

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. 8(81370)78-310

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МОБУ СОШ «Янинский центр образования» структурное подразделение
Дошкольное отделение № 3

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

Телефон 8(81370)67020 эл. почта yninodo3@mail.ru

Ленинградская область
Всеволожский район
г.п. Янино-1
2021 год

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 № 3:
Агафонова Валентина Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: руководитель структурного подразделения дошкольного отделения № 3 – Агафонова Валентина Анатольевна;

Методист – Игошева Марина Валентиновна

Численность педагогического коллектива – 15 чел.

Численность обслуживающего и технического персонала – 16 чел.

Количество возрастных групп – 06 групп.

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе за родительскую плату
1	Младший дошкольный возраст (3-4) • младшие группы	2	51	13
2	Младший дошкольный возраст (4-5) • средние группы	1	29	9
3	Старший дошкольный возраст (5-6) • старшие группы	1	30	6
4	Старший дошкольный возраст (6-7) • подготовительные группы	2	56	15
	ИТОГО	6	166	43

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	Младший дошкольный возраст (3-4)	51	51	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	13	13	25 %
2	Младший дошкольный возраст (4-5)	29	29	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	31 %
3	Старший дошкольный возраст (5-6)	30	30	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	20 %
4	Старший дошкольный возраст (6-7)	56	56	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	26,7 %
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	166	166	100 %
	в том числе за родительскую плату	43	43	25,9 %

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

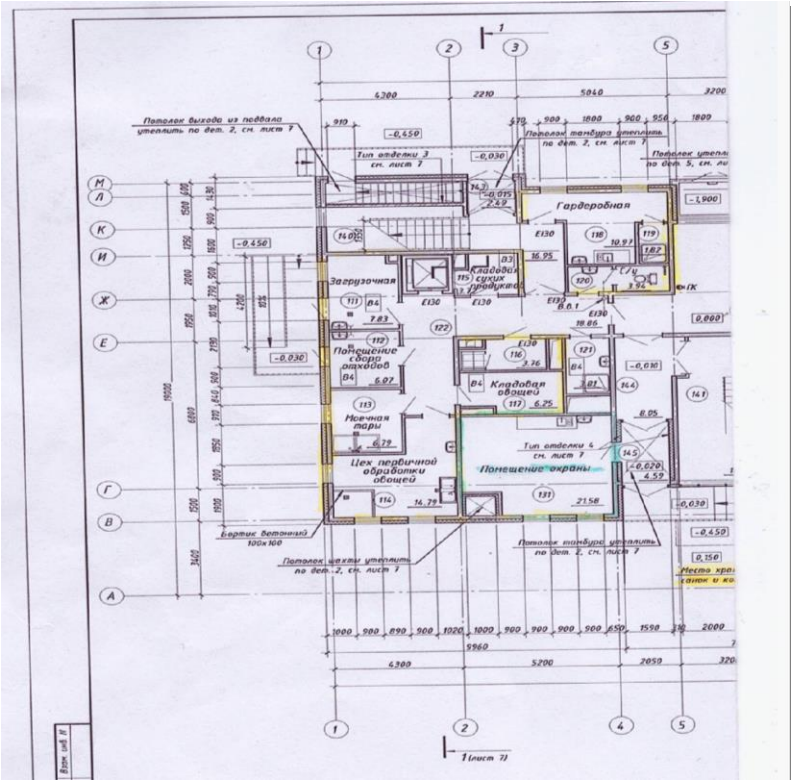
Вид транспорта	Продукты доставляются специализированной машиной поставщика
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

