

Утвержден
приказом по МОБУ «СОШ «Кудровский ЦО № 1»
№ 522 от 22.11.2021г.



Подписано цифровой
подписью: МОБУ
"СОШ "Кудровский
ЦО № 1"
Дата: 2021.11.26
13:27:37 +03'00'

**ПАСПОРТ
пищеблока**

Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа «Кудровский центр образования №1»
Корпус № 1

Адрес месторасположения: Ленинградская область, Всеволожский район,
город Кудрово, улица Центральная, дом 48

Телефон 8 (812) 616-01-58 эл почта: kudrovo-sch-1@yandex.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: *Директор МОБУ «СОШ «Кудровский ЦО № 1» Кузнецова Елена Александровна*

Ответственный за питание обучающихся: *Социальный педагог Герасимова Вероника Александровна*

Численность педагогического коллектива *76 чел.*

Количество классов по уровням образования *68*

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	10	319	
2	2 класс	9	222	
3	3 класс	7	187	
4	4 классов	6	181	
5	5 классов	6	189	10
6	6 классов	11	318	3
7	7 классов	0	0	1
8	8 классов	6	162	3
9	9 классов	6	194	9
10	10 классов	4	90	1
11	11 классов	3	87	

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

2	Учащиеся 5-8 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1- 4 классов	909	909	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	670	210	31%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	100
	в т.ч. за родительскую плату	210	210	31%
3	Учащиеся 9-11 классов	371	80	23%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	80	80	21
	Общая количество учащихся всех	1515	1224	

	возрастных групп			
	в том числе льготных категорий	25	25	

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая заготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая заготовочная, буфетно-раздаточная
Оператор питания, наименование	ООО «Северная столица»
Адрес местонахождения	<i>Юридический адрес:</i> 191144, г. Санкт–Петербург, ул. Моисеенко, дом 24, лит. А, пом. 1-Н.
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	<i>Генеральный директор:</i> Левин Дмитрий Александрович,
Контактные данные: тел. / эл. почта	Кураторы: Осман Вячеславович 8 (969) 204-34-21
Дата заключения контракта	21.08.2021
Длительность контракта	4 месяца

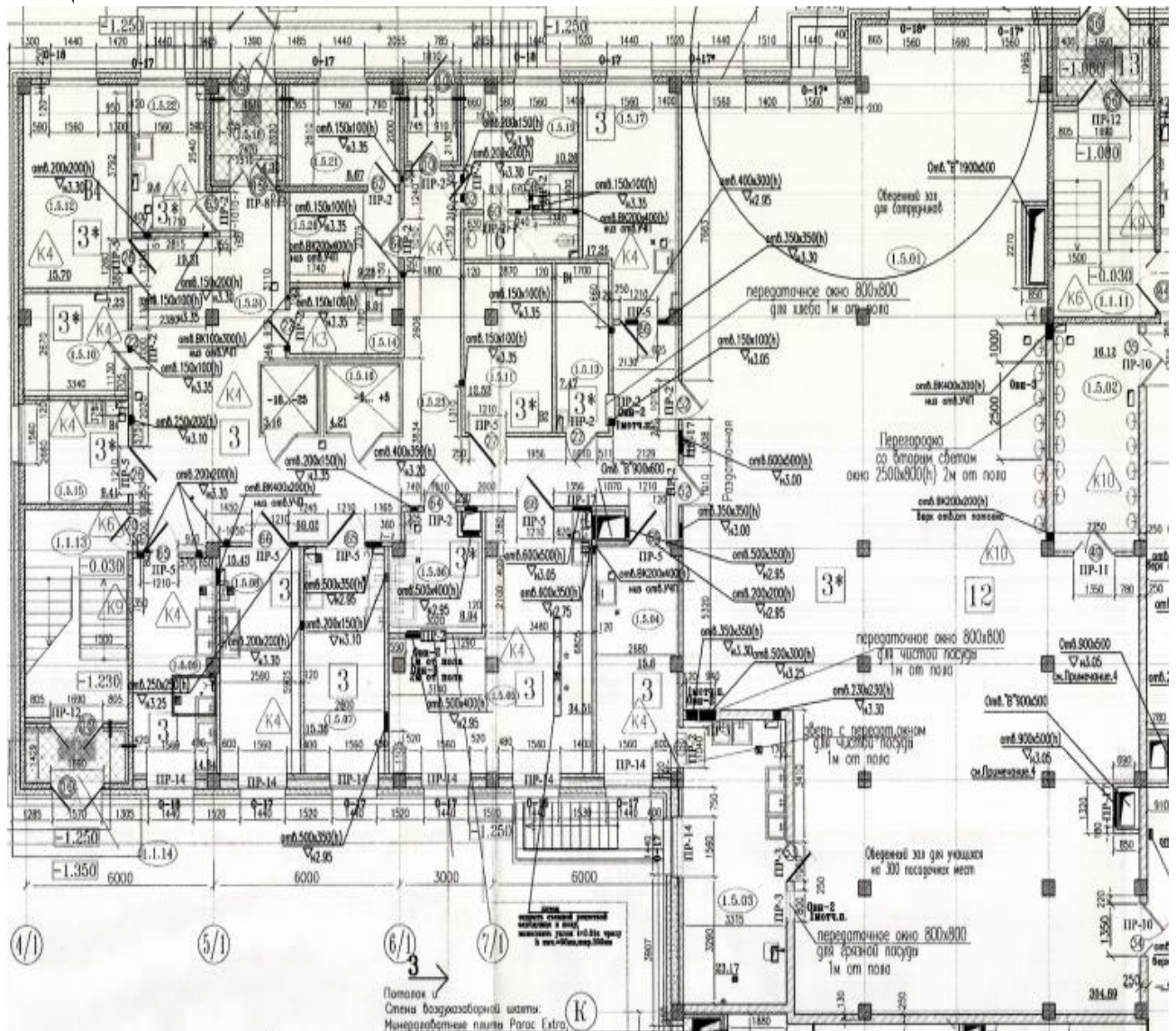
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобили Газ
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное, резервное горячее водоснабжение (боilerная)
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	<p>Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> • разгрузо – загрузочная 85,7м² • помещение для хранения тары 9 м² кв. м 12,1 м² • кладовая сухих продуктов 8,5 м² кв. м 3,2 м² • овощная кладовая (неохлаждаемая) 4, 2 м² кв. м 7,2 м² • охлаждаемая камера 8 м² кв. м • охлаждаемая камера 8 м² кв. м Имеется • помещение для хранения и нарезки хлеба 17,1 м² кв. м • инвентарная кладовая • среднетемпера 				

