  |  |  |
| 2.1 | Термостати | л | | 10 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Лінії роздавальні комплект)\*\*\*\* | компл. | | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | | 80 | 100 | 160 | 160 |
| 2.4 | Каво(чає)варка | блок | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 2.5 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.6 | Спеціалізоване охолоджувальне уста­ткування | компл. | | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.7 | Ваги настільні електронні | шт. | | 5 | 5 | 6 | 6 |
| 2.8 | Візки для посуду | шт. | | 1 | 2 | 2 | 3 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  | |  |  |  |  |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | м2 | | 12 | 12 | 14 | 16 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | м2 | | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л3) | | 3400 | 3800 | 4200 | 4200 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | л | | - | 200 | 200 | 600 |
| 3.5 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | | - | 1 | 1 | 2 |
| **4** | **Механічне** |  | |  |  |  |  |
| 4.1 | Машини для очищування овочів | ємність завантаження, кг | | 8 | 8 | 15 | 3О |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год. | | 50 | 100 | 120 | 150 |
| 4.3 | Куттер м'ясний | шт. | | - | - | - | 1 |
| 4.4 | Куттер кухонний | шт. | | - | - | 1 | 1 |
| 4.5 | Овочерізка | кг/год. | | 50 | 50 | 100 | 120 |
| 4.6 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | | компл. | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 4.7 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.8 | Машини збивальні (міксери планетарні) | | л | - | 10 | 20 | 20 |
| 4.9 | Тістомісильні машини | | л | - | - | 40 | 65 |
| 4.10 | Тісторозкатувальні машини | | шт. | - | - | 1 |  |
| 4.11 | Тісторозділювач | | шт. | - | - | - |  |
| 4.12 | Просіювачі | | шт. | - | - | 1 |  |
| 4.13 | Хліборізки | | компл. | - | - | 1 |  |
| 4.14 | Спеціалізоване механічне | | компл. | 1 | 1 | 1 |  |
| **5** | **Мийне** | |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Універсальні посудомийні машини | | шт./год. | 720 | 1080 | 1200 | 2000 |
| 5.2 | Ванни мийні | | шт. | 11 | 13 | 13 | 13 |
| 5.3 | Столи з мийними ваннами | | шт. | - | 1 | 2 | 2 |
| 5.4 | Утилізатори харчових відходів | | кг/год. | 50 | 50 | 80 | 100 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспорне (технологічне)** | | |  |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | | кг | 400 | 400 | 500 | 500 |
| 6.2 | Стелажі пересувні | | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |

*Таблиця 11*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ДІЄТИЧНА ЇДАЛЬНЯ»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності,  продуктивності | | Градація,  за місткістю залу, місць | | |
| 24-50 | 51-80 | 81-100 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** | | | **серії М600**-**М700** | **серія М800** | |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 6 | | 6 | 6 |
| 1.2 | Сковороди (жаровні) | л | 21 | | 21 | 21 |
| 1.3 | Сковороди перекидні | л | - | | - | 44 |
| 1.4 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для  смаження, м2 | 0,72 | | 0,72 | 1,08 |
| 1.5 | Плити безпосереднього смаження | площа для смаження, м2 | 0,35 | | 0,35 | 0,35 |
| 1.6 | Котли | л | 40 | | 60 | 100 |
| 1.7 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | | 25 | 50 |
| 1.8 | Макароноварки | л | 16 | | 16 | 16 |
| 1.9 | Пекарські (кондитерські) шафи | противнів 2) | 4 | | 4 | 4 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  | |  |  |
| 2.1 | Термостати | л | 10 | | 10 | 20 |
| 2.2 | Лінії роздавальні (комплект)\*\*\*\* | компл. | 1 | | 1 | 1 |
| 2.3 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 80 | | 80 | 100 |
| 2.4 | Каво(чає)варка | блок | 2 | | 2 | 2 |
| 2.5 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | | 1 | 1 |
| 2.6 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | 1 | | 1 | 1 |
| 2.7 | Ваги настільні електронні | шт. | 5 | | 5 | 5 |
| 2.8 | Візки для посуду | шт. | 1 | | 1 | 2 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  | |  |  |
| 3.1 | Камери холодильні середньотемпературні | м2 | 12 | | 12 | 12 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | м2 | 4 | | 4 | 4 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л3) | 3400 | | 3400 | 3800 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | л | - | | - | 200 |
| 3.5 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | - | | - | 1 |
| **4** | **Механічне** |  |  | |  |  |
| 4.1 | Машини для очищування овочів | ємність завантажування, кг | 8 | | 8 | 8 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год. | | 50 | 50 | 100 |
| 4.3 | Куттер м'ясний | шт. | | 1 | 1 | 1 |
| 4.4 | Куттер кухонний | шт. | | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Овочерізка | кг/год. | | 50 | 50 | 50 |
| 4.6 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | | 1 | 1 | 1 |
| 4.7 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | | 1 | 1 | 1 |
| 4.8 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | | - | - | 10 |
| 4.9 | Хліборізки | компл. | | 1 | 1 | 1 |
| 4.10 | Спеціалізоване механічне | компл. | | 1 | 1 | 1 |
| **5** | **Мийне** |  | |  |  |  |
| 5.1 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | | 720 | 720 | 1080 |
| 5.2 | Ванни мийні | шт. | | 11 | 11 | 13 |
| 5.3 | Столи з мийними ваннами | шт. | | **-** | **-** | 1 |
| 5.4 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | | 50 | 50 | 50 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** | | |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | | 400 | 400 | 400 |
| 6.2 | Стелажі пересувні | шт. | | 1 | 1 | 1 |

