

**ПЕНЗЕНСКАЯ ГОРОДСКАЯ ДУМА**

РЕШЕНИЕ

 25.12.2020 № 311-18/7

**О согласовании передачи в безвозмездное пользование**

**нежилых помещений (пищеблоков), особо ценного технологического оборудования и автотранспортных средств муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений города Пензы**

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», статьей 17.1 Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции», Положением «О порядке управления и распоряжения имуществом, находящимся в муниципальной собственности города Пензы», утвержденным решением Пензенской городской Думы от 26.06.2009 №78-7/5, руководствуясь статьей 22 Устава города Пензы,

Пензенская городская Дума решила:

 Согласовать муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждениям города Пензы передачу в безвозмездное пользование нежилых помещений (пищеблоков), особо ценного технологического оборудования и автотранспортных средств организациям общественного питания для создания необходимых условий для организации горячего питания обучающихсяв период с 01.01.2021 по 31.12.2021 согласно приложению к настоящему решению.

## Глава города В.Б. Мутовкин

Приложение к решению

Пензенской городской Думы

 от 25.12.2020 № 311-18/7

**Перечень**

**нежилых помещений (пищеблоков), особо ценного технологического оборудования и**

**автотранспортных средств передаваемых организациям общественного питания для создания необходимых условий для организации горячего питания обучающихся**

**МБОУ классическая гимназия № 1 им. В.Г. Белинского г. Пензы**

Производственные помещения площадью - 76,1 м2 ул. Красная, 54

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 2 | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |

# МБОУ лицей архитектуры и дизайна № 3 г. Пензы

Производственные помещения площадью**–** 59,1 м2, ул. Литвинова, 58

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Универсальная кухонная машина УКМ -0,6 | 1 |
| 2 | Шкаф пекарный ЭШ 2К | 1 |
| 3 | Котел пищеварочный –КП ЭМ-250 | 1 |
| 4 | Мармит 2-х блюд | 1 |
| 5 | Прилавок холодильный с полками | 1 |
| 6 | Пароконвектомат с подставкой, водоумягчителем, решеткой и гастроемкостями | 1 |
| 7 | Тележка для сбора посуды | 1 |
| 8 | Прилавок для столовых приборов и подносов | 1 |
| 9 | Стол производственный для грязной посуды | 1 |
| 10 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
| 11 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 12 | Тестомесильная машина МТМ 65 МН | 1 |

**МБОУ многопрофильная гимназия № 4 «Ступени» города Пензы**

**Здание 1**

Производственные помещения площадью – 278,5 м2, ул. Володарского, 1

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование имущества | Кол-во, шт. |
| 1 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 2 | Мармит первых блюд 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
| 3 | Пароконвектомат | 1 |
| 4 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ-726ШК | 1 |
| 5 | Посудомоечная машина ПММ К 1 | 1 |
| 6 | Прилавок холодильный 2 ПВО-15/7Н | 1 |
| 7 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 8 | Холодильная камера КХН-11,75 | 1 |
| 9 | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
| 10 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
| 11 | Плита электрическая 4-конфорочная без духовки ПЭС-4 | 1 |
| 12 | Моноблок среднетемпературный ММ 218 S | 1 |
| 13 | Тестомесильная машина МТМ-65 МН | 1 |
| 14 | Картофелеочистительная машина МОК-300 | 1 |

Перечень автотранспортных средств

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование транспортного средства, марка | Гос. номер | Кол-во, ед. |
| 1 | ГАЗ 2775 (автофургон) марки 2790-0000010-01 | М 501 ТЕ 58 | 1 |

**Здание 2**

Производственные помещения площадью – 46,8 м2, ул. Володарского, 6

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование имущества | Кол-во, шт. |
| 1 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 2 | Пароконвектомат МКА 10-1/1 ВМ2 в комплекте с подставкой | 1 |
| 3 | Плита электрическая 6-конфорочная ПЭ - 726ШК | 1 |

**МБОУ лингвистическая гимназия № 6 г. Пензы**

Производственные помещения площадью**-** 127,82 м2, ул. Заводское шоссе, 1

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Мармит 2-х блюд 2МЭВ – 15/7Н | 1 |
|  | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММК 1 | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ 65МН | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ06 | 1 |
|  | Прилавок холодильный в комплекте 2ПВО-15/7Н | 1 |
|  | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
|  | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |

**МБОУ «СОШ № 7 г. Пензы»**

Производственные помещения площадью – 102,5 м2,ул. Гоголя, 31

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
|  | Картофелеочистительная машина РРN/10  | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ 65МН | 1 |
|  | Мармит вторых блюд 2МЭПС-15/7Н | 1 |
|  | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПМП К1 | 1 |
|  | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver | 1 |
|  | Плита электрическая ПЭ-726ШК в комплекте | 2 |

