

ВІДОМОСТІ

про матеріально-технічне забезпечення процедур оцінювання

Заявник комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж», код згідно з ЄДРПОУ 02544388

Назва професійної кваліфікації Молодший кухар

1. Контрольно-оцінювальні матеріали (тестові завдання)

Порядковий номер	Назва банку тестових завдань	Кількість завдань, варіантів	Перелік типів завдань (одиничний вибір, множинний вибір, ранжування, співставлення, відкрите питання тощо)	Відомості про апробацію (дата, категорія та кількість учасників апробації. Звіт про апробацію додається окремим документом у довільній формі)	Відомості про оцінювання валідності банку тестових завдань (коли і ким проводилася оцінка валідності: за результатами апробації, експертної оцінки)	Наявність захисту банку тестових завдань (комплексна система захисту інформації або засоби організаційного та технічного захисту інформації)
1.	Тестові завдання для присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації Молодший кухар	Тестовий банк налічує 240 завдань; кожний варіант містить 60 завдань, перелік питань формується автоматично	Тестові питання з одиничним вибором 160, з множинним вибором 40, з співставленням 40	20.03.2026 року, здобувачі освіти групи № ТК професії «Кухар» комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж», 17 осіб	20.03.2026 року, державною кваліфікаційною комісією у складі представників роботодавців та педагогічних працівників комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський	Програма Easyquizzy з банком тестових завдань встановлена на ноутбук, який захищений паролем та зберігається в кабінеті заступника директора з навчально-

					професійний технологічний коледж»	виробничої роботи. Програма Easyquizzy призначена для створення та редагування опитування та тестів, які компілюються в незалежну програму. Програма дозволяє захищати готові файли від редагування та перегляду за допомогою пароля.
--	--	--	--	--	-----------------------------------	--

2. Контрольно-оцінювальні матеріали (інші)

Порядковий номер	Назва контрольно-оцінювальних матеріалів (кваліфікаційна пробна робота, практичне завдання тощо)	Кількість варіантів	Призначення (прописати мету контрольно-оцінювальних матеріалів, на оцінювання чого спрямовані)	Відомості про апробацію (дата, категорія та кількість учасників, апробації. Звіт про апробацію додається як окремий документ у довільній формі)
1.	Оцінювання на робочому місці. Комплексні практичні завдання для присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації Молодший кухар	30 варіантів	Перевірити та оцінити уміння/навички: - раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар та ефективно організувати робоче	20.03.2026 року, здобувачі освіти групи № ТК професії «Кухар» комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж», 17 осіб

			<p>місце;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виконувати операції з механічної кулінарної обробки продуктів та приготування напівфабрикатів з дотриманням вимог безпеки праці; - виконувати роботи з приготування страв та гарнів згідно нормативно-технологічної документації; - підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв; порціонувати готові страви і гарніри, оформлювати та подавати їх дотримуючись температурного режиму 	
--	--	--	--	--

3. Інструменти, обладнання для процедур оцінювання

Порядковий номер	Найменування інструментів, обладнання	Призначення	Адреса розміщення	Найменування власника інструментів, обладнання	Підстави для користування із зазначенням строку дії
------------------	---------------------------------------	-------------	-------------------	--	---

1.	<p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Дошка для наріз. BE 1/2</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>
2.	<p>Дошка для наріз. BE 1/2</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Слайсер універсальна машина для нарізання скибочками RGV Ausonia</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці способів нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід. Прийоми фарширування.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME6 26</p> <p>Ваги електронні BTE - 15T1-CM</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн. Electrolux</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>				
---	--	--	--	--

3.	<p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Слайсер універсальна машина для нарізання скибочками RGV Ausonia</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc</p> <p>Ваги електронні BTE - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн.</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки круп, бобових, макаронної продукції.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>
----	---	---	--	--	-------------------------------

	Electrolux Холодильник INDESIT TSA 14				
4.	<p>Дошка для наріз. BE ½</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Ніж для м'яса ANTON 20 см пластик/нерж.сталь</p> <p>Топірець HOME PROFİ 6</p> <p>Молоток кухоний 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки забійної худоби; виготовлення котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