*Таблиця 12*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «ЇДАЛЬНЯ-РОЗДАВАЛЬНА»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | | |
| 24-50 | 51-80 | 81-100 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** |  | **серії М600-М700** | | **серія М800** |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко1) | 4 | 4 | 4 |
| 1.2 | Плити конфоркові (поверхня різна) | площа для смаження,м2 | 0,36 | 0,36 | 0,72 |
| 1.3 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 50 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Термостати | л | 10 | 10 | 20 |
| 2.3 | Теплові шафи | деко1) | 6 | 6 | 12 |
| 2.4 | Лінії роздавальні (комплект)\*\*\*\* | компл. | 1 | 1 | 1 |
| 2.5 | Пристрої для підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 80 |
| 2.6 | Каво(чає) варка | блок | - | - | 1 |
| 2.7 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | - | - | 2 |
| 2.8 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | - | 1 | 1 |
| 2.9 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 | 1 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  |  |  |
| 3.1 | Шафи холодильні середньотемпературні | л3) | 1200 | 2x600 | 2000 |
| 3.2 | Столи з охолоджувальними шафами | л | - | - | 200 |
| 3.3 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | - | - | 1 |
| **4** | **Механічне** |  |  |  |  |
| 4.1 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | - | - | 1 |
| 4.2 | Машини для нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | - | 1 | 1 |
| 4.3 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | - | - | 10 |
| 4.4 | Спеціалізоване механічне | компл. | - | - | 1 |
| **5** | **Мийне** |  |  |  |  |
| 5.1 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 540 | 720 | 1080 |
| 5.2 | Ванни мийні | шт. | 4 | 6 | 6 |
| 5.3 | Столи з мийними ваннами | шт. | - | - | 1 |
| 5.4 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 50 | 50 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** | |  |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 400 | 400 | 400 |
| 6.2 | Ваги настільні технологічні5; | шт. | 1 | 1 | 1 |
| 6.3 | Стелажі пересувні | шт. | - | - | 1 |
| 6.4 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 |

*Таблиця 13*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ  
ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ «БУФЕТ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник  потужності,  продуктивності | Градація за місткістю залу, місць | |
| 8 - 24 | 24 - 50 |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** |  | **Серія М600** | |
| 1.1 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  |  |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 10 | 10 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер\* | шт. | - | 1 |
| 2.4 | Термостати | л | 5 | 10 |
| 2.5 | Каво(чає) варка | блок | 2 | 2 |
| 2.6 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 |
| 2.7 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 |
| 2.8 | Блендери\*\* | шт. | - | 1 |
| 2.9 | Міксери | шт. | - | 1 |
| 2.10 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 |
| 2.11 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 10 |
| 2.12 | Камери морозильні | л | 200 | 200 |
| 2.13 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | - | 1 |
| 2.14 | Ваги настільні електронні | шт. | 1 | 1 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  |  |
| 3.1 | Шафи холодильні середньотемпературні | л | 1400 | 2000 |
| 3.2 | Шафи низькотемпературні | л3) | - | 6003) |
| 3.3 | Камери морозильні | л3) | 200 | 2003) |
| **4** | **Механічне** |  |  |  |
| 4.1 | Машина для нарізання гастрономії (слайсер) | шт. | 1 | 1 |
| 4.2 | Хліборізка | компл. | - | 1 |
| 4.3 | Спеціалізоване механічне | компл. | - | 1 |
| **5** | **Мийне** |  |  |  |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год. | 5403) | 5403) |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год. | 540 5) | 5403) |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 2 | 3 |
| 5.4 | Утилізатори харчових відходів | кг/год. | 25 | 25 |
| **6** | **Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)** | |  |  |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 50 | 200 |
| 6.2 | Ваги настільні технологічні | шт. | 1 | 1 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | - | 1 |