**МБОУ СОШ № 8 г. Пензы им. Н.С. Павлушкина**

Производственные помещения площадью **–** 113,5 м2ул. Касаткина, 8

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 2 | Пароконвектомат ELOMA Multimax B | 1 |
| 3 | Холодильная камера КУМ-8,21 | 1 |
| 4 | Мармит вторых блюд в комплекте 2 МЭВ – 15/7H | 1 |
| 5 | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
| 6 | Тестомесильная машина в комплекте МТМ – 65 МН | 1 |
| 7 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом в комплекте ПЭ- 726ШК | 2 |
| 8 | Мармит первых блюд в комплекте с гастроемкостями 2МЭПС2-11/7Н  | 1 |
| 9 | Прилавок холодильный в комплекте 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 10 | Шкаф холодильный ШН 0,7 | 1 |

**МБОУ СОШ № 9 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 105,2 м2,пр-кт Победы, 78

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Пароконвектомат в комплекте MNK 6.1 Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 11 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **-** 198,6 м2,ул. 8-е Марта, 21-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Мармит 2-х блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 2 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 3 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 4 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 5 | Посудомоечная машина ПММ К 1 | 1 |
| 6 | Картофелеочистительная машина РРN/10 | 1 |
| 7 | Пароконвектомат MKM 6.1 Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 12 г. Пензы**

**Здание 1**

Производственные помещения площадью **–** 193,8 м2,ул. Карпинского, 43А

 Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Пароконвектомат MKN-G Silfer 10.1 | 1 |
| 2. | Посудомоечная машина ПММ-К1 | 1 |

**Здание 2**

Производственные помещения площадью - 86,6 м2, ул. Карпинского, 31

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт.  |
|  | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Картофелечистельная машина РРN\10 | 1 |
|  | Мясорубка МИМ-300 | 1 |
|  | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ-726ШК | 1 |
|  | Мармит первых блюд 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
|  | Элемент нейтральный 2ПН-15/7Н | 1 |
|  | Ванна моечная 2-х секционная ВВ2/553-12/6Н | 4 |
|  | Ванна 1-секционная ВМ-1/800 | 2 |
|  | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
|  | Холодильник бытовой "Бирюса-133" | 1 |
|  | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
|  | Нагреватель воды электрический ЭВПЗ-15 | 2 |
|  | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
|  | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
|  | Зонт вытяжной 3В-12/8Н | 3 |

**МБОУ СОШ № 18 г. Пензы**

Производственные помещения площадью – 86,5 м2, ул. Беляева, 43

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
| 2 | Тестомесильная машина МТМ 65МН | 1 |
| 3 | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
| 4 | Шкаф пекарский ЭШ – 2 К | 1 |
| 5 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ – 726 ШК | 2 |
| 6 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 7 | Прилавок холодильный 2ПВО -15/7Н | 1 |
| 8 | Мармит первых блюд 2 МЭПС2 -11/7Н | 1 |
| 9 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |

**МБОУ СОШ № 19 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **-** 282,1м2,ул. Ягодная, 11

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Холодильник СМ 110 - S | 2 |
| 2 | Картофелечистка PPN 10 | 1 |
| 3 | Универсальный привод УКМ - 06 | 2 |
| 4 | Шкаф пекарский ЭШ – 3К | 1 |
| 5 | Тестомесильная машина МТМ 65 МН | 1 |
| 6 | Овощерезка RG - 100 | 1 |
| 7 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 8 | Котёл пищеварочный КПЭМ - 250 | 1 |
| 9 | Пароконвектомат 10. 1 HansDampf GOLD | 1 |
| 10 | Плита электрическая с духовкой ЭП - 6ЖШ | 2 |
| 11 | Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ нов. ручка | 1 |
| 12 | Зонт вытяжной ЗВВ – 10/10Н | 4 |
| 13 | Шкаф жарочный трёх секционный ШЖЭ – 3-01 | 1 |
| 14 | ВЕГА Мармит первых блюд ЗМЭПСЗ-15/7Н | 1 |
| 15 | ВЕГА Мармит вторых блюд ЗМЭВ - 15/7Н | 1 |
| 16 | ВЕГА прилавок – витрина охлаждаемый открытый ЗПВ – 15/7Н | 1 |

**МБОУ СОШ № 20 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **-** 126,0 м2, ул. Экспериментальная, 6а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 2 | Мармит 2-х блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 3 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 4 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 5 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 6 | Картофелеочистительная машина РРN/10 | 1 |
| 7 | Пароконвектомат МКN 6.1Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 25 г. Пензы им. В.П. Квышко**

Производственные помещения площадью – 141,8м2, ул. Калинина, 99-б

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка |  Кол-во,шт. |
| 1 | Универсальная кухонная машина УМК 06 | 1 |
| 2 | Тестомесильная машина МТМ 65 МН | 1 |
| 3 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 4 | Пароконвектавтомат  | 1 |

