

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

**ПАСПОРТ
пищеблока**

Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа «Кудровский центр образования №1»
Корпус № 2

Адрес месторасположения: Ленинградская область, Всеволожский район,
город Кудрово, улица Австрийская, дом 6

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 _____ 47 _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	7	262	-
2	2 класс	8	214	-
3	3 класс	10	241	-
4	4 классов	8	209	-
5	5 классы	6	184	7
6	7 классы	8	237	6

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	941	941	100 %
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	421	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	13	13	1 %
	в т.ч. за родительскую плату	210	-	39 %
3	Учащиеся 9-11 классов	-	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
	в том числе льготных категорий	-	-	-
		-	-	-

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 грузоподъемностью до 3.5 тонн
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Поставка продуктов питания и сырья на объект ОУ

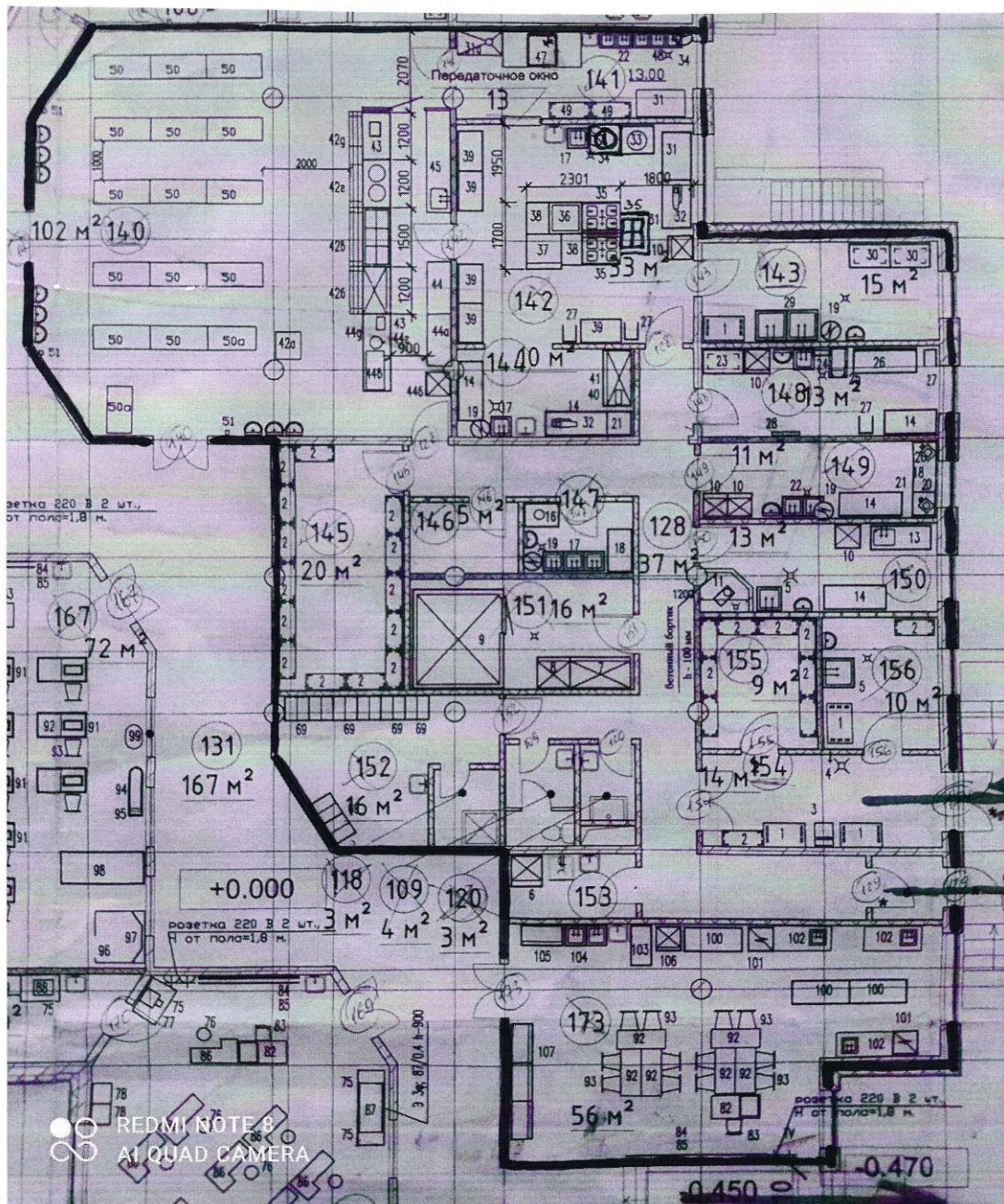
5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное

Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Комбинированная

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

Проект помещений пищевого блока Кудровского ЦО № 1,
корпус 2, ул. Австрийская д.6



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, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	8 м2 17,1 м2 13,4 м2 12,1 м2 3,2 м2 4,2 м2 7,2 м2 8,5 м2	-	-	-
2	Производственные помещения	13,7 м2 9,8 м2 32,4 м2 11,7 м2 13,2 м2	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	13,7 м2	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	11,7 м2	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	32,4 м2	-	-	-
2.6	Холодный цех	9,8 м2	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	12,3 м2	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	7,2 м2	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	5 м2	-	-	-

2.11	Моечная кухонной посуды	14,4 м2	-	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	12,9 м2	-	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	9,3 м2	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	8 м2	-	-	-

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
1	Горячий цех	Плита электрическая 4 - х конфорочная ЭП - 4 П	1	2015	2017	32 %
2	Горячий цех	Плита электрическая 4 - х конфорочная ЭП - 4 ЖШ	1	2019	2020	17 %
3	Горячий цех	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2015	2017	32 %
4	Горячий цех	Котел пищеварочный кпэм-160/9т	1	2020	2020	9 %

5	Горячий цех	Сковорода электрическая СЭСМ-0.25ЛЧ	1	2015	2017	32 %
6	Горячий цех	Плита электрическая 4 - х конфорочная ЭП - 4 П	1	2015	2017	32 %
7	Горячий цех	Пароконвектомат абат пка 10-1/1пм2	1	2014	2017	32 %
8	Горячий цех	Пароконвектомат АВАТ ПКА 20-1/1ПМ2-01	1	2019	2020	9 %
9	Горячий цех	Кипятильник проточный КНЭ-100	1	2015	2017	32 %
10	Горячий цех	Кипятильник проточный КНЭ-100	1	2015	2017	32 %
11	Холодный цех	Машина овощерезательная универсальная ГАММА-5А	1	2015	2017	32 %
12	Холодный цех	Машина овощерезательная универсальная ГАММА-5А	1	2015	2017	32 %
13	Загрузочная	Весы товарные (электронные) ВТ - 150	1	2014	2017	32 %
14	Хранение	Камера холодильная среднетемпературная КХН сборно-разборная Объем 10,28 м3, с	1	2016	2017	32 %

		моноблоком низкотемператур ным polair mb 109 s				
15	Мясной цех	Мясорубка МИМ - 300 М	1	2015	2017	32 %
16	Мясной цех	Мясорубка МИМ - 300 М	1	2015	2017	32 %
17	Заготовочный цех	Камера холодильная среднетемперату рная КХН сборно- разборная Объем 6.61 м3, с моноблоком среднетемперату рным polair mm 109 s	1	2020	2020	9 %
18	Овощной цех	Картофелечистк а МОК-300М	1	2015	2017	32 %
19	Хранение и обмыв яиц	Овоскоп ОН- 10	1	2016	2017	32 %
20	моечная столовой посуды	Электро- водонагреватель на 50 л	1	2016	2017	32 %
21	моечная кухонной посуды	Электро- водонагреватель на 50 л	1	2016	2017	32 %
22	Заготовочная	Электро- водонагреватель на 50 л	1	2016	2017	32 %