*Таблиця 14*

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ УСТАТКУВАННЯМ ЗАКЛАДУ  
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТИПУ: «КІОСК СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності,  продуктивності | Мінімальний набір  торговельно-технологічного  устаткування1) |
| **1** | **Теплове (електричне або газове)** |  | **Серія М600** |
| 1.1 | Плита конфоркова (поверхня різна) | площа для смаження, м2 | 0,21 |
| 1.2 | Спеціалізоване технологічне теплове устаткування | шт. | 1 |
| 1.3 | Кип'ятильник | л/год. | 25 |
| **2** | **Роздавальне і барне**4) |  |  |
| 2.1 | Піч мікрохвильова (НВЧ) | л | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 |
| 2.3 | Саламандер\* | шт. | 1 |
| 2.4 | Гриль | шпажок | 4 |
| 2.5 | Каво(чає)варка | блок | 1 |
| 2.6 | Соковижималка | шт. | 1 |
| 2.7 | Блендер\*\* | шт. | 1 |
| 2.8 | Соковижималка оранж-фреш | шт. | 1 |
| 2.9 | Міксер | шт. | 1 |
| 2.10 | Льодогенератори | кг/добу | 10 |
| 2.11 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | л | 200 |
| 2.12 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 10 |
| 2.13 | Ваги настільні електронні | компл. | 1 |
| 2.14 | Камери морозильні | л | 200 |
| **3** | **Холодильне (технологічне)** |  |  |
| 3.1 | Шафи холодильні середньотемпературні | л | 700 |
| 3.2 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | компл. | 1 |
| **4** | **Механічне** |  |  |
| 4.1 | Машина для нарізання гастрономії (слайсер) | шт. | 1 |
| 5 | **Мийне** |  |  |
| 5.1 | Ванни мийні | шт. | 2 |
| **6** | **Ваговимірювальне (технологічне)** | |  |
| 6.1 | Ваги настільні, 2-10 кг | шт. | 1 |

**1)Вид устаткування в наборі застосовується залежно від спеціалізації кіоска.  
  
\* Саламандер - шафа з інфрачервоним підігрівом продуктів  
\*\* Блендер - апарат для приготування коктейлів  
*Рекомендований склад устаткування для роздавання готових страв*  
\*\*\* Барні (буфетні, коктейльні) стойки:  
- охолоджувальна вітрина для кондитерських виробів і закусок;  
- охолоджувальний елемент барної стойки;  
- нейтральний елемент барної стойки;  
- пристінні шафи;  
- пристінні вітрини.  
\*\*\*\* Лінії для роздавання готових страв (комплект):  
- охолоджувальний прилавок-вітрина;  
- прилавок для перших страв;  
- прилавок для других страв;  
- нейтральний елемент;  
- прилавок для касира;  
- візок для приборів;  
- пристрої для підігріву тарілок - 1-2 шт.;  
- термостати - 2 шт.  
\*\*\*\*\* Лінія для роздавання готових страв "шведський стіл":  
- вітрини охолоджувальні - 1-2 шт.;  
- марміти для гарячих страв: комплект на 4-8 мармітів GN 1/1 - 1-2 шт.;  
- нейтральні елементи (прилавки), 4 GN 1/1 - 1-3 шт.;  
- термостати - 2 шт.;  
- сокоохолоджувачі- 1-3 шт.;  
- пристрої для підігріву тарілок - 1-2 шт.;  
- супниці настільні (10 л) - 2-4 шт.**

***Додаток 3. Перелік основних підприємств-постачальників торговельно-технологічного устаткування, призначеного для оснащення закладів громадського харчування***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування підприємств** | **Контактна лінія** | **Група устаткування** |
| Айсберг Лтд, ТОВ | м. Одеса, тел: (0482) 656080 662229, (044)2519696, | Холодильне устаткування, повний сервіс |
| ATTIC, ТОВ | м. Київ, тел: (044) 2207309, 2206724 | Холодильне устаткування, сервіс |
| Володимир, ТОВ | м. Київ, тел: (044) 4579299, факс: 4641862 | Виробництво та постачання устаткування, сервіс |
| Євроклас, компанія | м. Київ, тел: (044) 2417345, факс: 2417348 | Повний перелік устаткування виробництва Італії, повний сервіс |
| Євростандарт ТОВ | м. Київ, тел/факс: | Повний перелік устаткування виробництва фірми MKN (Німеччина), повний сервіс |
| Іквел, ТОВ | м. Київ, тел: (044) 4555943, факс: 4744373 | Виробництво і постачання устаткування |
| Київтехносервіс, ТОВ | м. Київ, тел: (044) 4411793, факс: 2418475 | Холодильне устаткування, сервіс |
| Контакт, СП | м. Одеса 0482) 341600, факс: 655134 | Повний набір, сервіс |
| Купперсбуш Гмбх, пред­ставництво в Україні | м. Київ, тел: (044)2466835 факс: 2466834 | Повний перелік устаткування власного виробництва, повний сервіс |
| Ліга-Нова, компанія | м. Київ, тел: (044) 4411793, факс: 2418475 | Меблі, обладнання, сервіс |
| Медіо, ПП | м. Київ, т/ф: (044) 2391598, 4577157; м. Дніпропетровськ (0562) т/ф: 343983 | Повний перелік устаткування, сервіс |
| Меркс-меблі, ДП | м. Київ, тел: (044) 2746005, факс: 2380482 | Меблі, обладнання, сервіс |
| Мирc, ТОВ | м. Київ, тел: (044) 2909948, факс: 2908018 т/ф: 2544964 | Устаткування і обладнання, посуд, сервіс |
| МТ Альфа | м. Київ, тел: (044) 2630013, факс: 2579914 | Поставка «під ключ», сервіс |
| МТЦ Запоріжжя ВК | м. Запоріжжя, тел: (0612) 652193, факс: 652113 | Виробник немеханічного устаткування, комплексна поставка |
| Новий проект | м. Київ, тел: (044) 2630013, факс: 2579914 | Повний перелік устаткування, сервіс |
| РОСС, HBO | м. Харків, тел: (0572) 261067, факс: 6264052 | Розробник та виробник устаткування, сервіс |
| Сан-Ремо Стайл Італія, ПП | м. Київ, т/ф: (044) 2281960, 2281851 | Повний перелік устаткування виробництва Італії, повний сервіс |
| Техноком ПП | м. Одеса, тел: (0482) 348290, т/ф: (044)2374030 | Устаткування мобільного харчування (Fast food) |
| «Українська індустріальна група» | м. Київ, тел: (044) 2279747, 5185245 | Повний перелік устаткування |
| Укрторгкомплект | м. Київ, тел: (044) 4887088 факс: 2391214 | Повний перелік устаткування |

