

Подготовка школьных пищеблоков к организации питания обучающихся начальной школы

Таблица № 1

Название муниципального района/городского округа МОУ Шилкинская СОШ № 2

1.Проведение ремонтных работ

Название образовательной организации	Модель организации питания (базовая столовая, буфет, аутсорсинг и т.д.)	Замечание надзорных органов по несоответствию СанПин и т.д. (площади, канализация, оборудование и другое)	Перечень работ для приведение в соответствие с СанПин, в том числе:		Наличие дефектного акта (да/нет)	Наличие ПСД (да/нет)	Наличие гос.экспертизы (да/нет)	Объем средств (тыс.руб.)
			текущий ремонт	капитальный ремонт				
1	2	3	4					
2020 год								
МОУ Шилкинская СОШ № 2	столовая	нет	Текущий ремонт		нет	нет	нет	0
2021 год и т.д.								
			Общий капитальный ремонт школы (по столовой отдельно сметы нет)		да	да	да	44433,858 тыс руб
			2022 год					
			Общий капитальный ремонт школы (по столовой отдельно сметы нет)		да	да	да	44433,858 тыс руб

			2023 год				
			Общий капитальный ремонт школы (по столовой отдельно сметы нет)	да	да	да	44433,858 тыс руб

Таблица № 2

2. Оснащение оборудованием

Название образовательной организации	Замечание надзорных органов по несоответствию СанПин и т.д.	Перечень необходимого оборудования*, необходимого для устранения несоответствий, указанных в графе 3	Объем средств (тыс.руб.)
1	2	3	4
2020 год			
МОУ Шилкинская СОШШ № 2		Тарелка глубокая-400 шт. Тарелка мелкая-400 шт. Пиалы-200шт. Стаканы стеклянные-500 шт. Ложки железные-400 шт. Вилка железная-400шт. Тазы железные-15 шт. Раздаточные деревянные доски-30 шт. Набор половников-1 комплект Набор столовых ножей-1 комплект Баки металлические-50 литров.-2шт. Баки металлические-40 литров.-2 шт. Баки металлические-30 литров- 2 шт. Баки металлические-20 литров.-2 шт.	32000 32000 14000 30000 28000 28000 9000 4500 1000 2000 12000 9000 6000 5000

		Сковороды чугунные-5шт.	12500
		Морозильная камера- 1 шт.	35000
		Холодильник-1 шт.	40000
		Весы электронные-1 шт.	7000
		Посудомоечная машина-1 шт.	25000
		Микроволновая печь-1шт.	10000
		Куллер с подставкой-5 шт.	25000
		Чугунная эл.сковорода-1 шт.	20000
		Овощерезка-1 шт.	20000
		Электромясорубка-1 шт.	3000
		Электрический миксер-1 шт.	6000
		Разделочные столы-7 шт.	3000
		Моечные раковины 1 комплект	35000
		Трехсекционная ванная для столовой посуды-1	10000
		Раковины для мытья рук-1 комплет	15000
		Прилавок для холодных закусок-1 комплект	3000
		Прилавок для напитков-1 комплект	4000
		Прилавок для столовых приборов-1 комплект	8000
		Прилавок для столовых приборов-1 комплект	8000
		Нейтральный прилавок-1 комплект	4000
		Тележка для раздачи пищи-2 шт.	4000
		Шкаф для посуды-3 шт.	15000

		Подставка для кухонного инвентаря-4 шт.	8000
		Стеллажи с подставками для тарелок и стаканов-4 шт.	10000
		Вытяжка вентиляции-1 шт.	40000
		Раздаточная линия-1 комплект	3500
		Стол обеденный на 80 посадочных мест	16000
		Стулья-80 шт.	24000
		Коврики диэлектрические-8 шт.	10400
		Итого:	792400,00
2021 год и т.д.			

* Расчет износа оборудования рассчитывать исходя из сроков, изложенных в справочнике кодов ОКОПФ ОК 028-2012, постановлении Правительства Российской Федерации от 1 января 2020 года № 1 «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы» (в ред. от 27.12.2019 г.).

Рекомендации по подготовке пообъектного плана мероприятий по поэтапной подготовке школьных пищеблоков к организации питания обучающихся начальной школы

(подготовлены с учетом требований [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных 18 мая 2020 года руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой)

[СанПиН 2.4.5.2409-08](#) устанавливает требования к организациям общественного питания образовательных учреждений, ими могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Образовательная организация может привлекать стороннюю организацию, оказывающую услуги общественного питания или часть услуг, выполнение работ, поставку товаров с целью питания обучающихся.