	турный холодильник в горячем цехе для охлаждения салатов и напитков • Кладовая напитков и бакалеи				
2	Производственные помещения				
	Овощной цех (первичной обработки овощей)	14,4 м2			-
	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	14,8 м2			-
	Мясо-рыбный цех	15 м2		-	-
	Заготовочный цех	22,3 м2-	-		-
	Горячий цех	33,4 м2			-
	Холодный цех	20,5 м2			-
	Мучной цех	17м2		-	-
	Раздаточная	20м2			
	Помещение для резки хлеба	8 м2		-	-
	Помещение для обработки яиц	15 м2		-	-
	Моечная кухонной посуды	8.5 м2			-
	Моечная столовой посуды	23,9 м2			-
	Моечная и кладовая тары	9 м2			--

Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
Комната для приема пищи (персонал)	8 м ²			

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
		Гастрономическая машина (слайсер) 1/2203, 0,2 кВт	1	2015	Начало эксплуатации всего оборудования август 2016 года	32%
		Машина для нарезки хлеба	1	2015		32%
		Машина контрольно-кассовая	2	2015		32%
		Весы настольные циферблатные	5	2015		32%
		Плита электрическая 6-ти конфорочная без жарочного шкафа ЭП – 6П	1	2015		32%
		Плита электрическая 4-ех конфорочная без жарочного шкафа ЭПК – 47 П	1	2015		32%
		Скорода электрическая	1	2015		32%

	кухонная ЭСК – 90 – 0,47 – 70			
	Шкаф жарочный 3- секционный ШЖЭ - 3	1	2015	32%
	Котел пищеварочный электрический , емк. 100л	2	2015	32%
	Шкаф пекарский ЭШ – 3 К - П	1	2015	32%
	Посудомоечная машина конвейерного типа: FI - 1600	1	2015	32%
	Конвейер поворотный автоматический FI - 1600	1	2015	32%
	Конвейер угловой подающий FI - 1600	1	2015	32%
	Стол для посудомоечной машины MFDB			
	Стол роликовый для чистой посуды MR 2С	1	2015	32%
	Мясорубка производит-ть 300 кг/час МИМ - 300	1	2015	32%
	Овощерезательная машина с набором дисков	1	2015	32%
	МПР-350 (02)овощных ц.	2	2015	32%
	Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов МПР – 350 для холод ц.	1	2015	32%
	Картофелечистка МОК - 300	1	2015	32%
	Универсальная кухонная	1	2015	32%