**МБОУ СОШ № 26 города Пензы имени В.С. Гризодубовой**

Производственные помещения площадью **-** 98,8 м2, ул. Луговая, 1а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Пароконвектомат MKN 6/1 Silver  | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ – 65 МН | 1 |
|  | Шкаф пекарский ЭШ -2К | 1 |
|  | Плита электрическая ПЭ 726 ШК | 2 |
|  | Мармит 2-х блюд 2МЭВ – 15/7Н | 1 |
|  | Прилавок холодильный 2ПВО – 15/7Н | 1 |
|  | Мармит 1-х блюд 2МЭПС2 – 11/7Н | 1 |
|  | Шкаф холодильный ШХ – 1,4 | 1 |
| **МБОУ СОШ № 27 г. Пензы**Производственные помещения площадью – 87,6 м2, ул. Островского, 8 |
|  |  |
|  | Перечень технологического оборудования |  |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
| 2 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |

**МБОУ СОШ № 28 г. Пензы им. В.О. Ключевского**

Производственные помещения площадью **-** 83,1 м2,ул. Краснова, 19

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Ванна 1 - секционная ВМ - 1/800 | 2 |
| 2 | Ванна моечная 2 - секционная цельнотянутая ВВ2/553 - 12/6Н | 4 |
| 3 | Весы электронные (напольные) DВ - 150Н | 1 |
| 4 | Водоумягчитель 2S | 1 |
| 5 | Гастроемкость GN 1/1 - 200 | 1 |
| 6 | Зонт вытяжной 3В - 12/8Н | 3 |
| 7 | Мармит вторых блюд 2 МЭВ 15/7Н | 1 |
| 8 | Мармит первых блюд 2 МЭПС2 - 11/7Н | 1 |
| 9 | Машина картофелеочистительная РРN/10 | 1 |
| 10 | Машина кухонная универсальная УКМ - 06 | 1 |
| 11 | Машина посудомоечная ПММ К1 | 1 |
| 12 | Машина тестомесильная МТМ - 65МН | 1 |
| 13 | Мясорубка МИМ - 300 | 1 |
| 14 | Нагреватель воды электрический ЭВПЗ - 15 | 2 |
| 15 | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
| 16 | Плита электрическая 6 - конфорочная с духовым шкафом ПЭ - 72 ШК | 2 |
| 17 | Прилавок холодильный 2ПВО - 15/7Н | 1 |
| 18 | Решетка универсальная GN 1/1 | 1 |
| 19 | Стеллаж кухонный с сушкой СКС - 12/4 | 2 |
| 20 | Стеллаж кухонный СК - 12/6 | 2 |
| 21 | Стол производственный без борта РПС - 12/6 | 5 |
| 22 | Стол производственный без борта РПС - 15/6 | 2 |
| 23 | Холодильник "Бирюса - 133 R" бытовой | 1 |
| 24 | Шкаф пекарский ЭШ - 2К | 1 |
| 25 | Шкаф холодильный ШХ - 1,4 | 1 |
| 26 | Элемент нейтральный "ПН - 15/7Н | 1 |

**ФЭЛ № 29 г. Пензы**

**Здание 1**

Производственные помещения площадью **–** 157,2 м2, ул. Коммунистическая, 43-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Картофелеочистительная машина PPN 10 | 1 |
|  | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7 Н | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
|  | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н  | 1 |

**Здание 2**

Производственные помещения площадью - 132,6 м2, ул. Суворова, 190-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |
| 2. | Мармит 2-х блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 3. | Мармит1-х блюд 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
| 4 | Мясорубка МИМ-300 | 1 |
| 5. | Пароконвектомат MKN6.1Silver | 1 |
| 6. | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 7. | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 8. | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 9. | Универсальная машина УКМ-06 | 1 |

**МБОУ СОШ № 30 г. Пензы**

**Здание 1**

Производственные помещения площадью - 131,9 м2, ул. Мира, 62

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Котел 900 СЕР | 1 |
|  | Пароконвектомат | 1 |
|  | Прилавок для вторых блюд | 1 |
|  | Прилавок для холодных блюд | 1 |

**Здание 2**

Производственные помещения площадью - 71,3 м2, ул. Пацаева, 15

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Картофелечистка Fimar | 1 |
|  | Мармит вторых блюд | 1 |
|  | Посудомоечная машина Elettrobak e50 | 1 |
|  | Прилавок холодильный | 1 |
|  | УКМ | 1 |
|  | Тестомесильная машина | 1 |
|  | Пароконвектомат МК № 6,1 | 1 |