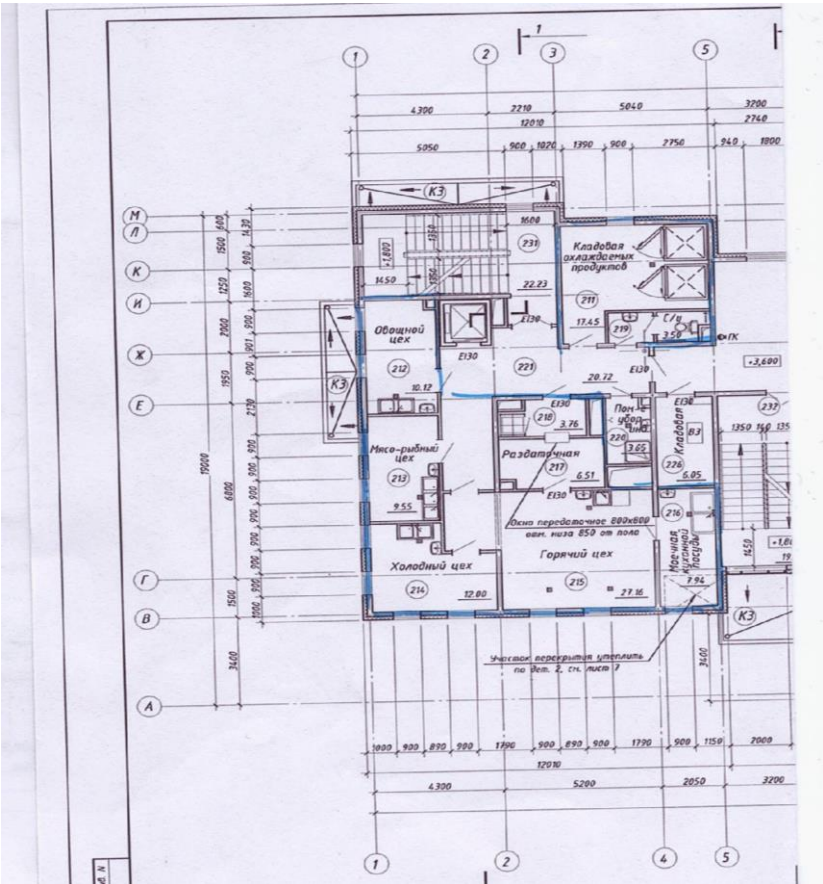
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Приточная

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

1 этаж



2 этаж



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 помещение м ²
1	Коридор площадью (1 этаж)	18,86
2	Помещение уборочного инвентаря площадью (1 этаж)	3,81
3	Лифтовой холл (1 этаж)	3,76
4	Кладовая овощей (1 этаж)	6,25
5	Цех первичной обработки(1 этаж)	14,79
6	Моечная тары (1 этаж)	6,79
7	Помещение сыпучих продуктов (1 этаж)	6,07
8	Загрузочная (1 этаж)	7,83
9	Кладовая сухих продуктов (1 этаж)	3,72
10	Гардеробная (1 этаж)	10,97
11	Туалет (1 этаж)	3,94
12	Коридор (2 этаж)	20,72
13	Помещение уборочного инвентаря (2 этаж)	3,65
14	Лифтовой холл (2 этаж)	3,76
15	Раздаточная (2 этаж)	6,51
16	Моечная кухонной посуды (2 этаж)	7,94
17	Горячий цех (2 этаж)	27,16
18	Холодный цех (2 этаж)	12,00
19	Мясо- рыбный цех (2 этаж)	9,55
20	Яичный цех (2 этаж)	10,12
21	Кладовая охлаждаемых продуктов (2 этаж)	17,45
22	Туалет (2 этаж)	3,5

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 электронные платформенные НЕВСКИЕ ВЕСЫ ВЭ-150/300	1	2019	2020	10%
		Подтоварник для овощей	3	2019	2020	10%
		Тележка сервировочная	1	2019	2020	5%

2	Кладовая продуктов 1 этаж	Весы электронные настольные МЕРА ПВМ3/6	1	2019	2020	10%	
		Стеллаж нерж.ст.	2	2019	2020	5%	
		Стеллаж универсальный	2	2019	2020	5%	
		Стол производственный	1	2019	2020	5%	
		Раковина для мытья рук	1	2019	2020	5%	
3	Комната персонала	Стул	2	2019	2020	10%	
		Шкаф для документов	1	2019	2020	10%	
		Шкаф железный	1	2019	2020	10%	
		Шкаф для одежды	3	2019	2020	10%	
		Жалюзи горизонтальные	2	2019	2020	10%	
4	Моечная посуды	Ванна котломоечная секции	2	1	2019	2020	5%
		Душирующие устройство	1	1	2019	2020	10%
		Стеллаж для хранения кухонной посуды	2	2	2019	2020	10%
		Стеллаж для столовой посуды	1	1	2019	2020	10%
		Сушилка для крышек	2	2	2019	2020	10%
		Сушилка для досок	2	2	2019	2020	10%
		Скамья для сушки	1	1	2019	2020	10%
		Полка нерж.ст.	2	2	2019	2020	10%
		Жалюзи горизонтальные	1	1	2019	2020	10%
5	Холодный цех	Весы ПВМ 3/6 ЖКИ-П	1	1	2019	2020	10%
		Стол производственный	2	2	2019	2020	10%
		Машина Овощерезательная МКР350-02	1	1	2019	2020	10%
		Ванна моечная	1	1	2019	2020	10%
		Рециркулятор	1	1	2020	2020	10%
		Холодильный шкаф с глухой дверью	1	1	2019	2020	10%