	машина УКМ-П			
	Машина тестомесительная малогабаритная МТМ -60М	1	2015	32%
	Линия раздачи в составе: стол для приборов и подносов (ПСП-70К), прилавок для холодных закусок (ПВВ-70КМ), мармит для для первых блюд ПМЭС -70 КМ), мармит для для вторых блюд ПМЭС -70 КМ-60), прилавок для горячих напитков (ПГН-70К), прилавок касса (КК-70).	1	2015	32%
	Ванна моечная	12	2015	32%
	Вентиляционный отсос	5	2015	32%
	Облучатель бактерицидный настенный	1	2015	32%
	Холодильник бытовой Минск	1	2015	32%
	Ларь морозильный EL 22	1	2015	32%
	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-07	4	2015	32%
	Камера холодильная сборно-разборная КХ-8,05	1	2015	32%
	Шкаф холодильный среднетемпературный для напитков при буфете	1	2015	32%
	Камера холодильная			

		сборно-разборная КХН-6,59	1	2015		32%
		Моноблок низкотемпературный MB 109 SF	1	2015		32%
		Витрина-прилавок холодильный закрытый ПВВ (Н)-70К-С	1	2015		32%
		Шкаф холодильный среднетемпературный Polair ШХ-1,4 (СМ-114S)	1	2015		32%
		Фен для сушки волос настенный 1/220	1	2015		32%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая 4 - х конфорочная	Abat ЭП - 4 П	12.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Плита электрическая 6 - х конфорочная	Abat ЭП - 6 П	18.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно

		Сковорода электрическая	Abat ЭСК – 90-047-70	12.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Котел пищеварочный КПЭМ-	Abat КПЭМ-160/9т	18.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Котел пищеварочный КПЭМ-	Abat КПЭМ-160/9т	18.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Шкаф жарочный	Abat ШЖЭ-3	14 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Шкаф пекарский	Abat ЭШ-3-3К	15,6 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Шкаф расстоечный	Abat ШРТ-12	1,6 кВт	2020	60 мес.	ежегодно
		Мармит настольный	GASTRORAG ZCK 165 BT	1,2 кВт	2020	60 мес.	ежегодно
		Мармит настольный	GASTRORAG ZCK 165 BT	1,2 кВт	2020	60 мес.	ежегодно
		Мармит настольный	GASTRORAG ZCK 165 BT	1,2 кВт	2020	60 мес.	ежегодно
		Мармит настольный	GASTRORAG ZCK 165 BT	1,2 кВт	2020	60 мес.	ежегодно
		Мармит прилавок	Abat ПГН-	3 кВт	2015	60 мес.	ежегодно

			70KM				
		Мармит прилавок	Абат ПМЭС 70 KM	2,141 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Пароконв ектомат	Абат пка 6- 1/1пм2	9,5 кВт	2016	60 мес.	ежегодно
		Пароконв ектомат	Абат пка 6- 1/1пм2	9,5 кВт	2016	60 мес.	ежегодно
2	Механическо е	Машина овощерезат ельная универсаль на	Торгма ш УКМ 06	2 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Машина МПР	БЕЛтор гмаш МПР 350 М	1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Машина МПР	БЕЛтор гмаш МПР 350 М	1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Машина МПР	БЕЛтор гмаш МПР 350 М	1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Мясорубк а	Белор усь Торгм аш МИМ - 300 М	1,44 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Мясорубк а	Белор усь Торгм аш МИМ - 300	1,44 кВт	2015	60 мес.	ежегодно

			М				
		Тестомесильная машина	АО «Сарапульский электротехнический завод» МТМ-65МН А	1.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Машина посудомоечная	Abat МПТ - 1700К	26,5 кВт	2016	96 мес.	Каждые 6 мес.
		Картофельная очистка	Белорус Торгмаш МОК 150У	0.53 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Слайсер	НВС-250	150 Вт	2015	60 мес.	ежегодно
		Хлебоборозка	Янычар АХ М300 0А	370 Вт	2015	60 мес.	ежегодно
3	Холодильное	Холодильный средне-температурный шкаф	POLA IR CM-107S	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно

		Холодильный среднетемпературный шкаф	POLA IR CM-107S	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильный среднетемпературный шкаф	POLA IR CM-107S	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильный среднетемпературный шкаф	POLA IR CM-107S	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильная витрина	POLA IR CM-107S	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильный низкотемпературный шкаф	POLA IR CB-114S	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильная низкотемпературная камера	CHE Ж МЛК-250	2,6 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Камера холодильная	POLA IR Объе	2 кВт	2015	96 мес.	ежегодно