**МБОУ СОШ № 31 г. Пензы**

Производственные помещения площадью - 94,7 м2, пр. Победы, 85

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Посудомоечная машина ПММК 1 | 1 |
|  | Картофелеочистительная машина РРN/10 | 1 |
|  | Мармит для 2-х блюд 2МЭВ-15/7Н  | 1 |
|  | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
|  | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
|  **МБОУ СОШ № 32 г. Пензы****Здание 1**Производственные помещения площадью – 201,4 м2, ул. Кижеватова, 13 |  |
| Перечень технологического оборудования |  |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во,шт. |
|  |
| 1 | Пароконвектоват MKN 6,1 Silver | 1 |
| 2 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 3 | Котел пищеварочный КПЭМ-250 | 1 |

**Здание 2**

Производственные помещения площадью **-** 61,1 м2, ул. Бурмистрова, 16-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 2 | Прилавок охлаждаемый открытый | 1 |
| 3 | Пароконвектомат МКN 6,1 Silver  | 1 |
| 4 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 5 | Тестомесильная машина MTM-65МН | 1 |
| 6 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 7 | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |

**МБОУ СОШ № 35 г. Пензы**

Производственные помещения площадью – 223,4 м2, ул. Луначарского, 10

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п.п | Наименование имущества | Кол-во, шт |
|  | Холодильная камера КХН-8,81 | 1 |
|  | Котел пищеварочный КПЭМ-250 | 1 |
|  | Прилавок холодильный в комплекте 2ПВО-15/7Н | 1 |
|  | Шкаф холодильный ШХ-1,4  | 1 |
|  | Пароконвектомат ЕLJMA Multimax B | 2 |
|  | Тестомесильная машина в комплекте МТМ-65МН | 1 |
|  | Мармит 1-х блюд в комплекте с гастроемкостями 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
|  | Мармит 2-х блюд в комплекте с гастроемкостями 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
|  | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ-726ШК | 1 |
|  | Моноблок среднетемпературный ММ218 - S | 1 |
|  | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |

Перечень автотранспортных средств

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование транспортного средства, марка | Гос. номер | Кол-во, ед. |
| 1 | ГАЗ 2775 (автофургон) марки 2818-0000010-02  | М967КН 58 | 1 |

**МБОУ СОШ № 36 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 181,7 м2, ул. Собинова, 6

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 37 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **-** 75м2,ул. Минская, 6-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Картофелеочистительная машина РРN/10 | 1 |
| 2 | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
| 3 | Тестомесильная машина МТМ 65МН | 1 |
| 4 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 5 | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
| 6 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 7 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |

**МБОУ гимназия «САН» г. Пензы**

Производственные помещения площадью**–** 110 м2,ул. Рахманинова, 21-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Машина кухонная универсальная типа УКМ 06 | 1 |
| 2. | Посудомоечная машина ПММ-К1 | 1 |
| 3. | Пароконвектомат МКN 6.1Silver | 1 |
| 4. | Машина картофелеочистительная РРN/10 | 1 |
| 5. | Тестомесильная машина малогабаритная типа МТМ-65 МН | 1 |
| 6. | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 7. | Электроплита 6- конфорочная ПЭ-724ШК | 1 |
| 8. | Прилавок охлаждаемый открытый 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 9. | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |

**МБОУ СОШ № 40 г. Пензы**

Производственные помещения площадью – 103,6 м2 ул. Хользунова, 27/30

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver | 1 |
| 2 | Тестомесильная машина в комплекте МТМ 65 МН | 1 |
| 3 | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
| 4 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом в комплекте ПЭ-726 ШК | 1 |
| 5 | Мармит вторых блюд в комплекте 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 6 | Прилавок холодильный в комплекте 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 7 | Мармит первых блюд в комплекте с гастроемкостями 2МЭПС-11/7Н | 1 |
| 8 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 9 | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
| 10 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |

**МБОУ СОШ № 41 г. Пензы**

Производственные помещения площадью – 81,3 м2, ул. Проходная/Колхозная, 3/31

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver | 1 |

**МБОУ гимназия № 42 г. Пензы**

Производственные помещения площадью – 142,6 м2, ул. Ульяновская, 34а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Пароконвектомат MKN Silver 10.1 | 1 |
| 2. | Мармит 2-х блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 3. | Мармит 1-х и 2-х блюд ЭКМ-70КМУ | 1 |
| 4. | Плита электрическая ПЭ-726 ШК | 1 |
| 5. | Посудомоечная машина ПМК1 | 1 |
| 6. | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 7 | Холодильная камера КХН-11,75 | 1 |

**МБОУ СОШ № 43 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 59,0 м2, ул. Парковая, 2

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Пароконвектомат MKN Silver 6/1 | 1 |

|  |
| --- |
|  **МБОУ гимназия № 44 г. Пензы**Производственные помещения площадью - 138,3 м2, ул. Московская, 115 |
|   Перечень технологического оборудования |  |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver с решеткой универсальной GN 1/1 | 1 |
| 2 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |

**МБОУ «Кадетская школа № 46» г. Пензы»**

Производственные помещения площадью - 189,02 м2,ул. Российская, 53

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 2. | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 3. | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 4. | Пароконвектомат МКN 6,1 Silver  | 1 |
| 5. | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 6 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 7 | Плита электрическая | 1 |