	<p>нержавіючої сталі 18см</p> <p>Кухонний комбайн KENWOOD</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15Т1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>				
5.	Дошка для наріз. ВЕ ½	Виконання з дотриманням вимог безпеки праці	вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013	комунальний заклад професійної (професійно-технічної)	див. балансову довідку

	<p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Ніж для м'яса ANTON 20 см пластик/нерж.сталь</p> <p>Топірець HOME PROFI 6</p> <p>Молоток кухоний 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Кухонний комбайн KENWOOD</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p>	<p>механічної кулінарної обробки туш забійної худоби та виготовлення напівфабрикатів з них; обробка субпродуктів та кісток.</p>		<p>освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	
--	--	---	--	--	--

	<p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>				
6.	<p>Дошка для наріз. BE ½</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Ніж для м'яса ANTON 20 см пластик/нерж.сталь</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог механічної кулінарної обробки сільськогосподарської птиці, напівфабрикатів з неї та субпродуктів.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>Топірець HOME PROFI 6</p> <p>Молоток кухоний 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Кухонний комбайн KENWOOD</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Слайсер універсальна машина для нарізання</p>				
--	--	--	--	--

	<p>скибочками RGV Ausonia</p> <p>Ваги електронні BTE - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>				
7.	<p>Дошка для наріз. BE ½</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Ніж для м'яса ANTON 20 см пластик/нерж.сталь</p> <p>Топірець HOME PROFI 6</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог механічної кулінарної обробки дичини та напівфабрикати з неї.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>Молоток кухоний 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Кухонний комбайн KENWOOD</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15Т1-СМ</p> <p>Ваги кухонні</p>				
---	--	--	--	--

	<p>HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>				
8.	<p>Дошка для наріз. BE ½</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Топірець HOME PROFI 6</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Кухонний комбайн KENWOOD</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки риби з кістковим скелетом; приготування рибної котлетної маси та напівфабрикати з неї.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

	<p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Ваги електронні BTE - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>				
9.	<p>Дошка для наріз. BE ½</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки риби з хрящовим скелетом,</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Топірець HOME PROFI 6</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Кухонний комбайн KENWOOD</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Ваги електронні BTE -</p>	<p>інших видів риб та виготовляти напівфабрикати з них.</p>			
---	---	--	--	--

	<p>15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>				
10.	<p>Дошка для наріз. BE ½</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Ваги електронні ВТЕ -</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки фаршів та начинок; прісного тіста, напівфабрика тів та виробів з нього.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

15Т1-СМ				
Блендер ручний RAUN MQ5245WH				
Холодильник INDESIT TSA 14				
Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0				
Кухонний комбайн KENWOOD				
М'ясорубка MOULINEX ME626				
Міксер ELECTROLUX ESM3310				
Чашка-сито для борошна				
Сито 23X7СМ				
Сковорідка для млинців 24 см				
Сковорідка 20СМ				

	ПОМАРАН				
	Сотейник 1.5 л				
	Сотейник 2.2 л				
	Лопатка 29 см				
	Черпак 8 см				
11.	Холодильник INDESIT TSA 14 Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3 Шафа пекарська ШПЕС- 3 Еліт Піч пароконвенційна Arach AP10QT ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- YLDT01H Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0 ЧВ- Фритюрниця TEFAL FR510170	Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв, кулінарні вироби нескладного приготування.	вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013	комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»	див. балансову довідку

<p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Гриль Tefal OPTIGRILL+GC 712034</p> <p>Гриль DeLonghi CGH 1130 DP</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн. Electrolux</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Тарілка супова 23 см</p> <p>Тарілка обідня 24 см</p> <p>Виделка із нержавіючої сталі</p> <p>Ложка столова</p>				
---	--	--	--	--