		Раковина для мытья рук	1	2019	2020	10%
		Полка (из нержавеющей стали)	1	2019	2020	10%
		Жалюзи горизонтальные	3	2019	2020	10%
6	Горячий цех	Холодильный шкаф с глухой дверью	1	2019	2020	10%
		Плита электрическая, 4 конфорки с жарочным шкафом	1	2019	2020	15%
		Стол производственный (большой)	2	2019	2020	10%
		Стол производственный (малый)	4	2019	2020	10%
		Сковорода электрическая	1	2019	2020	20%
		Котел электрический пищеварочный	1	2019	2020	15%
		Пароконвектомат, 6 противней АБАТ ПКА 6-1/1ПП2	1	2019	2020	10%
		Электрокипятильник АБАТ	1	2019	2020	10%
		Ванна моечная	1	2019	2020	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019	2020	10%
		Котел нерж. Ст. 40 л	2	2019	2020	15%
		Котел нерж. Ст. 30 л	3	2019	2020	15%
		Котел нерж. Ст. 20 л	1	2019	2020	15%
		Котел нерж. Ст. 15 л	1	2019	2020	20%
		Кастрюля нерж. Ст. 10 л	1	2019	2020	20%
		Жалюзи горизонтальные	2	2019	2020	20%
		Кастрюля нерж. Ст. 8 л	2	2019	2020	20%
		Кастрюля нерж. Ст. 7 л	1	2019	2020	20%
		Кастрюля нерж. Ст. 3 л	2	2019	2020	20%
		Кастрюля нерж. Ст. 1,5 л	1	2019	2020	20%

		Сотейник нерж. Ст 2л	1	2019	2020	20%
		Сотейник нерж. Ст 1,5л	3	2019	2020	20%
		Подставка под конвектомат	1	2019	2020	20%
		Подставка нерж. Ст.	3	2019	2020	10%
		Миска нерж.ст 3 л.	2	2019	2020	20%
		Миска нерж.ст 2 л.	2	2019	2020	20%
		Миска нерж.ст 1 л.	6	2019	2020	20%
		Стул	4	2019	2020	10%
		Зонт вытяжной	2	2019	2020	10%
		Дуршлаг 20л	1	2019	2020	20%
		Дуршлаг 3л	1	2019	2020	20%
		Дуршлаг 2л	1	2019	2020	20%
		Сито	1	2019	2020	20%
7	Мясо-рыбный цех	Холодильный шкаф с глухой дверью POLAR	2	2019	2020	20%
		Стол Производственный	3	2019	2020	10%
		Стол Производственный (мал)	1	2019	2020	10%
		Мясорубка настольная электрическая	1	2019	2020	20%
		Весы электронные настольные МЕРА ПВМ3/6	1	2019	2020	10%
		Ванна 3-х секционная	1	2019	2020	10%
		Жалюзи	2	2019	2020	10%
		Кран душ	2	2019	2020	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019	2020	10%
8	Овощной цех (обработка)	Раковина для мытья рук	1	2019	2020	10%
		Раковина 2-х секционная	1	2019	2020	10%
		Картофелечистка ТОРГАМШ МОК-150М	1	2019	2020	10%

		Кран душ	1	2019	2020	10%
		Скамья для сушки	1	2019	2020	10%
9	Овощной цех (склад)	Стеллаж нерж.ст	2	2019	2020	10%
		Скамья нерж.ст.	1	2019	2020	10%
		Раковина 2-х секционная	1	2019	2020	10%
		Кран душ	1	2019	2020	10%
10	Цех по обработке яйца	Стол Производственный	1	2019	2020	10%
		Холодильный шкаф с глухой дверью POLAR	1	2019	2020	10%
		Жалюзи	2	2019	2020	10%
		Раковина 2-х секционная	1	2019	2020	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019	2020	10%
		Кран душ	1	2019	2020	10%
11	Раздача	Стол Производственный (бол)	2	2019	2020	10%
		Стол Производственный (мал)	1	2019	2020	10%
		Шкаф для хранения хлебобулочных изделий	1	2019	2020	10%
		Тележка сервировочная	3	2019	2020	10%
12	Помещение уборочного инвентаря 1 этаж	Шкаф для инвентаря	1	2019	2020	10%
		Поддон душевой	1	2019	2020	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019	2020	10%
		Душ	1	2019	2020	10%
13	Помещение уборочного инвентаря 2 этаж	Шкаф для инвентаря	1	2019	2020	10%
		Поддон душевой	1	2019	2020	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019	2020	10%