**МБОУ СОШ № 47 г. Пензы**

**Здание 1**

Производственные помещения площадью **–** 157 м2,ул. Пролетарская, 26-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Пароконвектомат МКN6.1 Silver в комплекте с дополнительным оборудованием (дополнительное оборудование: гастроемкость GN1-65 – 2 шт, гастроемкость GN1-40 – 3 шт, гастроемкость GN1-100 – 2 шт, решетка универсальная GN1 – 1 шт, подставка МКN-G – 1 шт, водоумягчитель 2S – 1 шт) | 1 |

**Здание 2**

Производственные помещения площадью - 116,8 м2, ул. Насосная, 1

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во,шт. |
| 1 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
| 2 | Тестомесильная машина МТМ-65 МН | 1 |
| 3 | Мармит вторых блюд 2МЭВ | 1 |
| 4 | Плита электрическая 6-конфорочная ПЭ-726 ШК | 2 |
| 5 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 6 | Мармит первых блюд 2МЭПС | 1 |
| 7 | Универсальная кухонная машина УКМ | 1 |
| 8 | Посудомоечная машина ПММ К1  | 1 |
| 9 | Шкаф пекарский ЭШ -2К | 1 |
| 10 | Пароконвектомат MKN(10,9 kWt ;400 V) | 1 |

**МБОУ СОШ № 49 г. Пензы**

Производственные помещения площадью- 85,5 м2,ул. Кирова, 55-б

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 50 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 73,6 м2, ул. Докучаева, 20

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Прилавок холодильный в комплекте 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 2 | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
| 3 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
| 4 | Посудомоечная машина ПММК1 | 1 |
| 5 | Тестомесильная машина в комплекте МТМ65МН | 1 |
| 6 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 7 | Мармит вторых блюд в комплекте 2 МЭВ – 15/7Н | 1 |
| 8 | Мармит первых блюд в комплекте с гастроемкостями 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
| 9 | Плита электрическая 6-ти конфорочная с духовым шкафом в комплекте ПЭ-726ШК | 1 |
| 10 | Пароконвектомат MKN silver 6/1 | 1 |
| 11 | Зонт вытяжной ЗВ-12/8Н | 1 |
| 12 | Стеллаж кухонный СК-12/6 | 1 |
| 13 | Ванна моечная двухсекционная цельнотянутая в комплекте ВВ2/553-12/6Н | 1 |

**МБОУ СОШ № 51 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **-** 116,8м2,ул. Крупской, 5

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver  | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |

**МБОУ СОШ № 52 г. Пензы**

**Здание 1**

Производственные помещения площадью-127,24 м2,пр. Победы, 109

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  Перечень технологического оборудования |
|  |  |  |  |  |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |
| 2 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 3 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 4 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 5 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 6 | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
| 7 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |

# Здание 2

Производственные помещения площадью **–** 76,9 м2,ул. Юбилейная, 13

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Универсальная кухонная машина УМК-06 | 1 |
| 2 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 3 | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |
| 4 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 5 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 6 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **МБОУ «Гимназия № 53» г. Пензы** |  |
| Производственные помещения площадью -50,7 м2, ул. Попова, 14 |  |
|  |  |  |
|  | Перечень технологического оборудования |  |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во,шт. |
| 1 | Машина посудомоечная ELETTROBAR E 78 | 1 |
| 2 | Пароконвектомат RATIONAL COMBEMASTER 61 | 1 |
| 3 | Стол охлаждаемый Л/Р "ACTA" ПВВ(Н)-70К-02 | 1 |

**МБОУ «Лицей № 55» г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 101,0 м2,ул. Мира, 15

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования, марка** | **Кол-во, шт.** |
| 1 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ -726ШК | 1 |
| 2 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 3 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 4 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 5 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 6 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 7 | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |
| 8 | Пароконвектомат MKN6.1 Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 56 г. Пензы имени героя России, летчика-космонавта А.М. Самокутяева**

Производственные помещения площадью**–** 116 м2,ул. Рахманинова, 37-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
| 2 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 3 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 4 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом-ПЭ-726ШК | 1 |
| 5 | Картофелеочистительная машина РРМ/1 0 | 1 |
| 6 | Тестомесильная машина МТМ 65 МН | 1 |
| 7 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 8 | ПароконвектоматМКМб.1 зПуег | 1 |

**МБОУ СОШ № 57 имени В.Х. Хохрякова г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 196,9 м2,пр. Строителей, 46

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Пароконвектомат MKN 6/1 SILVER | 1 |