*Примітки:*  
\* повний сервіс - технологічне проектування, поставка, монтаж і гарантійне (постгарантійне) обслуговування;  
\*\* сервіс - поставка, монтаж, обслуговування.  
  
Начальник управління громадського харчування та побутових послуг О. Шалимінов

***НОРМИ ОСНАЩЕННЯ РЕСТОРАНІВ КУХОННИМ ІНВЕНТАРЕМ***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Найменування кухонного інвентаря** | **Кількість місць** | | | | | | | |
| **75** | **100** | **150** | **200** |  |  |  |  |
| **Норми оснащення** | | | | | | | |
| **3** | **4** | **5** | **6** |  |  |  |  |
| 1. Бак для кісток | 2 | 2 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 2. Бак для харчових відходів | 2 | 2 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 3. Відро | 4 | 4 | 5 | 5 |  |  |  |  |
| 4. Веселка | 5 | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |
| 5. Збивалка портативна | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 6. Вилка кухарська | 3 | 3 | 5 | 5 |  |  |  |  |
| 7. Вилка зі скидачем | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 8. Форми для кондитерських виробів | 3 | 5 | 7 | 8 |  |  |  |  |
| 9. Горщик гончарний | 50 | 75 | 100 | 150 |  |  |  |  |
| 10. Гірка для спецій | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 11. Гірка для гарнірів | 1 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 12. Грохот | 5 | 5 | 7 | 9 |  |  |  |  |
| 13. Тримач для кухонних ножів | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 14. Тримач для розливальних ложок | 17 | 18 | 20 | 23 |  |  |  |  |
| 15. Дошка обробна | 3 | 3 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 16. Голка кухарська | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 17. Голка шпигувальна | 9 | 8 | 7 | 6 |  |  |  |  |
| 18. Каструля 1,5-2,3-літрова | 10 | 10 | 9 | 9 |  |  |  |  |
| 19. Каструля 4-6 л | 12 | 12 | 10 | 10 |  |  |  |  |
| 20. Каструля 8-10 л | 24 | 26 | 36 | 45 |  |  |  |  |
| 21. Казан 20-30 л | 18 | 18 | 18 | 18 |  |  |  |  |
| 22. Казан 40-50 л | 6 | 8 | 18 | 27 |  |  |  |  |
| 23. Казан для варіння риби | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 24. Консервовідкривач | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 25. Лимоновижималка | 1 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 26. Ложка розливальна 500 мл | 6 | 7 | 7 | 10 |  |  |  |  |
| 27. Ложки порціонні для цукру | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 28. Ложки порціонні для жиру | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 29. Ніж для корінців | 4 | 6 | 10 | 12 |  |  |  |  |
| 30. Ніж для карбування і різання овочів | 2 | 3 | 5 | 6 |  |  |  |  |
| 31. Ніж жолобковий |  | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 32. Ніж-шкребок |  | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 33. Ножі «кухарська трійка» | 9 | 12 | 18 | 24 |  |  |  |  |
| 34. Ніж-пилка |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 35. Ножі-рубаки (великий, малий) |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 36. Ножі для обвалювання м'яса (великий, малий) |  |  | 2 | 3 |  |  |  |  |
| 37. Ніж для виймання кісток |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 38. Ніж для оброблення риби |  |  | 2 | 3 |  |  |  |  |
| 39. Ніж для ковбаси |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 40. Ніж для шинки |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 41. Ніж для сиру |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 42. Ніж для лимонів |  | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| 43. Ніж для хліба |  |  | 1 | 2 |  |  |  |  |
| 44. Ніж шпигувальний |  |  | 1 | 2 |  |  |  |  |
| 45. Ніж для приготування чебуреків |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 46. Ножі для виготовлення квітів з овочів |  |  | 1 | 2 |  |  |  |  |
| 47. Ножиці-сікачі для оброблення птиці і дичини |  | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 48. Набір для фігурного різання сирих овочів |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 49. Деко | 9 | 9 | 11 | 11 |  |  |  |  |
| 50. Деко для риби | 9 | 9 | 11 | 11 |  |  |  |  |
| 51. Сотейники циліндричні 4-6 л | 5 | 4 | 3 | 2 |  |  |  |  |
| 52. Сотейники циліндричні 8 л | 2 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 53. Сковороди без ручки 170-250 мм | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |
| 54. Сковорода з ручкою 210 мм | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |
| 55. Сковорода 9-сотова для смаження яєць | 1 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 56. Сковорода з пресом для смаження курчат | 10 | 10 | 10 | 10 |  |  |  |  |
| 57. Качалки для тіста, різні | 3 | 4 | 5 | 6 |  |  |  |  |
| 58. Сита різні | 2 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 59. Ступки з пестиком | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 60. Шкребок формувальний для олії | 1 | 1 | 1 | 2 |  |  |  |  |
| 61. Шкребок для риби | 1 | 1 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 62. Тарталетниця | 20 | 25 | 30 | 35 |  |  |  |  |
| 63. Гірка для сиру | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 64. Гірка ручна | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 65. Топф-тупиця | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 66. Сікач для відбивання м'яса | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 67. Форми для паштету, різні | 2 | 3 | 3 | 4 |  |  |  |  |
| 68. Форми для желе, самбука різні | 25 | 35 | 50 | 60 |  |  |  |  |
| 69. Форми для заливних, різні | 25 | 35 | 50 | 60 |  |  |  |  |
| 70. Форми для кондитерських виробів, різні | 20 | 20 | 30 | 30 |  |  |  |  |
| 71. Ополоник | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |  |  |
| 72. Шпажка для смаження шашлика | 15 | 15 | 20 | 20 |  |  |  |  |
| 73. Шпажка для подачі шашлика | 15 | 15 | 20 | 20 |  |  |  |  |
| 74. Штопор | 3 | 3 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| 75. Шумовка | 3 | 4 | 5 | 6 |  |  |  |  |
| 76. Щипці кондитерські | 5 | 5 | 5 | 5 |  |  |  |  |
| 77. Щипці для льоду | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |
| 78. Яблукорізка | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 79. Яйцерізка | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  |  |