Ложка чайна				
Ніж з нержавіючої сталі				
Миска металева з нержавіючої сталі 24 см				
Миска металева з нержавіючої сталі 26 см				
Миска металева з нержавіючої сталі 18см				
Блюдо для риби 25,5см				
Бульйониця 300 мл				
Соусник 100 мл				
Тарілка глибока 23 см				
Тарілка для пиріжків 18 см				
Тарілка обідня 21,5 см				
Тарілка овальна 36 см				
Тарілка прямокутна 11см				
Соусник Аладдин 70 мл				
Тарілка плоска квадратна 25,5 см				

Топірець 6 см				
Ніж кухарський 19,8 см				
Дошка дерев'яна універсальна 25*40				
Молоток кухоний 24 см				
Гастроємкості 1/3-100				
Картопем'ялка кругла сталь				
Ложка кухарська				
Лопатка силіконова				
Набір порційних форм 10 см				
Пароварка 24 см				
Сито з ручкою 14 см				
Форма для гарніра регулюча				
Форма для випікання роз'ємна 24 см				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк сито				

	<p>25,5x20,5x8,5 см</p> <p>Качалка з ручками дерев'яними</p> <p>Ківш 1,0 л</p> <p>Ківш 1,4 л</p> <p>Ківш 1,3 л</p> <p>Ківш 0,6 л</p> <p>Каструля 1,5 л</p> <p>Каструля 2,2 л</p> <p>Каструля 1,9 л</p> <p>Сковорідка 20 см</p> <p>Сковорідка 24 см</p> <p>Сотейник нерж 3 л</p> <p>Тертка 4 грані 24,5X10см</p> <p>Черпак 8 см</p>				
12.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Піч пароконвенційна Araчh AP10QT</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпеки процесу приготування супів нескладного приготування.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- YLDT01H</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Гастроємкості із нержавіючої сталі GN</p> <p>Лопатка кухарська нержавіюча</p> <p>Шумівка з нержавіючої сталі</p> <p>Друшляк/сито 2,5x8,5 см</p> <p>Ківш 1,0 л</p> <p>Ківш 1,3 л</p>				
---	--	--	--	--

	<p>Каструля 2,2 л</p> <p>Каструля 1,9 л</p> <p>Сковорідка чавунна 24 см</p> <p>Дошка для нврізання BE ½</p> <p>Тертка 4 грана</p> <p>Черпак 8 см</p> <p>Тарілка супова 25 см</p> <p>Ложки столові</p> <p>Бульйониця 300 мл</p>				
13.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС- 3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI-</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпеки процесу приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронної продукції нескладного приготування.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>YLDT01H</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн. Electrolux</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18 см</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Гастроємкості 1/3-100</p>				
---	--	--	--	--

Ложка кухарська				
Лопатка силіконова				
Набір порційних форм 10 см				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5х8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Ківш 1,0 л				
Ківш 1,4 л				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Сковорідка чавунна 22 см				
Сковорідка чавунна 24 см				

	<p>Тертка 4 грана</p> <p>Сотейник 1.5 л</p> <p>Сотейник 2.2 л</p> <p>Форма для гарніра регулюча</p> <p>Тарілка обідня 25 см</p> <p>Ножі столові</p> <p>Виделки столові</p> <p>Ложки столові</p> <p>Ложки чайні</p> <p>Соусник 70 мл</p>				
14.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI-</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв з риби нескладного приготування.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

YLDT01H Ваги електронні ВТЕ - 15T1-CM Ваги кухонні HAUSMARK PT-837 Блендер ручний RAUN MQ5245WH ЧВ-Блендер ручн. Electrolux Набір протвенів Миска металева з нержавіючої сталі 24 см Миска металева з нержавіючої сталі 26 см Миска металева з нержавіючої сталі 18см Ніж кухарський 19,8 см Дошка дерев'яна універсальна 25*40 Топірець 6 см Гастроємкості 1/3-100 Ложка кухарська				
--	--	--	--	--

Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Набір порційних форм 10 см				
Пароварка 24 см				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5х8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Ківш 1,0 л				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Сковорідка чавунна 22 см				
Сковорідка 20 см				
Тертка 4 грана				

