

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВСЕВОЛОЖСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН» ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
«ЯНИНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»**

188689, Ленинградская область, Всеволожский район, гп. Янино-1, ул. Новая, д. 17 ynino@vsevobr.ru Тел. (81370)78-310

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МОБУ СОШ «Янинский центр образования» структурное подразделение
Дошкольное отделение № 2

Адрес месторасположения: 188689, Ленинградская область, Всеволожский район, гп. Янино-1, Молодежный проезд, д. 2

Телефон 8 (813-70) 38-002 эл почта: mouyninodo2@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 структурного подразделения дошкольного отделения № 2:
Белоусова Екатерина Борисовна

Ответственный за питание обучающихся: руководитель структурного подразделения дошкольного отделения № 2 – Белоусова Екатерина Борисовна;
Воспитатель – Куготова Людмила Тахировна

Численность педагогического коллектива – 28 чел.

Численность обслуживающего и технического персонала – 28 чел.

Количество возрастных групп – 12 групп.

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе за родительскую плату
1	Ранний возраст (2-3) • ясли	1	20	0
2	Младший дошкольный возраст (3-4) • младшие группы	3	96	4
3	Младший дошкольный возраст (4-5) • средние группы	3	90	19
4	Старший дошкольный возраст (5-6) • старшие группы	2	64	19
5	Старший дошкольный возраст (6-7) • подготовительные группы	3	92	18
	ИТОГО		362	60

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Ранний возраст (2-3)	20	20	100 %

	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
2	Младший дошкольный возраст (3-4)	96	96	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	4,2 %
3	Младший дошкольный возраст (4-5)	90	90	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	19	19	21 %
4	Старший дошкольный возраст (5-6)	64	64	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	19	19	29,7 %
5	Старший дошкольный возраст (6-7)	92	92	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	18	18	19,6 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	362	362	100 %
	в том числе за родительскую плату	60	60	16,57 %

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная, полноценное питание в течение дня)

Модель предоставления питания	Полноценное питание в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по десятидневному меню.
Оператор питания, наименование	1. ООО «ЛенАгроПром» 2. ООО «РОСТХЛЕБПРОДТОРГ»
Адрес местонахождения	1. 191024, Санкт-Петербург г, Тележная ул, дом 13, литер Б, помещение 1Н Р.М. 5 2. 188663 Ленинградская обл., Всеволожский р-н, п. Кузьмоловский, ул. Молодежная, д.12

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	1. Генеральный директор Кулик Сергей Петрович 2. Генеральный директор Веденева Людмила Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	ООО «ЛенАгроПром» Тел.: +7 (911) 002-77-77 e-mail: info@lenagroprom.ru ООО «РОСТХЛЕБПРОДТОРГ» тел (факс): 8-(81370) -91142 почта: roshleb2@gmail.com; roshleb@bk.ru
Дата заключения контракта	ООО «ЛенАгроПром» от 21.06.2021 2. ООО «РОСТХЛЕБПРОДТОРГ» от 21.06.2021
Длительность контракта	по 31.07.2022 по 31.07.2022

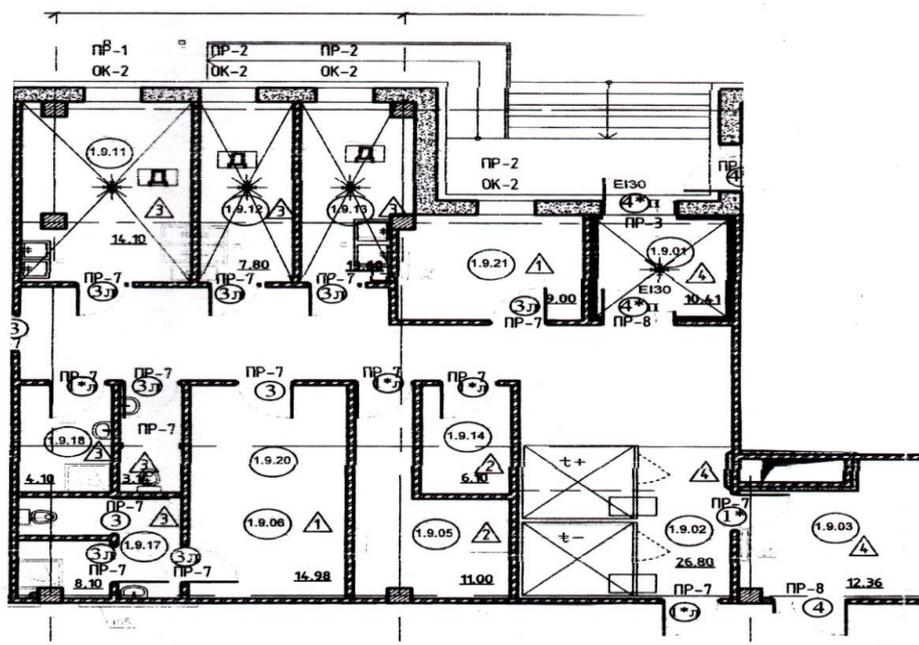
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Продукты доставляются специализированной машиной поставщика
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Приточная