***Додаток 4. Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Підприємство ресторанного господарства** | **Коефіцієнт споживання страв** | **Коефіцієнт споживання окремих страв** | | | |
| **холодних** | **перших** | **других** | **солодких** |
| **І. їдальні** | | | | | | |
| Відкритого типу | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |  |
| Дієтичні | 2,8 | 0,4 | 0,75 J | 1,0 | 0,65 |  |
| *При промислових підприємствах* | | | | | | |
| за абонементами (обід) | 3,0 - 4,0 |  |  |  |  |  |
| При вузах | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |  |
| сніданок | 1,8 | 0,5 | **-** | 1,0 | 0,30 |  |
| обід (вільний вибір страв) | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |  |
| обід (за абонементами) | 3,0-4,0 |  |  |  |  |  |
| вечеря | 1,5 | 0,5 | **-** | 0,8 | 0,2 |  |
| **II. Ресторани** | | | | | | |
| При готелях | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |  |
| При вокзалах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |  |
| Загальноміські | 3,5 | 1.1 | 0,7 | 1,4 | 0,3 |  |
| Загальноміські, які працюють вдень по скороченому меню: |  |  |  |  |  |  |
| удень | 3,0 | 0,8 | 0,85 | 1,0 | 0,35 |  |
| увечері | 4,0 | 2,2 | 0,1 | 1,5 | 0,2 |  |
| **III. Кафе** | | | | | | |
| Загального типу |  |  |  |  |  |  |
| Із самообслуговуванням | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |  |
| 3 обслуговуванням офіціантами | 2,0 | 0,8 | 0,1 | 0,9 | 0,2 |  |
| *Спеціалізовані* | | | | | | |
| 1. Із самообслуговуванням |  |  |  |  |  |  |
| молочні | 1,6 | 0,5 | 0,1 | 0,75 | 0,25 |  |
| кондитерські | 0,3 | **-** | **-** | **-** | 0,3 |  |
| 2. 3 обслуговуванням офіціантами |  |  |  |  |  |  |
| молодіжне | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |  |
| морозиво | 1,0 |  | **-** | **-** | 1,0 |  |
| **IV. Закусочні** | | | | | | |
| 1. Із самообслуговуванням: |  |  |  |  |  |  |
| загального типу | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |  |
| пиріжкові, чебуречні | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | **-** |  |
| сосисочні | 1,2 | 0,4 | **-** | 0,8 | **-** |  |
| пельменні | 1,5 | 0,4 | 0,3 | 0,8 | **-** |  |
| 2. 3 обслуговуванням офіціантами |  |  |  |  |  |  |
| шашличні | 1,6 | 0,3 | 0,3 | 1,0 | **-** |  |
| **V. Домова кухня** | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,0 | 0,11 |  |