		Душ	1	2019	2020	10%
14	Кабинет кладовщи ка	Огнетушитель	1	2020	2020	-
		Моноблок,	1	2019	2020	10%
		Термо-гигрометр	1	2019	2020	10%
		Кресло	1	2019	2020	10%
		Стул	2	2019	2020	10%
		МФУ лазерный	1	2019	2020	10%
		Стол письменный	1	2019	2020	10%
		мышь, клавиатура	1	2019	2020	10%

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					
		назн ачен ие	марка	производительность	дата изгот овлен ия	срок служб ы	сроки профилактиче ского осмотра
1.Тепловое							
	Пароконвектомат	Тепло вое	АБАТ ПКА 6- 1/1ПП2	120 встроенных программ приготовления	2019	5 лет	По необходимости
	Плита электрическая	Тепло вое	АБАТ ЭП-4 ЖШ	Чугунные конфорки размером 417x295 мм Каждая конфорка снабжена регуляторами теплового режима и световым индикатором,сигнализ ирующим о включении конфорки	2019	5 лет	По необходимости
	Сковорода электрическая	Тепло вое	СЭСМ	предназначена для пассерования овощей и жарки мясных,	2019	3 лет	По необходимости

				рыбных и овощных изделий напредприятиях общественного питания.			
2.Механическое							
Овощерезка, 8 видов нарезки, протирочное устройств.	Механическое	БЕЛАРУСЬ ТОРГА МШ БАРАНОВИЧ И АК-7П	Машина протирочно-резательная, 6 видов нарезки, 2вида протирки (диск шинковочный 4х3, диск тонкого измельчения, нож комбинирован.10х10, диск терочный 1,3х3,5, нож дисковый-ломтики толщ.2мм, диск протирочный d=4мм, диск протирочный d=1,5мм)	2019	5 лет	По необходимости	
Овощерезка	Механическое	ТОРГА МШ МПР-35М-02	Машина протирочно-резательная	2019	5 лет	По необходимости	
Ванна моечная	Механическое		Ванна моечная	2019	10 лет	По необходимости	
3.Холодильное							
Холодильный шкаф с глухой дверью	Холодильное	POLAR	Предназначен для кратковременного хранения	04.2019	5 лет	По необходимости	
Камера холодильная сборно-разборная низкотемпературная с моноблоком	Холодильное	POLAR MB 108 S	Предназначен для кратковременного хранения	08.2019	5 лет	По необходимости	
Камера холодильная сборно-разборная низкотемпературная с моноблоком	Холодильное	POLAR MB 109 S	Предназначен для кратковременного хранения	08.2019	5 лет	По необходимости	
4.Весоизмерительное							
Весы электронные настольные	Весоизмерительное	МЕРА ПВМ3/6	Функции тарирование, принудительное обнуление.	-2019	3 лет	Ежегодно	
Весы электронные платформенные	Весоизмерительное	НЕВСК ИЕ	Функции тарирование,	-2019	3 лет	Ежегодно	

		тельн ое	ВЕСЫ ВЭ- 150/300	принудительное обнуление.			
--	--	-------------	------------------------	------------------------------	--	--	--

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмо тр	наличие договора на проведен ие метролог ических работз	проведе ние ремонта	план приобрет ения нового и замена старого оборудов ания	ответственны й за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудовани я
1	Тепловое	Нет	Нет	да	нет	Иванова Е.А.	ежедневно
2	Механическое	Нет	Нет	нет	нет	Иванова Е.А.	ежедневно
3	Холодильное	Нет	Нет	да	нет	Иванова Е.А.	еженедельно
4	Весоизмерительное	Нет	Нет	нет	нет	Иванова Е.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
-	Отсутствует столовая	-	-	-	-

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, 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	укомплекто-	базовое	квалифика-	стаж

		ставок	ванность	образован	ционный разряд	работы	медкнижки
1	Технолог	-	-	-	-	-	-
2	Повара	2	2	Среднее професси ональное	5	2г.	имеется
3	Рабочие кухни (кухонный рабочий)	2	2	Среднее професси ональное	0	2г.	имеется
4	Кладовщик	1	1	Среднее професси ональное	0	8 л.	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	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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