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
1	Загрузочная-тамбур площадью	10,41 кв.м
2	коридор площадью	26,80 кв.м.
3	столовая для персонала площадью	12,36 кв.м.
4	кладовая сухих продуктов	12,04 кв.м
5	Комната персонала(раздевалка) площадью	14,04 кв.м
6	лифтовой холл площадью	5,41 кв.м
7	моющая посуды площадью	8,12 кв.м.
8	холодный цех площадью	13,45 кв.м.
9	горячий цех	48.66 кв.м.

10	мясо-рыбный цех площадью	14,10 кв.м.
11	овощной цех площадью	7,80 кв.м.
12	помещение первичной обработке овощей площадью	13,60 кв.м.
13	кладовая овощей площадью	8,87 кв.м.
14	коридор площадью	38,70 кв.м.
15	тамбур площадью	7,10 кв.м.
16	санузел площадью	8,10 кв.м.
17	помещение уборочного инвентаря площадью	4,10 кв.м.
18	кладовая площадью	6,45 кв.м.
19	санузел для персонала площадью	3,14 кв.м.
20	кабинет кладовщика площадью	9,00 кв.м.

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	Загрузочная-тамбур площадью	Весы товарные электронные Масса-К, тв-м-150.2-а1	1	2017	2017	57,12 %
		Подтоварник для овощей	1	2017	2017	57,12 %
		Тележка сервировочная	1	2017	2017	57,12 %
		Подтоварник для овощей	1	2017	2017	57,12 %
		Ларь нерж.	4	2017	2017	57,12 %
		Стеллаж нерж.	2	2017	2017	100 %
2	Столовая для персонала	Стол обеденный	3	2017	2017	57,12 %
		Стул кожзам	5	2017	2017	80,01 %
3	Коридор	Камера холодильная тип1, КХН-6,61, POLAIR	1	2017	2017	57,12 %
		Камера холодильная тип2, КХН-6,61, POLAIR	1	2017	2017	57,12 %
4	Кладовая сухих продуктов	Весы настольные порционные электронные	1	2017	2017	57,12 %

		AD-10.CAS				
		Стеллаж универсальный	3	2017	2017	57,12 %
		Стол производственный тип3	1	2017	2017	80,01 %
		стеллаж	1	2017	2017	57,12 %
5	Комната персонала	Вешалка напольная металл	1	2017	2017	100 %
		Стол производственный тип2	3	2017	2017	80,01 %
		Шкаф для документации	1	2017	2017	80,01 %
		Зеркало настенное	1	2017	2017	80,01 %
6	Моечная посуды	Ванна котломоечная вмс1-8/8ц-э	1	2017	2017	100 %
		Душирующее устройство для мойки кухонной 991110	1	2017	2017	100 %
		Стеллаж для хранения и сушки столовой посуды	1	2017	2017	80,01 %
		Стеллаж кухонный (1200*500*2000)	1	2017	2017	80,01 %
		Стеллаж кухонный	1	2017	2017	80,01 %
		Водонагреватель 100л	1	2017	2017	57,12 %
7	Холодный цех	Овощерезка тип 1 мпр-350м-02	1	2017	2017	57,12 %
		Овощерезка тип 2 Лепсе, гамма -5а	1	2017	2017	57,12 %
		Стол холодильный, TM2GN-G.polair	1	2017	2017	57,12 %
		Ванна моечная тип 5	1	2017	2017	100 %