23	моечная тары	Электро-водонагреватель на 50 л	1	2016	2017	32 %
24	моечная столовой посуды	Машина посудомоечная МПК - 700К	1	2016	2017	32 %
25	моечная столовой посуды	Машина посудомоечная Silanos T-1000	1	2019	2020	22 %
26	Холодный цех	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-105S	1	2015	2017	32 %
27	Мясной цех	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-105S	1	2016	2017	32 %
28	Хранение	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-105S	1	2016	2017	32 %
29	Мясной цех	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-105S	1	2016	2017	32 %
30	Овощной цех	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-105S	1	2015	2017	32 %
31	Кондитерский цех	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-105S	1	2016	2017	32 %
32	Камера хранения	Холодильный низкотемпературный шкаф СВ-107S	1	2016	2017	32 %

33	Камера хранения	Холодильный низкотемпературный шкаф СВ-114S	1	2016	2017	32 %
34	Горячий цех	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-107S	1	2016	2017	32 %
35	Заготовочный цех	Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-107S	1	2016	2017	32 %
36	Кондитерский цех	Тестомесильная машина с дежой МТМ-65МНА	1	2015	2017	32 %
37	Заготовочный цех	Стол охлаждаемый двухсекционный GN 11/TN	1	2015	2017	32 %
38	Горячий цех	Холодильная витрина Патша ПВВ(Н)-70М-НШ	1	2015	2017	32 %
39	Обеденный зал	Мармит 2-х блюд Патша ЭМК-70М-01	1	2016	2017	32 %
40	Обеденный зал	Мармит 1-х блюд Патша ПМЭС-70М	1	2015	2017	32 %
41	Горячий цех	Холодильный шкаф со стеклом DM-105S	1	2015	2017	32 %
42	Обеденный зал	Электросушитель для рук ВХГ-120	1	2016	2017	32 %

43	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %
44	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %
45	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %
46	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %
47	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %
48	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %
49	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %
50	Обеденный зал	Электросушитель для рук BXG-120	1	2016	2017	32 %

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

Перечень требуемого дополнительного оборудования в соответствии с приложением А, с учётом количества обучающихся:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6

1.	Складские помещения	Контейнеры передвижные для гастроемкостей			
2.	Производственные помещения:				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Универсальный привод			
2.3	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка			
2.4	Доготовочный цех	-			
2.5	Горячий цех	-			
2.6	Холодный цех	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ			
		Весоизмерительное оборудование			
2.7	Мучной цех	-			
2.8	Раздаточная	-			
2.9	Помещение для резки хлеба	Хлеборезательная машина			
2.10	Помещение для обработки яиц	-			
2.11	Моечная кухонной посуды	-			
2.12	Моечная столовой посуды	-			
2.13	Моечная и	Стеллаж			

	кладовая тары	передвижной Контейнер передвижной				
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-				
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-				
3.	Комната для приема пищи (персонал)	-				

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования						
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая 4 - х конфорочная ЭП - 4 П	Abat ЭП - 4 П	12.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Плита электрическая 4 - х конфорочная ЭП - 4 ЖШ	Abat ЭП - 4 ЖШ	15,6 кВт	2019	60 мес.	ежегодно
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3	Abat ШЖЭ-3	13.8 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Котел пищеварочный КПЭМ-160/9т	Abat КПЭМ-160/9т	18.1 кВт	2020	60 мес.	ежегодно
		Сковорода электрическая	ТУЛАТОРГТ ЭХНИКА	6.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно

		ая СЭСМ-0.25ЛЧ	СЭСМ-0.25ЛЧ				
		Плита электрическая 4 - х конфорочная ЭП - 4 П	Abat ЭП - 4 П	12.1 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Пароконвектомат абатпка 10-1/1пм2	Abat ппка 10-1/1пм2	12.6 кВт	2014	60 мес.	ежегодно
		Пароконвектомат АВАТ ПКА 20-1/1ПМ2-01	Abat ПКА 20-1/1ПМ2-01	35 кВт	2019	72 мес.	ежегодно
		Кипятильник проточный КНЭ-100	Чуваштогртехника КНЭ-100	9.0 кВт	2015	48 мес.	Каждые 6 мес.
		Кипятильник проточный КНЭ-100	Чуваштогртехника КНЭ-100	9.0 кВт	2015	48 мес.	Каждые 6 мес.
		Мармит 2-х блюд Патша ЭМК-70М-01	Abat ЭМК-70М-01	3.0 кВт	2016	60 мес.	ежегодно
		Мармит 1-х блюд Патша ПМЭС-70М	Abat ПМЭС-70М	4.2 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
2	Механическое						
		Машина овощерезательная универсальная ГАММА-5А	АО «ЛЕПСЕ» ГАММА-5А	0.37 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Машина овощерезательная универсальная ГАММА-	АО «ЛЕПСЕ» ГАММА-5А	0.37 кВт	2015	60 мес.	ежегодно