	<p>Сотейник 1.5 л</p> <p>Сотейник 2.2 л</p> <p>Блюдо для риби 25,5 см</p> <p>Тарілка мілка столова</p> <p>Ножі столові</p> <p>Виделки столові</p> <p>Ложки столова</p> <p>Ложки чайні</p> <p>Соусник 100 мл</p> <p>Соусник 70 мл</p>				
15.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв з яєць і сиру нескладного приготування.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна Aрасh AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- YLDT01IH</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні BTE - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн Electrolux</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p>				
---	--	--	--	--

Ніж кухарський 19,8 см				
Дошка дерев'яна універсальна 25*40				
Гастроємкості 1/3-100				
Ложка кухарська				
Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Набір порційних форм 10 см				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5х8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Ківш 1,0 л				
Ківш 1,4 л				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1л				
Каструля 1,5 л				

Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Каструля 2,0л				
Каструля 5 л				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Сковорідка чавунна 22 см				
Сковорідка 20 см				
Сковорідка чавунна 24 см				
Форма для випікання роз'ємна 24 см				
Форма для випікання хліба 29,5x15x6,5 см				
Форма для випікання з хвилястими краєм				
Форма кругла 22 см				
Форма роз'ємна 26 см				
Тертка 4 грана				
Чашка-сито для				

	<p>борошна</p> <p>Килимок побутовий чорний 500 мм x 500 мм</p> <p>Форма для гарніра регулююча</p> <p>Тарілка пиріжкова 18 см</p> <p>Тарілка обідня 25 см</p> <p>Тарілка десертна мілка</p> <p>Тарілка мілка столова</p> <p>Ножі столові</p> <p>Виделки столові</p> <p>Ложки столові</p> <p>Соусник 70 мл</p> <p>Соусник 100 мл</p>				
16.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI-YLDT01IH</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування прісного тіста та виробів з нього.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15Т1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн Electrolux</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p>				
---	--	--	--	--

Гастроємкості 1/3-100				
Гастроємкості GN				
Ложка кухарська				
Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5х8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Чашка-сито для борошна				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Каструля 2,0л				
Каструля 5 л				

	<p>Сотейник 1.5 л</p> <p>Сотейник 2.2 л</p> <p>Сковорідка чавунна 22 см</p> <p>Сковорідка 20 см</p> <p>Сковорідка чавунна 24 см</p> <p>Тертка 4 грана</p> <p>Килимок побутовий чорний 500 мм x 500 мм</p> <p>Тарілка пиріжкова 18 см</p> <p>Тарілка десертна мілка</p> <p>Тарілка мілка столова</p> <p>Ножі столові</p> <p>Виделки столові</p> <p>Ложки столові</p> <p>Соусник 70 мл</p> <p>Соусник 100 мл</p>				
17.	Холодильник INDESIT	Виконання з дотриманням вимог	вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013	комунальний заклад професійної	див. балансову довідку

	<p>TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI-YLDT01IH</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15Т1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн Electrolux</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з</p>	<p>до якості і безпеки процесу приготування страв і гарнірів з овочів і грибів, фруктів, ягід.</p>		<p>(професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	
--	--	--	--	---	--

нержавіючої сталі 24 см				
Миска металева з нержавіючої сталі 26 см				
Миска металева з нержавіючої сталі 18см				
Ніж кухарський 19,8 см				
Дошка дерев'яна універсальна 25*40				
Гастроємкості 1/3-100				
Ложка кухарська				
Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Набір порційних форм 10 см				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5х8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Ківш 1,0 л				
Ківш 1,4 л				

Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Каструля 2,0л				
Каструля 5 л				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Сковорідка чавунна 22 см				
Сковорідка 20 см				
Сковорідка чавунна 24 см				
Тертка 4 грана				
Чашка-сито для борошна				
Форма для гарніра регулююча				

	<p>Тарілка обідня 25 см</p> <p>Тарілка десертна мілка</p> <p>Тарілка мілка столова</p> <p>Креманка скляна</p> <p>Ножі столові</p> <p>Виделки столові</p> <p>Ложки столові</p> <p>Ложки десертні</p> <p>Соусник 70 мл</p> <p>Соусник 100 мл</p>				
18.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI-</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпеки процесу приготування супів.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>YLDT01H</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн Electrolux</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40</p> <p>Гастроємкості 1/3-100</p>				
---	--	--	--	--