***одаток 5. Зразкові норми споживання гарячих, холодних напоїв, хліба на одну людину***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування продуктів** | **Підприємства ресторанного господарства** | | |
| **загальноміські відкритого типу** | **дієтичні відкритого типу** | **при промислових підприємствах** |
| Гарячі напої, л. | 0,1 | 0,05 | 0,08 |
| у тому числі: |  |  |  |
| чай з цукром, % | 40 | 50 | 30 |
| кава, % | 50 | 40 | 60 |
| какао,% | 10 | 10 | 10 |
| Холодні напої, л. | 0,05 | 0,05 | 0,1 |
| у тому числі: |  |  |  |
| фруктові води, л. | 0,03 | - | 0,07 |
| мінеральні води, л | 0,01 | 0,03 | 0,02 |
| натуральні соки, л. | 0,01 | 0,02 | 0,01 |
| Хліб і хлібобулочні вироби, г. | 250 | 150 | 300 |
| у тому числі: |  |  |  |
| житній, г. | 100 | 60 | 200 |
| пшеничний, г. | 150 | 90 | 100 |
| Кондитерські і булочні вироби, шт. | 0,3 | - | 1 |
| Покупні |  |  |  |
| цукерки, печиво, кг. | 0,01 | - | 0,01 |
| фрукти, кг. | 0,03 | 0,05 | 0,03 |

