

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 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 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	14.01.2026 року, здобувачі освіти групи № К32 професії «Кухар» комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж», 27 осіб	14.01.2026 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 Кухар	30 варіантів	Перевірити та оцінити уміння/навички: - раціонально підбирати відповідне технологічне обладнання, виробничий інвентар та ефективно організувати робоче	14.01.2026 року, здобувачі освіти групи № К32 професії «Кухар» комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж», 27 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, кулінарних виробів та напоїв згідно нормативно-технологічної документації;- підбирати кухонний та столовий посуд для видачі страв, кулінарних виробів та напоїв;- порціонувати та оформлювати готові страви, кулінарні вироби та подавати їх дотримуючись температурного режиму- порціонувати та подавати напої 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>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 BTE - 15T1-СМ</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки нерибних морепродуктів.</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. ВЕ 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 - 15Т1-СМ</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Кухонний комбайн</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог безпеки праці механічної кулінарної обробки фаршів та начинок; різних видів 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>
----	---	--	--	--	-------------------------------

<p>KENWOOD</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Міксер ELECTROLUX ESM3310</p> <p>Чашка-сито для борошна</p> <p>Сито 23X7CM</p> <p>Сковорідка для млинців 24 см</p> <p>Сковорідка 20CM ПОМАРАН</p> <p>Сотейник 1.5 л.</p> <p>Сотейник 2.2 л.</p> <p>Лопатка 29 см.</p>				
--	--	--	--	--

	Ополононик 8 см. Ківш з нержавіючої сталі 1,4 л Ківш з нержавіючої сталі 1,4 л				
3.	Тарілка десертна 19 см Тарілка супова 23 см Тарілка обідня 24 см Тарілка мілка столова Блюдо для риби Блюдо трикутне фігурне Тарілка пиріжкова Тарілка глибока Тарілка для пасти Тарілка прямокутна Тарілка плоска квадратна Креманка скляна	Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу презентування та відпуску страв, кулінарних виробів та напоїв.	вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013	комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»	див. балансову довідку

	<p>Чашка для чаю 200 мл</p> <p>Чашка для кави 90 мл</p> <p>Набір блюдець 12,7см</p> <p>Ножі столові</p> <p>Виделки столові</p> <p>Ложки столові</p> <p>Ложки десертні</p> <p>Ложки чайні</p> <p>Соусник 100 мл</p> <p>Соусник 70 мл</p> <p>Таця антислиз. 36 см</p>				
4.	<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>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв і гарнірів з овочів і грибів 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- 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>ЧВ- Фритюрниця TEFAL FR510170</p> <p>Мікрохвильова піч SAMSUNG ME88SUT/UA</p> <p>Слайсер універсальна машина для нарізання скибочками RGV Ausonia</p> <p>Гриль DeLonghi CGH 1130 DP</p>				
--	--	--	--	--

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				
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				

	<p>Форма для гарніра регулююча</p> <p>Тарілка обідня 25 см</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>				
5.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3 Еліт</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI-YLDT01H</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв з різних видів м'яса кролів, 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>

HAUSMARK PT-837 М'ясорубка MOULINEX ME626 Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка Мікрохвильова піч SAMSUNG ME88SUT/UA Блендер ручний RAUN MQ5245WH ЧВ-Блендер ручн. Electrolux Гриль DeLonghi CGH 1130 DP Фритюрниця TEFAL FR510170 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				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Тарілка мілка столова				
Тарілка обідня				
Тарілка для пасти				
Тарілка прямокутна				
Тарілка плоска				
квадратна				
Ножі столові				
Виделки столові				

	<p>Ложки столова</p> <p>Ложки чайні</p> <p>Соусник 100 мл</p> <p>Соусник 70 мл</p>				
6.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Шафа пекарська КИЙ-В-ШП-3</p> <p>Шафа пекарська ШПЕС-3</p> <p>Піч пароконвенційна Arach AP10QT</p> <p>Плитка комбінована HAUSMARK DBI-YLDT01H</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</p> <p>Фритюрниця COODFOORD EF 4</p> <p>Мікрохвильова піч SAMSUNG ME88SUT/UA</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв, кулінарних виробів і напоїв.</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>Кухонний комбайн KENWOOD</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626</p> <p>Бутербродниця Delonghi MultiGrill Easy</p> <p>Гриль DeLonghi CGH 1130 DP</p> <p>Мультимейкер (бутербродниця- вафельниця-гриль- кексниця) Tefal</p> <p>Сендвічниця мультимейкер 4в1 Zerline гриль</p> <p>Кавомолка UP! CG300PL</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15Т1-СМ</p> <p>Ваги кухонні</p>				
--	--	--	--	--