Поэтапное выполнения работ по обеспечению технической укрепленности архитектурных и объемно-планировочных решений в школьных пищеблоках образовательных организаций, включая выделение и оборудование дополнительных помещений для пищеблоков

В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать [санитарно-эпидемиологическим требованиям](#), предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Общественное питание обучающихся образовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном

здании образовательного учреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием образовательного учреждения отопливаемым переходом.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении.

Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенная к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений интернатного типа не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических [правил](#) к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;
- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;
- навесы над входами и загрузочными платформами;
- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптажей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных

выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

Преобразование ряда базовых организаций школьного питания (школьно-базовые столовые), работающие на сырье, и у которых недостаточно помещений пищеблока, в столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с утвержденным меню или преобразование в догоотовочные столовые

По данным Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю 42 % школьных пищеблоков являются догоотовочными, где отсутствуют специально оборудованные цеха для обработки сырого мяса, птицы, сырых овощей, в которых должно осуществляться приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов. Однако, фактически на данных пищеблоках осуществляется обработка сырья, горячий цех условно разделен на «зоны обработки сырой продукции» и «зоны обработки готовой продукции». Зачастую такие решения в нарушение санитарно-эпидемических требований не предусматривают соблюдение последовательности (поточности технологических процессов, не исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Рекомендуем дифференцировать подход в выборе технологии организации питания. В школах с количеством учащихся менее 250 человек целесообразно использовать технологию догоотовочного цикла. В школы удаленностью до 300 километров целесообразно поставлять различные виды охлажденных полуфабрикатов, упакованных по технологии «защитной атмосферы», позволяющей увеличивать срок хранения скоропортящейся

продукции в 5-8 раз без добавления консервантов, нагнетая внутрь герметичной упаковки смесь чистейших пищевых газов (азота и углекислоты). Данная технология апробирована и одобрена к применению Роспотребнадзором РФ.

Кроме этого, допускается на базе одной из школьных столовых создать условия для производства полуфабрикатов для доготовочных и буфетных столовых для близлежащих школ. Производственные цеха такой столовой должны полностью соответствовать поточности приготовления пищи.

Доготовочный цех должен включать - производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук.

Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

В доготовочные столовые должна осуществляться доставка полуфабрикатов среднего и длительного срока хранения.

Поэтапное оснащение школьных пищеблоков государственных и муниципальных образовательных организаций современным технологическим оборудованием с целью приведения в соответствие с нормами СанПин.

При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования.

При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды для пищеблоков:

- в соответствии с рецептурными сборниками, расчет закладки продуктов первых и третьих блюд проводится на 1000 мл.

Например, при организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400 х 250 мл) и 80 литров третьего (400 х 200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

- в составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр, следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400 х 150 гр).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 гр).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400 - 450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гостроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (парение, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л. (400 чел. x 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке [санитарный паспорт](#), при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящими санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания.

Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования:

- не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками;
- раковина для мытья рук;
- два цельнометаллических производственных стола: один - для термоконтейнеров, второй - для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.);
- холодильник (холодильный шкаф);
- стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов.

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр

Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки

Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды,

раздаточной	двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Расчет износа оборудования рассчитывать исходя из сроков, изложенных в справочнике кодов ОКОПФ ОК 028-2012, постановлении Правительства Российской Федерации от 1 января 2020 года № 1 «О классификации основных средств, включаемых в амортизационные группы» (в ред. от 27.12.2019 г.).

Сроки эксплуатации оборудования указаны либо в документах к оборудованию либо в Общероссийском классификаторе основных фондов:

Группировка 330.28.93.15.120 в ОКОФ содержит 12 подгруппировок.

1. [330.28.93.15.121](#) — Котлы стационарные пищеварочные
 2. [330.28.93.15.122](#) — Плиты кухонные
 3. [330.28.93.15.123](#) — Аппараты пищеварочные и жарочные
 4. [330.28.93.15.124](#) — Сковороды опрокидывающиеся, жаровни и фритюрницы
 5. [330.28.93.15.125](#) — Кипятильники непрерывного действия
 6. [330.28.93.15.126](#) — Пароконвектоматы
 7. [330.28.93.15.127](#) — Шкафы пекарские
 8. [330.28.93.15.128](#) — Шкафы жарочные
 9. [330.28.93.15.131](#) — Мармиты тепловые
 10. [330.28.93.15.132](#) — Столы тепловые
 11. [330.28.93.15.133](#) — Поверхности жарочные
 12. [330.28.93.15.139](#) — Оборудование для промышленного приготовления или подогрева пищи прочее, не включенное в другие группировки
-