Ложка кухарська				
Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5х8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Ківш 1,0 л				
Ківш 1,4 л				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Каструля 2,0л				
Каструля 5 л				
Сотейник 1.5 л				

	<p>Сотейник 2.2 л</p> <p>Сковорідка чавунна 22 см</p> <p>Сковорідка 20 см</p> <p>Сковорідка чавунна 24 см</p> <p>Тертка 4 грана</p> <p>Тарілка обідня 25 см</p> <p>Бульйониця 300 мл</p> <p>Черпак 8см</p> <p>Ложки столов</p> <p>Таця антислиз. 36см</p>				
19.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування соусів.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- YLDT01IH</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн Electrolux</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Дошка дерев'яна</p>				
--	--	--	--	--

універсальна 25*40				
Гастроємкості 1/3-100				
Ложка кухарська				
Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5x8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Ківш 1,0 л				
Ківш 1,4 л				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Каструля 2,0л				

	<p>Каструля 5 л</p> <p>Сотейник 1.5 л</p> <p>Сотейник 2.2 л</p> <p>Сковорідка чавунна 22 см</p> <p>Сковорідка 20 см</p> <p>Сковорідка чавунна 24 см</p> <p>Тертка 4 грана</p> <p>Чашка-сито для борошна</p> <p>Ложки столові</p> <p>Соусник 70 мл</p> <p>Соусник 100 мл</p>				
20.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронної продукції.</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»</p>	<p>див. балансову довідку</p>

<p>Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- YLDT01IH</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн Electrolux</p> <p>Набір протвенів</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 24 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 26 см</p> <p>Миска металева з нержавіючої сталі 18см</p> <p>Ніж кухарський 19,8 см</p> <p>Дошка дерев'яна</p>				
--	--	--	--	--

універсальна 25*40				
Гастроємкості 1/3-100				
Ложка кухарська				
Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5x8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				
Ківш 1,0 л				
Ківш 1,4 л				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Каструля 2,0л				

Каструля 5 л				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Сковорідка чавунна 22 см				
Сковорідка 20 см				
Сковорідка чавунна 24 см				
Тертка 4 грана				
Форма для гарніра регулюча				
Тарілка мілка столова				
Тарілка обідня 25 см				
Тарілка глибока				
Тарілка для пасти				
Тарілка прямокутна				
Тарілка плоска квадратна				
Тарілка обідня 25 см				
Ложки столов				

	Таця антислиз. 36см				
21.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI-YLDT01H</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15Т1-СМ</p> <p>Ваги кухонні HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн Electrolux</p>	Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв з яєць і сиру.	вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013	комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»	див. балансову довідку

Набір протвенів				
Миска металева з нержавіючої сталі 24 см				
Миска металева з нержавіючої сталі 26 см				
Миска металева з нержавіючої сталі 18см				
Ніж кухарський 19,8 см				
Дошка дерев'яна універсальна 25*40				
Гастроємкості 1/3-100				
Форма для гарніра регулюча				
Ложка кухарська				
Лопатка кухарська				
Лопатка силіконова				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито 2,5х8,5 см				
Друшляк з ручками 24 см				

Ківш 1,0 л				
Ківш 1,4 л				
Ківш 1,3 л				
Ківш 0,6 л				
Каструля 1л				
Каструля 1,5 л				
Каструля 2,2 л				
Каструля 1,9 л				
Каструля 2,0л				
Каструля 5 л				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Сковорідка чавунна 22 см				
Сковорідка 20 см				
Сковорідка чавунна 24 см				
Тертка 4 грана				
Тарілка десертна мілка				

Тарілка мілка столова				
Тарілка обідня 25 см				
Тарілка глибока				
Тарілка прямокутна				
Тарілка плоска				
квадратна				
Ножі столові				
Виделки столові				
Ложки столові				
Ложки десертні				
Соусник 70 мл				
Соусник 100 мл				
Таця анти слиз 36см				

Директор



Вадим ПОЛІЩУК