Блендер ручний RAUN MQ5245WH				
Міксер KENWOOD				
Набір інструментів для фігурної нарізки				
Набір протвенів				
Противень Улох				
Тарілка десертна мілка				
Тарілка мілка столова				
Тарілка обідня				
Блюдо трикутне фігурне				
Тарілка пиріжкова				
Тарілка глибока				
Тарілка для пасти				
Тарілка прямокутна				
Тарілка плоска				
квадратна				
Креманка скляна				
Чашка для чаю 200мл				

Чашка для кави 90мл				
Миска з нерж. сталі 26 см				
Миска з нерж. сталі 18 см				
Миска з нерж. сталі 24 см				
Набір блюдць 12,7см				
Ножі столові				
Виделки столові				
Ложки столові				
Ложки десертні				
Соусник 100 мл				
Соусник 70 мл				
Топірець HOME PROFİ 6				
Ніж для піци 18 см				
Ніж кухарський 19,8 см				
Ніж кухарської трійки				
Ніж роликовий 20 см				

Ніж роликовий д/піци				
Шпатель 15 см				
Молоток кухоний 24 см				
Гастроємкості 4 л				
Гастроємк нерж 65 мм				
Гастроємк нерж 40 мм				
Гастроємк нерж 55 мм				
Гастрономічні ємності різних параметрів				
Картоплек'ялка змійка				
Картоплек'ялка кругла сталь				
Килимок побутовий чорний 500 мм x 500 мм				
Ложка кухарська нержавіюча сталь				
Лопатка для випічки силіконова				
Лопатка силіконова				
Набір порційних форм 10 см				

Пароварка 24 см з нержавіючої сталі				
Форма для гарніра регулююча				
Форма для піци 29,7 см				
Форма для піци 37 см				
Форма для випікання роз'ємна 24 см				
Форма для випікання з хвилястими краєм				
Форма кругла 22 см				
Форма роз'ємна 26 см				
Шумівка з нержавіючої сталі				
Друшляк/сито				
Сито з ручкою 14 см				
Сито металеве				
Друшляк з ручками 24 см				
Чашка-сито для борошна				
Качалка з ручками				

дерев'яними				
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				
Сковорідка для млинців 24 см				

	<p>Сковорідка 24см</p> <p>Сковорідка 28см</p> <p>Дошки розробні з відповідним маркуванням</p> <p>Таця антислиз. 36см</p> <p>Тертка 4 грана</p> <p>Черпак 8см</p>				
7.	<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-YLDT01IH</p> <p>Ваги електронні ВТЕ - 15T1-СМ</p> <p>Ваги кухонні</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв з риби та нерибних морепродуктів.</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>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>Топірець 6 см</p> <p>Гастроємкості 1/3-100</p> <p>Ложка кухарська</p> <p>Лопатка кухарська</p> <p>Лопатка силіконова</p> <p>Набір порційних форм 10 см</p>				
---	--	--	--	--

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				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Блюдо для риби 25,5 см				

	<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>				
8.	<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>Ваги електронні ВТЕ - 15Т1-СМ</p> <p>Ваги кухонні</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпечності процесу приготування страв з різних видів м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини і субпродуктів з них.</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>HAUSMARK PT-837</p> <p>Блендер ручний RAUN MQ5245WH</p> <p>ЧВ-Блендер ручн. Electrolux</p> <p>Фритюрниця TEFAL FR510170</p> <p>Мікрохвильова піч SAMSUNG ME88SUT/UA</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef</p> <p>М'ясорубка MOULINEX ME626 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</p>				
--	--	--	--	--

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 2,5x8,5 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				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Тарілка мілка столова				
Тарілка обідня				
Блюдо трикутне фігурне				
Тарілка для пасти				
Тарілка прямокутна				
Тарілка плоска квадратна				
Ножі столові				
Виделки столові				
Ложки столова				
Ложки чайні				

	Соусник 100 мл Соусник 70 мл				
9.	Холодильник INDESIT TSA 14 Піч пароконвенційна Araчh AP10QT ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- YLDT01IH Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0 Ваги електронні BTE - 15T1-CM Ваги кухонні HAUSMARK PT-837 Блендер ручний RAUN MQ5245WH ЧВ-Блендер ручн Electrolux Бутербродниця Delonqhi MultiGrill Easy Гриль Tefal OPTIGRILL+GC 712034	Виконання з дотриманням вимог до якості і безпеки процесу приготування холодних та гарячих страв і закусок.	вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013	комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж»	див. балансову довідку

