



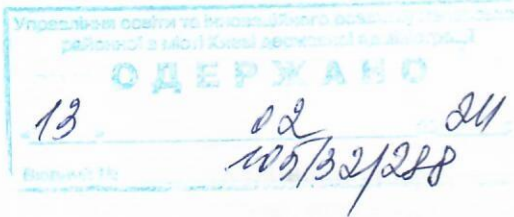
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ТА ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ  
ПЕЧЕРСЬКОЇ РАЙОННОЇ В МІСТІ КИЄВІ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

ГІМНАЗІЯ «КОНСУЛ» № 86 ПЕЧЕРСЬКОГО РАЙОНУ М.КИЄВА  
(Гімназія «Консул» № 86)

вул. Круглоуніверситетська, 9, м.Київ, 01024, Україна, тел. +38(044) 234-61-43, [gymn@bigmir.net](mailto:gymn@bigmir.net)  
ЄДРПОУ 22881509

12.02.2024 № 67

На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_



Начальнику управління освіти  
та інноваційного розвитку  
Печерської районної в місті  
Києві державної адміністрації  
Тетяні КОПИЛ-ФІЛАТОВІЙ

Шанована Тетяно Василівно!

Учасники освітнього процесу висловлюють щире подяку за Ваше небайдуже ставлення до поліпшення умов роботи нашого закладу у такий непростий для всіх нас час. Ваша підтримка допомогла у розв'язанні низки складних питань, пов'язаних з матеріальним забезпеченням гімназії.

Реалізація реформи шкільного харчування вимагає модернізації харчоблоку, забезпечення відповідного облаштування. Відповідно до «Методичних рекомендацій щодо облаштування харчоблоків у закладах загальної середньої освіти», сформованих Українським інститутом розвитку освіти в рамках Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, звертаємося до Вас з проханням про надання допомоги в отриманні обладнання для харчоблоку гімназії (додаток Потреби технологічного обладнання для шкільних харчоблоків потужністю 400-600 учнів).

Це дозволить покращити технологічність виробничих процесів та сприятиме безпеці обслуговування учнів. Сподіваємось на Ваше сприятливе ставлення у розв'язанні питання для досягнення спільної мети - здорового майбутнього наших учнів.

Додаток: на 1 арк. в 1 прим.

*3 повагою*

Директор

Тетяна МЕЛЬНИК

Потреби технологічного обладнання для шкільних харчоблоків  
потужністю 400-600 учнів

1. Піч пароконвекційна на 10-12 рівнів (на 10-12 гастроємностей) бойлерного типу
2. Решітка з іржостійкої сталі
3. Контейнер з гранітною емаллю
4. Перфорована ємкість із нержавіючої сталі
5. Протівінь для смаження та випікання з антипригарним покриттям
6. Форма Multibaker з антипригарним покриттям
7. Шпильки із нержавіючої сталі під гастроємності на 18 рівнів, однорядна
8. Мультифункціональний апарат для варіння, смаження, тушкування, приготування у фритюрі, у вакуумі, низькотемпературного приготування.
9. Гастроємкість з нержавіючої сталі. h200. Температурний режим:  $-20^{\circ}\text{C} - 300^{\circ}\text{C}$
10. Візок для зручного та безпечного виймання продуктів, які готуються, та їх транспортування у контейнерах
11. Холодильна шафа, однодверна, з нержавіючої сталі, з регульованими по висоті полицями. Динамічний тип охолодження. Тип агрегату: моноблочний. Автоматичне відтаювання. Холодоагент R134-а. Робоча температура:  $+0^{\circ}\text{C} - +8^{\circ}\text{C}$ .
12. Холодильна шафа, дводверна, з нержавіючої сталі. Полиці регулюються по висоті. Динамічний тип охолодження. Тип агрегату: моноблочний. Автоматичне відтаювання. Холодоагент R134-а. Робоча температура:  $+0^{\circ}\text{C} - +8^{\circ}\text{C}$
13. Морозильна шафа призначена для охолодження та зберігання продуктів. Моноблочна система. Холодоагент R404а. Робоча температура:  $-15^{\circ}\text{C} - -22^{\circ}\text{C}$ .
14. Тістоміс спіральний з нерухомою верхньою частиною. Спіраль, решітка, відсікач тіста та чаша з нержавіючої сталі. Об'єм чаші 22 л.
15. Картоплечистка для очищення картоплі та моркви. Стійка, абразивний диск, корзина для центрифуги, ємність з нержавіючої сталі. Максимальна загрузка 10 кг.
16. Візок сервірувальний з хромонікелевої сталі. Максимальне навантаження: 90 кг
17. Марміт для перших страв. Знімна чаша з нержавіючої сталі. Температурний режим:  $30^{\circ}\text{C} - 95^{\circ}\text{C}$ . Споживана потужність 400 Вт.
18. Комплект з 7 дисків-слайсерів для овочерізки
19. Набір для картопляного пюре для встановлення на овочерізку.
20. Підставка під пароконвектомата з направляючими
21. Стіл з нержавіючої сталі з ванною мийною.
22. Стіл з нержавіючої сталі з бортом та отвором для збору відходів
23. Стіл з нержавіючої сталі з бортом та двома полицями.
24. Ванна мийна з нержавіючої сталі подвійна
25. Стелаж з нержавіючої сталі 4-ох рівневий
26. Стелаж з нержавіючої сталі 3-рівневий

Директор

Карплюк Наталя 235-31-27



Тетяна МЕЛЬНИК