**МБОУ СОШ № 58 г. Пензы**

Производственные помещения площадью**– 191,7 м2  ул. Ворошилова,9**

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Плита электрическая ПЭ-726 ШК в комплекте | 1 |
| 2 | Мармит первых блюд 2М7ПС2-11/7Н | 1 |
| 3 | Элемент нейтральный 2ПН-15/7 | 1 |
| 4 | Стол производственный без борта РПС-12/6 | 5 |
| 5 | Стол производственный без борта РПС-15/6 | 2 |
| 6 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
| 7 | Холодильник бытовой «Бирюса-133R» | 1 |
| 8 | Шкаф пекарный ЭШ-2К | 1 |
| 9 | Нагреватель воды электрический ЭВПЗ-15 | 2 |
| 10 | Весы электронные (напольные) | 1 |
| 11 | Мармит вторых блюд | 1 |
| 12 | Прилавок холодильный | 1 |
| 13 | Стеллаж кухонный СК-21/6 | 3 |
| 14 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 15 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 16 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 17 | Картофелеочистительная машина РРN/10 | 1 |
| 18 | Мясорубка МИМ-300 | 1 |
| 19 | Пароконвектомат МКМ6.1 | 1 |
| 20 | Стелаж кухонный СКС-12/4 | 2 |
| 21 | Ванна моечная 2-секционная цельнотянутая | 4 |
| 22 | Ванна 1-секционная ВМ-1/800 | 2 |
| 23 | Зонт вытяжной | 3 |
| 24 | Водоумягчитель  | 1 |
| 25 | Подставка МКN | 1 |
| 26 | Решетка универсальная GN 1/1 | 1 |
| 27 | Гастроемкость GN 1/1-200 | 1 |
| 28 | Гастроемкость GN 1/1-100 | 2 |
| 29 | Гастроемкость GN 1/1-65 | 2 |
| 30 | Гастроемкость GN 1/1-40 | 3 |
| 31 | Плита электрическая Пэ- 726 ШК | 1 |
| 32 | Стол производственный без борта РПС-12/6 | 3 |

**МБОУ СОШ № 59 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 73,8 м2,ул. Вадинская, 9-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № /п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Универсальная кухонная машина УМК-06 | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
|  | Мармит для вторых блюд  | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
|  | Картофелеочистительная машина РРN/10 | 1 |
|  | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 60 г. Пензы**

**Здание 1**

Производственные помещения площадью **–** 121 м2, ул. Ростовская, 58-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 2. | Тестомесильная машина МТМ-65 МН | 1 |
| 3. | Водоумягчитель 2 S | 1 |
| 4. | Посудомоечная машина ПММ п 1 | 1 |
| 5. | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |
| 6. | Мясорубка МИМ-300 | 1 |
| 7. | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ-726 ШК | 1 |
| 8. | Мармит первых блюд 2 МЭПС 2-11/ 7 Н | 1 |
| 9. | Элемент нейтральный 2 ПН-15/ 7Н | 1 |
| 10. | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
| 11. | Холодильник бытовой «Бирюса»-133 R» | 1 |
| 12. | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
| 13. | Нагреватель воды электрический ЭВПЗ-15 | 2 |
| 14. | Весы электронные напольные DВ-150Н | 1 |
| 15. | Мармит вторых блюд 2 МЭВ-15 /7Н | 1 |
| 16. | Прилавок холодильный 2ПВО-15 /7Н | 1 |
| 17. | Зонт вытяжной ЗВ-12/ 8Н | 3 |
| 18. | Пароконвектомат MKN 6.1. Siver | 1 |
| 19. | Решетка универсальная GN 1/1 | 1 |
| 20. | Подставка MKN-G | 1 |
| 21. | Ванна моечная 2-х секционная цельнотянутая ВВ 2/553-12/6Н | 4 |

**Здание 2**

Производственные помещения площадью **–** 66,8 м2, ул. Индустриальная, 48-а

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ-726ШК  | 1 |
| 2 | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
| 3 | Тестомесильная машина МТМ 65 МН | 1 |
| 4 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 5 | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |
| 6 | Мясорубка МИМ 300 | 1 |
| 7 | Мармит первых блюд 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
| 8 | Элемент нейтральный 2ПН-15/7Н | 1 |
| 9 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
| 10 | Холодильник бытовой «Бирюса-133R» | 1 |
| 11 | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
| 12 | Нагреватель воды электрический ЭВПЗ-15 | 2 |
| 13 | Весы электронные (напольные) DВ-150Н | 1 |
| 14 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 15 | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver | 1 |
| 16 | Подставка MKN-G | 1 |
| 17 | Ванна моечная 2-х секционная ВВ2/553-12/6Н | 4 |
| 18 | Водоумягчитель 2S | 1 |
| 19 | Зонт вытяжной ЗВ-12/8Н | 3 |

**МБОУ СОШ № 63 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 195,9 м2, ул. Онежская, 11

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ 06 | 1 |
|  | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Картофелеочистительная машина PPN/10 | 1 |
|  | Пароконвектомат | 1 |
|  | Мармит 2 блюд 2МЭВ-15/7H | 1 |
|  | Прилавок холод 2ПВО-15/7H | 1 |