<p>Гриль DeLonghi CGH 1130 DP</p> <p>Мультимейкер (бутербродниця-вафельниця-гриль-кексниця) Tefal</p> <p>Сендвічниця мультимейкер 4в1 Zerline гриль, вафельниця, бутербродниця, горішниця</p> <p>Сендвічниця мультимейкер 4в1 Zerline гриль</p> <p>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Foodproc/acc KENWOOD KAX950ME Насадка м'ясорубка</p> <p>Слайсер універсальна машина для нарізання скибочками RGV Ausonia</p> <p>Кухонний комбайн KENWOOD</p>				
---	--	--	--	--

<p>Набір протвенів</p> <p>Противень Упох</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 Vincent</p> <p>Дошка дерев'яна універсальна 25*40 бук</p> <p>Гастроємкості 1/3-100</p> <p>Гастроємкості із нержавіючої сталі GN</p> <p>Ложка кухарська</p> <p>Лопатка кухарська</p> <p>Лопатка силіконова</p> <p>Друшляк/сито 2,5х8,5 см</p> <p>Друшляк з ручками 24 см</p>				
---	--	--	--	--

Ківш з нержавіючої сталі 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 20 см				
Сковорідка чавунна 24 см				
Тертка 4 грана				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Форма для випікання				
Форма для гарніра регулюча				
Тарілка мілка столова				

	<p>Тарілка пиріжкова</p> <p>Блюдо для риби</p> <p>Блюдо трикутне фігурне</p> <p>Тарілка для пасти</p> <p>Тарілка прямокутна</p> <p>Тарілка плоска</p> <p>квадратна</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>				
10.	<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 солодких гарячих та холодних страв і напоїв.</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 Aрach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- YLDT01IH</p> <p>Поверхня електрична PYRAMIDA CFEA 640/0</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>Кухонна машина KENWOOD KCL 95.004 SI Cooking Chef XL</p> <p>Мультимейкер (бутербродниця- вафельниця-гриль- кексниця) Tefal</p> <p>Набір протвенів</p>				
--	--	--	--	--

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				
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				

	<p>регулююча</p> <p>Тарілка обідня 25 см</p> <p>Тарілка десертна мілка</p> <p>Тарілка мілка столова</p> <p>Блюдо трикутне фігурне</p> <p>Чашка для чаю 200мл</p> <p>Чашка для кави 90мл</p> <p>Набір блюдечь 12,7см</p> <p>Креманка скляна</p> <p>Ножі столові</p> <p>Виделки столові</p> <p>Ложки столові</p> <p>Ложки десертні</p> <p>Ложки чайні</p> <p>Соусник 70 мл</p> <p>Соусник 100 мл</p>				
11.	<p>Холодильник INDESIT TSA 14</p> <p>Піч пароконвенційна</p>	<p>Виконання з дотриманням вимог до якості і безпеки процесу приготування різних</p>	<p>вул. Деревообробна, 3, м. Київ, 01013</p>	<p>комунальний заклад професійної (професійно-технічної) освіти «Київський</p>	<p>див. балансову довідку</p>

	<p>Arach AP10QT</p> <p>ЧВ-Плитка комбінована HAUSMARK DBI- 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>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</p>	<p>видів тіста та виробів з нього.</p>		<p>професійний технологічний коледж»</p>	
--	---	--	--	--	--

нержавіючої сталі 18см				
Ніж кухарський 19,8 см				
Дошка дерев'яна універсальна 25*40				
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				
Сотейник 1.5 л				
Сотейник 2.2 л				
Сковорідка чавунна 22 см				
Сковорідка 20 см				
Сковорідка чавунна 24 см				
Тертка 4 грана				
Килимок побутовий чорний 500 мм x 500 мм				
Тарілка пиріжкова 18 см				
Тарілка десертна мілка				
Тарілка мілка столова				
Тарілка прямокутна				
Тарілка плоска				

квадратна Блюдо трикутне фігурне Ножі столові Виделки столові Ложки столові Ложки десертні Ложки чайні Соусник 70 мл Соусник 100 мл				
---	--	--	--	--

Директор



Вадим ПОЛІЩУК