		Стол производствен ный тип 2	1	2017	2017	80,01 %
		Стол производствен ный	1	2017	2017	80,01 %
		Шкаф хлебный	1	2017	2017	100 %
		Шкаф ШРХ 8/5	1	2017	2017	100 %
		Тележка сервировочная	1	2017	2017	100 %
		Рециркулятор- облучатель	1	2017	2017	100 %
8	Горячий цех	Друшлаг	1	2017	2017	100 %
		Кастрюля нержавейка 7,8л	6	2017	2017	100 %
		Бойлер ER50V, Термех	1	2017	2017	57,12 %
		Ванна моечная тип 2 вмс2- 13/7н-ц	1	2017	2017	100
		Кастрюля нерж.ст.15л	4	2017	2017	100 %
		Кастрюля нерж.ст.20л	5	2017	2017	100 %
		Кастрюля нерж.ст.30л	6	2017	2017	100 %
		Кастрюля нерж.ст.40л	6	2017	2017	100 %
		Кастрюля нерж.ст.50л	6	2017	2017	100 %
		Кастрюля нерж.ст.11л	4	2017	2017	100 %
		Весы настольные порционные электронные AD-10.CAS	1	2017	2017	57,12 %
		Зонт вытяжной островной	1	2017	2017	57,12 %
		Зонт вытяжной островной	1	2017	2017	57,12 %
		Кипятильник электрический (нерж)	1	2017	2017	57,12 %
		Котел кп-100 Итерма	1	2017	2017	57,12 %

		Пароконвектомат на 10 уровней пка 10-1/1 вм,abat 2012	1	2017	2017	57,12 %
		Плита электрическая ЭП4ШЦ	2	2017	2017	57,12 %
		Подставка под пароконвектомат	1	2017	2017	57,12 %
		Подставка под электрокипятильник	1	2017	2017	57,12 %
		Горизонтальные жалюзи	4	2017	2017	39,98 %
		Сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40	1	2017	2017	5 %
		Скамья нерж.	3	2017	2017	57,12 %
		Универсальная кухонная машина, УКМ-01	1	2017	2017	57,12 %
		Стол производственный	1	2017	2017	100 %
		Стеллаж кухонный	1	2017	2017	100 %
		Стеллаж кухонный	1	2017	2017	100 %
		Полка кухонная закрытая	1	2017	2017	100 %
		Шкаф холодильный тип 2 carboma	1	2017	2017	57,12 %
		Стол производственный тип 3	7	2017	2017	100 %
		Стол производственный тип 2	1	2017	2017	100 %
		Полка кухонная	4	2017	2017	100 %
		Стеллаж нерж.	1	2017	2017	100 %
		Стеллаж универсальный	1	2017	2017	100 %
9	Мясо-рыбный цех	Ванна моечная тип 3	2	2017	2017	100 %

		Мясорубка HKN, Hurakan	1	2017	2017	57,12 %
		Мясорубка HKN, Hurakan	1	2017	2017	57,12 %
		Горизонтальны е жалюзи	1	2017	2017	39,98 %
		Стул для разруба мяса	1	2017	2017	100%
		Шкаф холодильный тип1 polair	2	2017	2017	57,12 %
		Стол производственн ый тип1	3	2017	2017	100 %
		Полка кухонная	1	2017	2017	100 %
		Весы настольные порционные электронные AD-10.CAS	1	2017	2017	57,12 %
		Водонагревател ь 50л	1	2017	2017	57,12 %
		Эритемный облучатель	1	2017	2017	57,12 %
10	Овощной цех	Горизонтальны е жалюзи	1	2017	2017	39,98 %
		Ванна моечная тип 5	1	2017	2017	100 %
		Стол производственн ый тип 3	1	2017	2017	100 %
		стеллаж	1	2017	2017	100 %
11	Помещение первой обработ.овощей	Ванна- рукомойник	1	2017	2017	100 %
		Ванна моечная тип 3	1	2017	2017	100 %
		водонагревател ь	1	2017	2017	57,12 %
		Картофелечист ка мок-300м	1	2017	2017	39,98 %
		Стол производственн ый тип 3	1	2017	2017	100 %
		стеллаж	1	2017	2017	100 %
		Эритемный облучатель	1	2017	2017	57,12 %