**МБОУ СОШ № 64 г. Пензы**

Производственные помещения площадью – 251 м2,ул. Бородина, 16

**МБОУ СОШ № 67 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 173,1м2,ул. Лядова, 14

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Пароконвектомат МКN 6.1 Silver | 1 |
|  **МБОУ СОШ с углубленным изучением информатики № 68****Здание № 1** Производственные помещения площадью – 197,0 м2,пр. Строителей, 140 |
|  |  |  |
|  |
|  | Перечень технологического оборудования |  |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Пароконвектомат MKN6.1 Silver | 1 |
| 2 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |

|  |
| --- |
| **Здание № 2.**Производственные помещения площадью – 211,3 м2 пр-т Строителей, 128 |
|  | Перечень технологического оборудования |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Пароконвектомат MKN6/1 Silver | 1 |
| 2. | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |

**МБОУ СОШ № 69 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 217,2 м2, ул. Терновского, 168

**МБОУ «Кадетская школа по делам ГОЧС № 70» г. Пензы имени 70-летия Победы**

 **в Великой Отечественной войне**

Производственные помещения площадью **-** 152,49 м2 , ул. Антонова, 14б

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Шкаф холодильный ШХО/7 | 1 |
|  | Плита электрическая 4-конфорочная без духовки в комплекте ПЭС-4 | 1 |
|  | Мармит вторых блюд в комплекте 2МЭВ-15/7Н | 1 |
|  | Элемент нейтральный в комплекте 2ПН-15/7Н | 1 |
|  | Прилавок холодный в комплекте 2ПВО-15/7Н | 1 |

**МБОУ СОШ № 71 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **–** 202,5 м2 ,ул. Можайского, 1

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|  | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |
|  | Моноблок среднетемпературный ММ218S  | 1 |
|  | Холодильная камера КХ11,75  | 1 |
|  | Пароконвектомат ELOMA Multimax B (дополнительно в комплекте: подставка и водоумягчитель)  | 2 |
|  | Тестомесильная машина в комплекте МТМ 65МН  | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ 06  | 1 |
|  | Котел пищеварочный КПЭМ-250  | 1 |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1  | 1 |
|  | Шкаф пекарский ЭШ-2К  | 1 |
|  | Прилавок холодильный в комплекте 2ПВО-15/7Н  | 1 |
|  | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом в комплекте ПЭ-726ШК  | 2 |
|  | Мармит первых блюд в комплекте с гастроемкостями 2МЭПС2-11/7Н  | 1 |
|  | Мармит вторых блюд в комплекте 2МЭВ-15/7Н  | 1 |

Перечень автотранспортных средств

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование транспортного средства, марка | Гос. номер | Кол-во, ед. |
| 1 | ГАЗ 2775 (автофургон) марки 173411-0000010 | М 296 РК 58 | 1 |

**МБОУ Лицей № 73 г. Пензы**

Производственные помещения площадью - 207,9 м2,ул. Ладожская, 125

|  |
| --- |
|  |
|  Перечень технологического оборудования |
| №п/п | Наименование оборудования, марка  | Кол-во, шт |
|
| 1 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом ПЭ-726ШК | 1 |
| 2 | Плита электрическая 4-конфорочная без духовки ПЭС-4 | 1 |
| 3 | Колода разрубочная для мяса | 1 |
| 4 | Зонт вытяжной ЗВ-12/8Н | 4 |
| 5 | Картофелеочистительная машина МОК-300 | 1 |
| 6 | Нагреватель воды электрический ЭВПЗ -15 | 2 |
| 7 | Подставка MKN-G | 1 |
| 8 | Стеллаж кухонный с сушкой СКС-12/4 | 3 |
| 9 | Стеллаж кухонный СК-12/6 | 2 |
| 10 | Стеллаж кухонный СК-15/6 | 2 |
| 11 | Стол производственный без борта РПС-12/6 | 2 |
| 12 | Стол производственный без борта РПС-15/6 | 2 |
| 13 | Шкаф пекарский ЭШ-2К | 1 |
| 14 | Ванна моечная 2-секционная цельнотянутая ВВ2/553-12/6Н | 5 |
| 15 | Весы электронные CAS AD -2.5 | 1 |
| 16 | Водоумягчитель 2S | 1 |
| 17 | Мясорубка АЕ-G22NAЗ | 1 |
| 18 |  Термоконтейнер AL-200 GN 1/1 48л., серый | 1 |
| 19 | Термоконтейнер AL-200 GN 1/1 48л., синий | 1 |
| 20 | Ванна 1-секционная ВМ -1/800 | 2 |
| 21 | Весы электронные (напольные) DB-150H | 1 |
| 22 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 23 | Мармит первых блюд 2МЭПС2-11/7Н | 1 |
| 24 | Моноблок среднетемпературный ММ 218 S | 1 |
| 25 | Пароконвектомат МКN Silver 10.1 | 1 |
| 26 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 27 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 28 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 29 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 30 | Холодильная камера КХН-11,75 | 1 |
| 31 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 | 1 |