		5А					
		Мясорубка МИМ - 300 М	Белорусь Торгмаш МИМ - 300 М	2.2 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Мясорубка МИМ - 300 М	Белорусь Торгмаш МОК-300М	2.2 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Картофелеч истка МОК- 300М	Белорусь Торгмаш МОК-300М	0.75 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
		Овоскоп ОН- 10	Iterma ОН- 10	0.10 кВт	2016	36 мес.	Каждые 6 мес.
		Машина посудомоеч ная МПК - 700К	Abat МПК - 700К	10.2 кВт	2016	96 мес.	Каждые 6 мес.
		Машина посудомоеч ная Silanos Т-1000	Iterma Silanos Т- 1000	6.75 кВт	2019	96 мес.	Каждые 6 мес.
		Тестомесиль ная машина с дежой МТМ- 65МНА	АО «Сарапульс кий электрогене раторный завод» МТМ- 65МНА	1.5 кВт	2015	60 мес.	ежегодно
3	Холодильное						
		Камера холодильная низкотемпер атурная КХН сборно- разборная Объем 10,28 м3, с моноблоком низкотемпер атурным polair mb 109 s	POLAIR	1.5 кВт	2016	96 мес.	ежегодно

		Холодильны й среднетемпе ратурный шкаф СМ- 105S	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильны й среднетемпе ратурный шкаф СМ- 105S	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильны й среднетемпе ратурный шкаф СМ- 105S	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильны й среднетемпе ратурный шкаф СМ- 105S	POLAIR	0.35 кВт	2019	72 мес.	ежегодно
		Холодильны й среднетемпе ратурный шкаф СМ- 105S	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильны й среднетемпе ратурный шкаф СМ- 105S	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильны й низкотемпе ратурный шкаф СВ- 107S	POLAIR	0.35 кВт	2019	72 мес.	ежегодно
		Холодильны й	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно

		низкотемпературный шкаф СВ-114S					
		Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-107S	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Холодильный среднетемпературный шкаф СМ-107S	POLAIR	0.35 кВт	2016	72 мес.	ежегодно
		Стол охлаждаемый двухсекционный GN 11/TN	HICOLD	0.22 кВт	2015	96 мес.	ежегодно
		Холодильная витрина Патша ПВВ(Н)-70М-НШ	Abat	0.35 кВт	2015	96 мес.	ежегодно
		Холодильный шкаф со стеклом DM-105S	POLAIR	0.35 кВт	2015	72 мес.	ежегодно
		Камера холодильная среднетемпературная КХН сборно-разборная Объем 6.61 м3, с моноблоком среднетемпературным polair mm 109 s	POLAIR	1.5 кВт	2020	96 мес.	ежегодно