		среднетемпературная сборно-разборная	м 6.61 м3, с моноблоком среднетемпературным polair mm 111 sf				
		Камера морозильная низкотемпературная сборно-разборная	POLA IR МБ 211 sf	4 кВт	2015	96 мес.	ежегодно
4	Весоизмерительное	Весы товарные настольные (ООО «Мидол и К» МП 150 МЖА Ф-3	0.15 кВт	2015	72 мес.	ежегодно
		Весы товарные настольные	CAS AD	0.10 кВт	2015	72 мес.	ежегодно
		Весы товарные настольные	CAS AD	0.10 кВт	2015	72 мес.	ежегодно
		Весы товарные настольные	CAS AD	0.10 кВт	2015	72 мес.	ежегодно

		Весы товарные настольт ые	CAS AD	0.10 кВт	2015	72 мес.	ежегодно
		Весы товарные настольт ые	CAS AD	0.10 кВт	2015	72 мес.	ежегодно
		Весы товарные настольт ые	CAS AD	0.10 кВт	2015	72 мес.	ежегодно

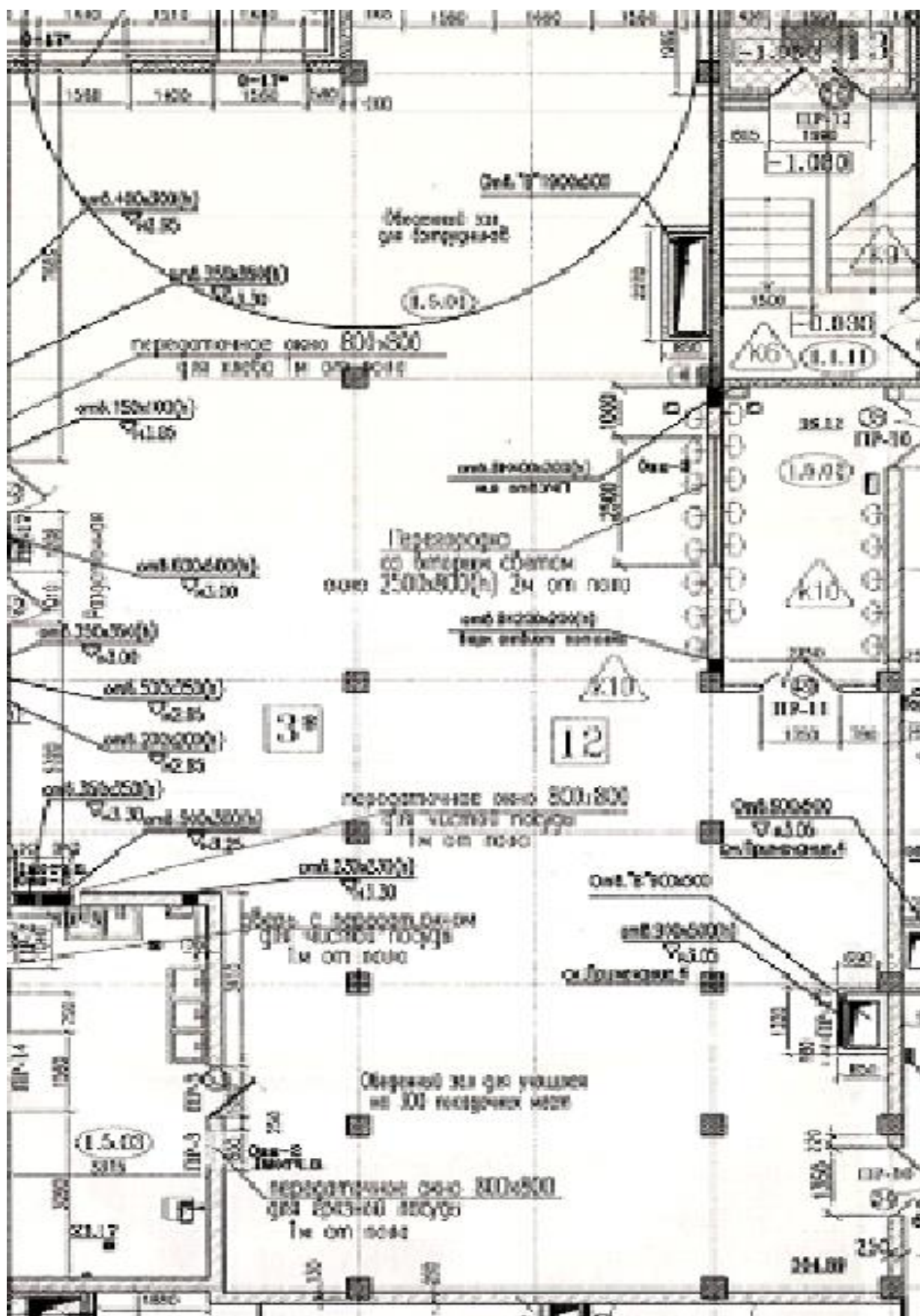
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименовани е технологиче- ского оборудовани я	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмот р	налич ие догов ора на прове дение метро логич еских работ з	проведен ие ремонта	план приоб ретен ия новог о и замен а старог о обору дован ия	ответст венный за состоян ие оборуд ования	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	отсутствует	отсутствует	Текущий ремонт производи т компания по организаци и питания	Не требует ся	Заместит ель директор а по АХР	Имеется в соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года. Компания по организации