Перечень автотранспортных средств

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование транспортного средства, марка | Гос. номер | Кол-во, ед. |
| 1 | ГАЗ 2775 (автофургон) марки 173411-0000010 | М 909 КН 58 | 1 |

**МБОУ СОШ № 74 г. Пензы**

Производственные помещения площадью – 200,6 м2, ул. Ладожская, 131

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол – во, шт. |
|  | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
|  | Пароконвектомат MKN 6.1Silver | 1 |

**МБОУ СОШ № 75/62 г. Пензы им. Героя Советского союза А.И. Мереняшева**

**Здание № 1**

Производственные помещения площадью **-** 197,5 м2, ул. Тепличная, 18

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Универсальная кухонная машина УКМ-06 | 1 |
| 2 | Тестомесильная машина МТМ-65МН | 1 |
| 3 | Холодильная камера КХН-11,75 | 1 |
| 4 | Моноблок среднетемпературный ММ 218S | 1 |
| 5 | Пароконвектомат MKN Silver 10,1 | 1 |
| 6 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 7 | Прилавок холодильный 2ПВО-15/7Н | 1 |
| 8 | Мармит вторых блюд 2МЭВ-15/7Н | 1 |

Перечень автотранспортных средств

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование транспортного средства, марка | Гос. номер | Кол-во, ед. |
| 1 | ГАЗ 2775 (автофургон) марки 2790-0000010-01 | М 818 НТ 58 | 1 |

**Здание № 2**

Производственные помещения площадью **-** 154 м2,ул. Пермская, 1-а

**МБОУ СОШ № 76 г. Пензы**

Производственные помещения площадью **-** 240,8 м2,ул. Лядова, 50

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Пароконвектомат MKN Silver 10 л | 1  |
| 2. | Посудомоечная машина ПММК 1 | 1  |

**МБОУ «Гимназия св. Иннокентия Пензенского»**

Производственные помещения площадью - 40,2м2,ул. Кулибина, 10-б

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1 | Холодильник бытовой Бирюса -133R | 2 |
| 2 | Стеллаж кухонный СК-12/6 | 3 |
| 3 | Стеллаж кухонный с сушкой СКС-12/4 | 1 |
| 4 | Стол производственный без борта РПС 12/6 | 4 |
| 5 | Зонт вытяжной ЗВ -12/8Н | 2 |
| 6 | Овощерезка МПР-350-02 | 1 |
| 7 | Картофелеочистительная машина МОК-300 | 1 |
| 8 | Мясорубка МИМ 300 | 1 |
| 9 | Нагреватель воды электрический ЭВПЗ-15 | 2 |
| 10 | Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом в комплекте ПЭ-726ШК | 1 |
| 11 | Ванна моечная 2-секционная цельнотянутая в комплекте ВВ2/553-12/6Н | 3 |
| 12 | Ванна моечная в комплекте ВМ-1/800 | 1 |
| 13 | Весы электронные (напольные) САS DL-200N | 1 |
| 14 | Весы электронные CAS SW-5 | 1 |
| 15 | Мармит вторых блюд в комплекте 2МЭВ-15/7Н | 1 |
| 16 | Мармит для первых блюд | 2 |
| 17 | Посудомоечная машина ПММ К1 | 1 |
| 18 | Машина протирочно -резательная МПР-350-00 | 1 |
| 19 | Прилавок для приборов 2ПП1-6/7Н | 1 |
| 20 | Кипятильник электрический Kuechenbach PU -200 | 1 |
| 21 | Пароконвектомат MKN 6.1 Silver в комплекте с дополнительным оборудованием | 1 |

**МБОУ СОШ № 78 г. Пензы**

Производственные помещения площадью - 170,2 м2,ул. Генерала Глазунова, 10

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
|
|
|  | Пароконвектомат типа ПКА 10-1/1ПМ2-01 | 1 |
|  | Универсальная кухонная машина УКМ-П | 1 |
|  | Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т | 1 |
|  | Хлеборезка АХМ-300А ЯНЫЧАР | 1 |

**МБОУ центр образования №1 г. Пензы**

Производственные помещения площадью - 105,9 м2,ул. Воронова, 16

Перечень технологического оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования, марка | Кол-во, шт. |
| 1. | Мармит вторых блюд | 1 |
| 2. | Универсальная кухонная машина | 1 |
| 3. | Тестомесильная машина | 1 |
| 4. | Картофелеочистительная машина | 1 |
| 5. | Прилавок холодильный | 1 |
| 6. | Посудомоечная машина | 1 |
| 7. | Пароконвектомат  | 1 |