***Додаток 6. Норми часу для приготування страв***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування страв і виробів власного виробництва** | **Норми часу на порцію, сек.** | | | |
| **з чищенням і різанням овочів** | **без чищення і різання овочів** |  |  |
| **Холодні страви і закуски** | | | | | |
| 1 | Вінегрет овочевий | 110 | 50 |  |  |
| 2 | Вінегрет з оселедцем | 160 | 110 |  |  |
| 3 | Гриби солоні з цибулею | 40 | 30 |  |  |
| 4 | Салат із зеленої цибулі зі сметаною | 150 | 40 |  |  |
| 5 | Ікра зі свіжих баклажанів, кабачків і овочів (власного приготування) | 150 | 60 |  |  |
| 6 | Салат зі свіжих огірків | 90 | 60 |  |  |
| 7 | Салат зі редису з огірком і яйцем у сметані | 150 | 100 |  |  |
| 8 | Салат з редису | 120 | 90 |  |  |
| 9 | Салат грибний | 150 | 130 |  |  |
| 10 | Салат зі свіжої капусти | 110 | 70 |  |  |
| 11 | Салат із квашеної капусти | 40 | 40 |  |  |
| 12 | Салат з помідорів | 100 | 60 |  |  |
| 13 | Салат картопляний | 120 | 40 |  |  |
| 14 | Салат овочевий з яйцем | 150 | 60 |  |  |
| 15 | Салат зелений зі сметаною або за­правкою | 110 | 110 |  |  |
| 16 | Редька з олією або сметаною | 120 | 90 |  |  |
| 17 | Салати м'ясні і рибні | 200 | 120 |  |  |
| 18 | Салат із птиці і дичини | 220 | 140 |  |  |
| 19 | Яйце під майонезом з гарніром | 120 | 60 |  |  |
| 20 | Ікра кетова, зерниста, паюсна | 40 | 40 |  |  |
| 21 | Салат із крабів під майонезом (промислового виробництва) | 150 | 100 |  |  |
| 22 | Риба смажена без гарніру | 70 | 70 |  |  |
| 23 | Краби заливні | 180 | 160 |  |  |
| 24 | Риба під маринадом | 140 | 100 |  |  |
| 25 | Риба відварна з гарніром | 120 | 100 |  |  |
| 26 | Риба під майонезом з гарніром | 130 | 110 |  |  |
| 27 | Риба фарширована | 200 | 180 |  |  |
| 14 | Суп картопляний грибний | 150 | 50 |  |  |
| 15 | Щі з квашеної капусти | 90 | 30 |  |  |
| 16 | Щі зі свіжої капусти | 120 | 40 |  |  |
| 17 | Щі зі свіжої капусти з картоплею на м'ясному бульйоні | 160 | 80 |  |  |
| 18 | Щі зелені | 180 | 150 |  |  |
| 19 | Щі по-уральськи | 110 | 60 |  |  |
| 20 | Щі добові | 160 | 80 |  |  |
| **Солянки** | | | | | |
| 21 | Солянки рідкі рибні, м'ясні і грибні | 180 | 130 |  |  |
| 22 | Солянка домашня | 210 | 150 |  |  |
| **Супи молочні і пюреподібні** | | | | | |
| 23 | Супи молочні | 30 | 30 |  |  |
| 24 | Суп молочний з галушками | 80 | 80 |  |  |
| 25 | Супи пюреподібні круп'яні і бобові, з картоплею, вегетаріанські | 100 | 30 |  |  |
| 26 | Супи пюреподібні овочеві вегетаріанські | 100 | 30 |  |  |
| 27 | Супи пюреподібні на м'ясному бульйоні: |  |  |  |  |
|  | - круп'яні з картоплею | 110 | 50 |  |  |
|  | - овочеві | 120 | 50 |  |  |
| **Супи прозорі** | | | | | |
| 28 | Бульйон з грінками | 120 | 110 |  |  |
| 29 | Бульйон з пельменями промислового виробництва, рисом, макаронними виробами, яйцем | 80 | 70 |  |  |
| 30 | Бульйон з пиріжками, кулеб'яками, фрикадельками | 150 | 140 |  |  |
| 31 | Бульйон з домашньою локшиною | 150 | 140 |  |  |
| 32 | Юшка рибацька | 130 | 80 |  |  |
| **Супи холодні** | | | | | |
| 33 | Борщ холодний | 150 | 50 |  |  |
| 34 | Ботвинья | 250 | 130 |  |  |
| 35 | Окрошка овочева | 200 | 110 |  |  |
| 36 | Окрошка збірна м'ясна | 200 | 110 |  |  |
| 37 | Суп на буряковому відварі | 180 | 90 |  |  |
| 38 | Щі зелені холодні | 190 | 100 |  |  |
| 39 | Супи солодкі | 60 | 60 |  |  |
| 28 | Риба заливна | 300 | 240 |  |  |
| 29 | Оселедець з гарніром | 150 | 110 |  |  |
| 3О | Оселедець без гарніру | 60 | 60 |  |  |
| 31 | Сьомга, лососина, кета з лимоном | 60 | 60 |  |  |
| 32 | Оселедець рублений з гарніром | 280 | 200 |  |  |
| 33 | Оселедець натуральний з картоплею та олією | 130 | 60 |  |  |
| 34 | Баранина, свинина, телятина смажені з овочевим гарніром | 120 | 60 |  |  |
| 35 | М'ясо відварне без гарніру | 40 | 40 |  |  |
| 36 | М'ясо заливне | 150 | 150 |  |  |
| 37 | Птиця холодна з овочевим гарніром | 150 | 90 |  |  |
| 38 | Паштет з печінки | 150 | 110 |  |  |
| 39 | Холодець | 100 | 70 |  |  |
| 40 | Асорті м'ясне або рибне | 150 | 140 |  |  |
| 41 | Язик холодний з овочевим гарніром | 120 | 50 |  |  |
| 42 | Порося відварене холодне з гарніром | 150 | 110 |  |  |
| 43 | Кефір з цукром, молоко кип'ячене, масло вершкове, сметана порціями, яйце варене | 20 | 20 |  |  |
| 44 | Сир зі сметаною | 40 | 40 |  |  |
| 45 | Гастрономія м'ясна | 4 | 40 |  |  |
| 46 | Кілька без гарніру | 50 | 50 |  |  |
| 47 | Кілька з цибулею | 60 | 50 |  |  |
| 48 | Консерви різні порціями без гарніру | 30 | 30 |  |  |
| 49 | Шпроти з лимоном | 40 | 40 |  |  |
| 50 | Бутерброди з копченою ковбасою | 30 | 30 |  |  |
| 51 | Бутерброди з сиром | 30 | 30 |  |  |
| 52 | Бутерброди з ікрою або маслом вершковим | 30 | 30 |  |  |
| 53 | Бутерброди з шинкою або рибною гастрономією | 30 | 30 |  |  |
| 54 | Бутерброди з кількою і яйцем | 60 | 60 |  |  |
| 55 | Бутерброди з вареною ковбасою | 20 | 20 |  |  |
| **Перші страви** | | | | | |
| 1 | Борщ на м'ясному бульйоні | 170 | 50 |  |  |
| 2 | Борщ московський | 180 | 60 |  |  |
| 3 | Борщ український | 210 | 80 |  |  |
| 4 | Розсольники | 170 | 70 |  |  |
| 5 | Розсольник московський | 200 | 100 |  |  |
| 6 | Супи з макаронними виробами, крупами, бобовими | 50 | 20 |  |  |
| 7 | Супи овочеві, картопляні | 150 | 40 |  |  |
| 8 | Супи грибні з макаронними виробами без картоплі | 60 | 50 |  |  |
| 9 | Суп картопляний з консервами | 150 | 50 |  |  |
| 10 | Суп харчо або пити | 100 | 80 |  |  |
| 11 | Суп селянський | 150 | 30 |  |  |
| 12 | Суп картопляний рибний | 180 | 80 |  |  |
| 13 | Суп-локшина домашня | 150 | 120 |  |  |