				В соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года.			питания
2	Механическое	отсутствует	отсутствует	Текущий ремонт производит компания по организации питания в соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года.	Не требуется	Осыкин В.В.	Имеется в соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года. Компания по организации питания
3	Холодильное	отсутствует	отсутствует	Текущий ремонт производит компания по организации питания в соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года.	Не требуется	Осыкин В.В.	Имеется в соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года. Компания по организации питания
4	Весоизмерительное	отсутствует	Договор № СТ-323/21 от 10.06.2021 ООО	Текущий ремонт производит компания по организации питания	Не требуется	Осыкин В.В.	Имеется в соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года. Компания по организации

			«Стандарт»	в соответствии с МК № 5298 от 21.09.2021 года.			питания

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудовани я	дата его приобретен ия	процент изношенно сти оборудова ния	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Смотреть табл. 8.1	Смотреть табл. 8.1	Смотреть табл. 8.1	Смотреть табл. 8.1	Смотреть табл. 8.1

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
	<ul style="list-style-type: none"> • помещение для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв. м • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв. м • санузел кв. м • душевая кв. м • кабинет зав. производством кв. м • помещение для персонала с гардеробной кв. м • комната для персонала (прием пищи) 	<p>Стеллаж металлический</p> <p>Шкаф для хозяйственного инвентаря металлический 500*500*1800</p> <p>Стол производственный с полкой и бортом 1000*600*870</p> <p>Стол производственный с полкой и бортом 1200*600*870</p> <p>Стол производственный с полкой и бортом 1500*600*870</p> <p>Стеллаж кухонный с сушкой 1200*400*1700</p> <p>Стеллаж производственный 1200*600*850</p> <p>Полка для посуды с сушкой</p> <p>Стол с отверстием д/сбора отходов 1000*600*870</p> <p>Подставка для кухонного инвентаря</p> <p>Подтоварник 1500*500*280</p> <p>Пристенный прилавок с полками</p> <p>Буфетная стойка</p> <p>Комплект обеденной мебели для столовой (стол, 4 стула)</p> <p>Полка настенная с дверцами-купе 1200*400*600</p> <p>Полка для крышек и разделочных досок 600*250*350</p> <p>Стеллаж для сушки тарелок 1200*421*1726</p> <p>Стол письменный 1200*700*760, покрытие меламина</p>

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производство	1	100%	Среднее специальное	IV - разряд	32	В наличии
2	Повара	5	полная	Среднее специальное	2 чел. V-разряд 3-чел IV-разряд		В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	полная	Среднее специальное	V-разряд		В наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся

- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организуемых по разным моделям питания обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроек (передвижные)	Стеллажи для гастроек (передвижные)	Стеллажи для гастроек (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для			Контейнеры передвижные

		гастроёмкостей			для гастроёмкосте й
2	Производст венные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственн ые столы	Производствен ные столы		
		Картофелеочисти тельная машина	Картофелеочис тельная машина		
		Овощерезательна я машина	Овощерезатель ная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственн ые столы	Производствен ные столы	Производствен ные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемперату рный	Холодильный шкаф среднетемперат урный	Холодильный шкаф среднетемперат урный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо- рыбный цех	Производственн ые столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производствен ные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		

		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж	

				передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	

		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский	Пекарский	

			шкаф	шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны	Моечные		

		(по санитарным требованиям)	ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
1		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
2		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
3		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	

		(двухсекционная)	(двухсекционна	(двухсекционна	
		я)	я)	я)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.1 4	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоечная буфет-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная

					ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*