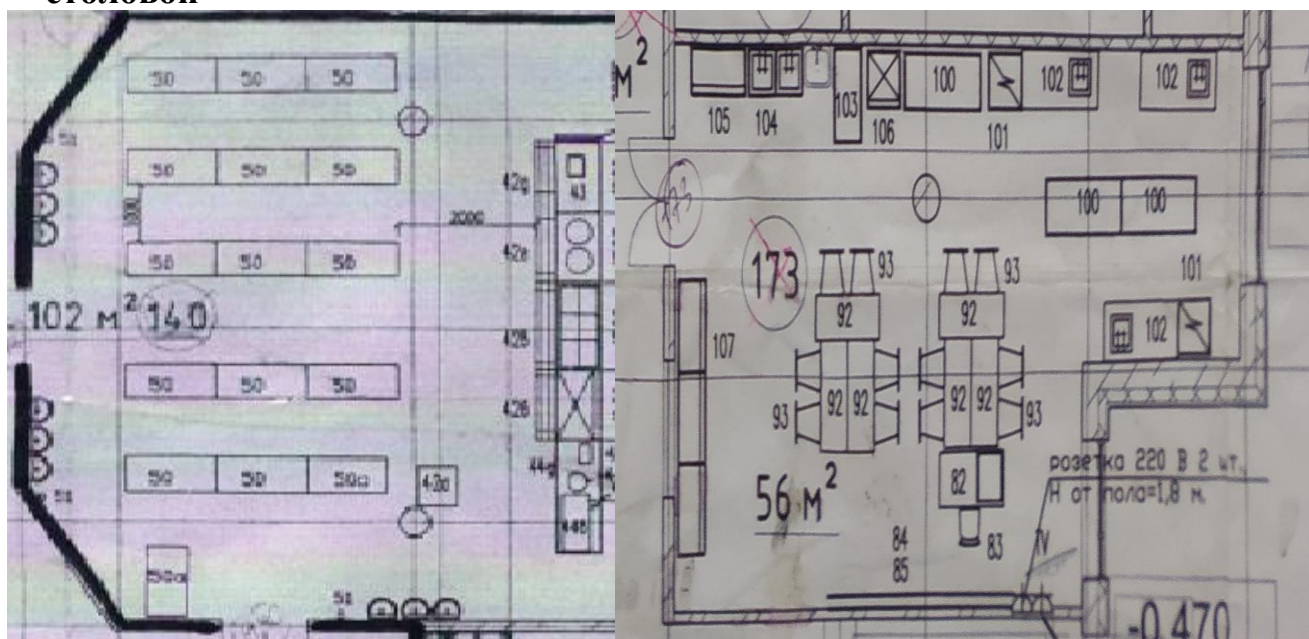
4	Весоизмерительное						
		Весы товарные (электронные) ВТ - 150	МАССА-К	0.15 кВт	2014	72 мес.	ежегодно

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	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
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	Договор № СТ -323/21 от 10.06.2021 ООО «Стандарт»	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

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



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Умывальник со смесителем	13 ед.	2016 г.	60%	-
2.	Стол обеденный комбинированный лавками	15 ед. на 6 посадочных мест	2016 г.	60%	-
		9 единиц на 8 посадочных мест	2019 г.	30%	-
3.	Рукоосушитель электрический	11 ед.	2016 г.	50 %	-
4.	Дозатор	3 ед.	2018 г.	30 %	-

План-схема столовой, смотреть таблицу пункта 6.

9. 1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Санузел	Оборудование отсут./не требуется, площадь 4 м2
2.	Душевая	Оборудование отсут./не требуется, площадь 3 м2
3.	Помещение уборочного инвентаря	Стеллаж металлический для хозяйственного инвентаря 1000*500*1800, площадь 3 м2
4.	Гардероб персонала	Оборудование отсут./не требуется, площадь 16 м2
5.	Загрузочная	Стеллаж производственный 1200*600*850 1 шт., подтоварник 800*800 – 2 шт./ площадь 14 м2

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. Производством	1	100 %	среднее	5	5 лет	В наличии
2	Технолог	отсутствует	-	-	-	-	-
3	Повара	1	100 %	среднее	4	6 лет	В наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	9	100 %	Среднее	3	3 года	В наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- 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, организующих по разным моделям питание 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	Стеллажи для хранения	Стеллажи для хранения	Стеллажи для хранения

		продуктов (стационарные)	продуктов (стационарные)	продуктов (стационарные)	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 гастроек			Контейнеры передвижные для гастроек
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная 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	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные 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)			
		Котлетоформово чный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочн ый цех			Производствен ные столы	
				Холодильные шкафы среднетемперат урные	
				Овощерезатель ная 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 Пароконвектом ат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектом ат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная	Привод универсальный или протирочная	

			машина	машина	
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное 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	
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	

		мытья рук	мытья рук	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 шкаф	Пекарский 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 (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		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 3	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		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