***Додаток 7. Терміни зберігання напівфабрикатів***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування продукції** | **Термін зберігання, год.** | **Температура зберігання, °С** |
| **М'ясна продукція** | | | | |
| *Напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини (козлятини)* | | | | |
| 1. Крупнокускові | 48 | 2...6 |  |  |
| 2. М'ясо фасоване (від 0,25 до 1,0 кг) | 36 | *-"-* |  |  |
| 3. Порціонні без панірування (вирізка; біфштекс натуральний; лангет; антрекот; ромштекс: яловичина, баранина, свинина духова; ескалоп; шніцель та ін.) | 36 |  |  |  |
| 4. Порціонні в паніровці (ромштекс, котлета натуральна з баранини і свинини, шніцель) | 24 | *-"-* |  |  |
| 5. Дрібнокускові (бефстроганів, азу, піджарка, гуляш, яловичина для тушкування, м'ясо для шашлика та ін.) | 24 | *-"-* |  |  |
| 6. Печеня особлива, м'ясне асорті | 18 | *-"-* |  |  |
| 7. Кістки харчові | 24 | *-"-* |  |  |
| 8. Субпродукти охолоджені | 24 | *-"-* |  |  |
| заморожені | 48 | *-"-* |  |  |
| 9. Шашлик маринований (напівфабрикат) | 24 | *-"-* |  |  |
| 10. Напівфабрикати м'ясні рублені: шніцель натуральний рублений, котлети натуральні рублені, біфштекс рублений, котлети московські домашні, київські, люля-кебаб | 12 | *-"-* |  |  |
| біфштекс рублений заморожений | 12 | не вище 5 |  |  |
| підвищеної харчової цінності: котлети яловичі, знежирені, шкільні биточки яловичі, кнелі м'ясні | 12 | 2...6 |  |  |
| комбіновані (м'ясо-картопляні, м'ясо-рослинні, м'ясо-капустні та ін.) | 12 | *-"-* |  |  |
| **Рибна продукція і морепродукти** | | | | |
| *Напівфабрикamи* | | | | |
| 1. Риба всіх найменувань охолоджена | 48 | 0...-2 |  |  |
| 2. Риба і рибні продукти всіх найменувань заморожені і глазуровані | 24 | *-"-* |  |  |
| 3. Риба спеціальної обробки незаморожена | 24 | -2...+2 |  |  |
| 4. Риба порціонна в сухарях | 24 | +2...6 |  |  |
| 5. Шашлики і піджарка | 24 | від-2...+2 |  |  |
| 6. Котлети, биточки, фарш, зрази рибно-картопляні, млинчики (без заморожування) | 12 | *-"-* |  |  |
| 7. Котлети, голубці і фарш заморожені | 72 | -6...-4 |  |  |
| 8. Пельмені рибні заморожені | 48 | -//- |  |  |
| **Кулінарні вироби** | | | | |
| 18. Риба всіх найменувань смажена | 36 | 2...6 |  |  |
| 19. Риба всіх найменувань запечена | 48 | *-"-* |  |  |
| 20. Риба всіх найменувань відварна | 24 | *-"-* |  |  |
| 21. Риба фарширована | 24 | *-"-* |  |  |
| 22. Вироби рублені із солоної риби (оселедця, скумбрії, сардин та ін.) | 24 | *-"-* |  |  |
| 23. Котлети з риби всіх найменувань смажені | 12 | *-"-* |  |  |
| 24. Фрикадельки, тефтельки рибні з соусом томатним | 48 | *-"-* |  |  |
| 25. Риба всіх найменувань і рулети гарячого копчення | 48 | *-"-* |  |  |
| 26. Ковбаски рибні варені | 48 | *-"-* |  |  |
| 27. Зельці «Рибальський», «Особливий» та ін. | 12 | *-"-* |  |  |
| 28. Раки і креветки варені | 12 | *-"-* |  |  |
| 29. Крабові палички | 48 | *-"-* |  |  |
| 30. Кальмар з овочами в сметанному соусі, відбивні з кальмара, котлети з кальмара | 24 | *-"-* |  |  |
| кальмар у маринаді | 48 | *-"-* |  |  |
| 31. Кулінарні вироби промислового виробництва з білкової пасти «Океан» | 24 | *-"-* |  |  |
| 32. Масло рибні та ікорні всіх найменувань | 24 | *-"-* |  |  |
| 33. Риба заливна | 24 | -2...+2 |  |  |
| 34. Пасти рибні в полімерній споживчій тарі | 24 | *-"-* |  |  |
| 35. Другі рибні блюда в споживчій тарі |  |  |  |  |
| без заморожування | 12 | *-"-* |  |  |
| заморожені | 72 | -4...-6 |  |  |
| 36. Паста білкова заморожена «Океан» | 72 | -1...-3 |  |  |