12	Цех по обработке яйца	разделочные столы	2	2017	2017	
		моечная ванна	2	2017	2017	100 %
		раковина для мытья рук.	1	2017	2017	100 %
13	Тамбур	Камера холодильная тип3, КХН-4.41, POLAIR	1	2017	2017	57,12 %
		Лифт малый грузовой	1	2017	2017	57,12 %
		Тележка грузовая транспортная ТГ-12/7	1	2017	2017	100 %
		Тележка сервировочная (лифтовой холл 2 этаж)	1	2017	2017	100 %
		Стеллаж кухонный	1	2017	2017	100 %
14	Помещение уборочного инвентаря	Шкаф инвентаря створчатый	1	2017	2017	100 %
		Бак	4	2017	2017	100 %
15	Кладовая	Стеллаж универсальный	1	2017	2017	100 %
16	Кабинет кладовщика	Огнетушитель ОП-4 (10)	1	2017	2017	100 %

		ПК(MSI 8Гб, монитор, клав,мышь)	1	2017	2017	
		Термо-гигрометр	2	2017	2017	100 %
		Кресло	1	2017	2017	100 %
		Стол письменный двухтумбовый	1	2017	2017	100 %
		Шкаф комбинированный со стеклом	1	2017	2017	100 %
		Стеллаж кухонный	1	2017	2017	100 %
		Шкаф холодильный тип 1 polair	1	2017	2017	100 %
		Шкаф холодильный бытовой Атлант	1	2017	2017	100 %
		МФУ лазерный Canon	1	2017	2017	100 %

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							
	Пароконвектома	Тепловое	пка 10-	100 %	2017	5 лет	По мере

	т на 10 уровней		1/1 вм,abat				необходимости
	Плита электрическая	Тепловое	ЭП4ШЦ	100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
	Сковорода электрическая	Тепловое	ЭСК-80-0,27-40	100 %	2017	3 лет	По мере необходимости
2.Механическое							
	Овощерезка тип 1	Механическое	мпр-350м-02	100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
	Овощерезка тип 2	Механическое	Лепсе, гамма - 5а	100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
	Ванна моечная тип 5	Механическое		100 %	2017	7 лет	По мере необходимости
3.Холодильное							
	Шкаф холодильный тип 2	Холодильное		100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
	Шкаф холодильный тип 1	Холодильное		100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
	Камера холодильная тип 1	Холодильное	КХН-6,61, POLAIR	100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
	Камера холодильная тип 2	Холодильное	КХН-6,61, POLAIR	100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
	Стол холодильный	Холодильное	TM2G N-G.polair	100 %	2017	5 лет	По мере необходимости
4.Весоизмерительное							
	Весы товарные электронные	Весоизмерительное	Масса-К, тв-м-150.2-a1	100 %	2017	3 года	1 раз в год
	Весы настольные порционные	Весоизмерительное	AD-10.CAS	100 %	2017	3 года	1 раз в год

электронные						
-------------	--	--	--	--	--	--

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	Нет	Нет	да	нет	Вострикова Д.А.	Ежедневно
2	Механическое	Нет	Нет	нет	нет	Вострикова Д.А.	Ежедневно
3	Холодильное	Нет	Нет	да	нет	Вострикова Д.А.	Ежедневно
4	Весомизмерительное	Нет	Нет	нет	нет	Вострикова Д.А.	Ежедневно

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
	Столовая отсутствует	-	-	-	-

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Сан. узел для сотрудников пищеблока	Унитаз – 1шт, раковина для мытья рук – 1шт
2.	Душевая для сотрудников пищеблока	Душ, унитаз – 1шт, раковина для мытья рук – 1шт
3.	Гардеробная для сотрудников пищеблока	Шкаф для санитарной одежды – 1шт Шкаф для личной одежды – 1шт

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный	стаж работы	наличие медкнижки

					разряд		
1	Шеф-повар	1	1	Среднее профессиональное	4	1г.	имеется
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	3	3	Среднее профессиональное	5	1г.	имеется
4	Рабочие кухни (кухонный рабочий)	2	2	Среднее профессиональное		2г.	имеется
5	Кладовщик	1	1	Среднее профессиональное		4г.	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

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, 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 продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (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 гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
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;	Моечные ванны (для мяса и		

		рыбы)	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	Раковина для	Раковина для	

		рук	мытья рук	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 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	Производственный стол	Производственный стол	

		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	
2.13	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	
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	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			

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