

## ПАСПОРТ

пищеблока МОБУ «Сертоловская средняя общеобразовательная школа №1»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения

ЛО, Всеволожский район, г. Сертолово , ул. Школьная д.1, к. 2

ЛО, Всеволожский район, г. Сертолово , ул. Школьная д.1, к. 1

ЛО, Всеволожский район, мкр. Черная Речка д.55

Телефон: (812)593-32-06

Эл. почта: sert11@vsevobr.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 Березина Маргарита Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся Шолохова Татьяна Анатольевна

Численность педагогического коллектива 101 чел.

Количество классов по уровням образования:

начальное общее образование - 30 кл.

основное общее образование - 24 кл.

среднее общее образование – 10 кл.

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	10	316	
2	2 класс	8	261	
3	3 класс	6	200	
4	4 класс	6	212	
	Итого 1-4 кл.:		989	
5	5 класс	7	223	
6	6 класс	6	187	
7	7 класс	6	177	
8	8 класс	5	168	
	Итого 5-8 кл.:		755	
9	9 класс	6	181	
10	10 класс	2	51	
11	11 класс	2	40	
	Итого 9-11		272	
	Всего по школе:		2016	

**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	989	985	95%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	51	49	98%
2	Учащиеся 5-8 классов	755		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	66	63	95%
	в т.ч. за родительскую плату	689		
3	Учащиеся 9-11 классов	272		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	9	9	3,6%
	в т.ч. за родительскую плату	262		

	плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	2016		
	в том числе льготных категорий	126		

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Северная Столица»
Адрес местонахождения	187000. Ленинградская область, г. Тосно, Московское шоссе, д.33, лит. А, пом 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8-921-756-21-27 s_stolitsa@bk.ru
Дата заключения контракта	23.08.2021г. М№ 1/08-2021
Длительность контракта	31.12.2021г.

### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	Перевозка продуктов

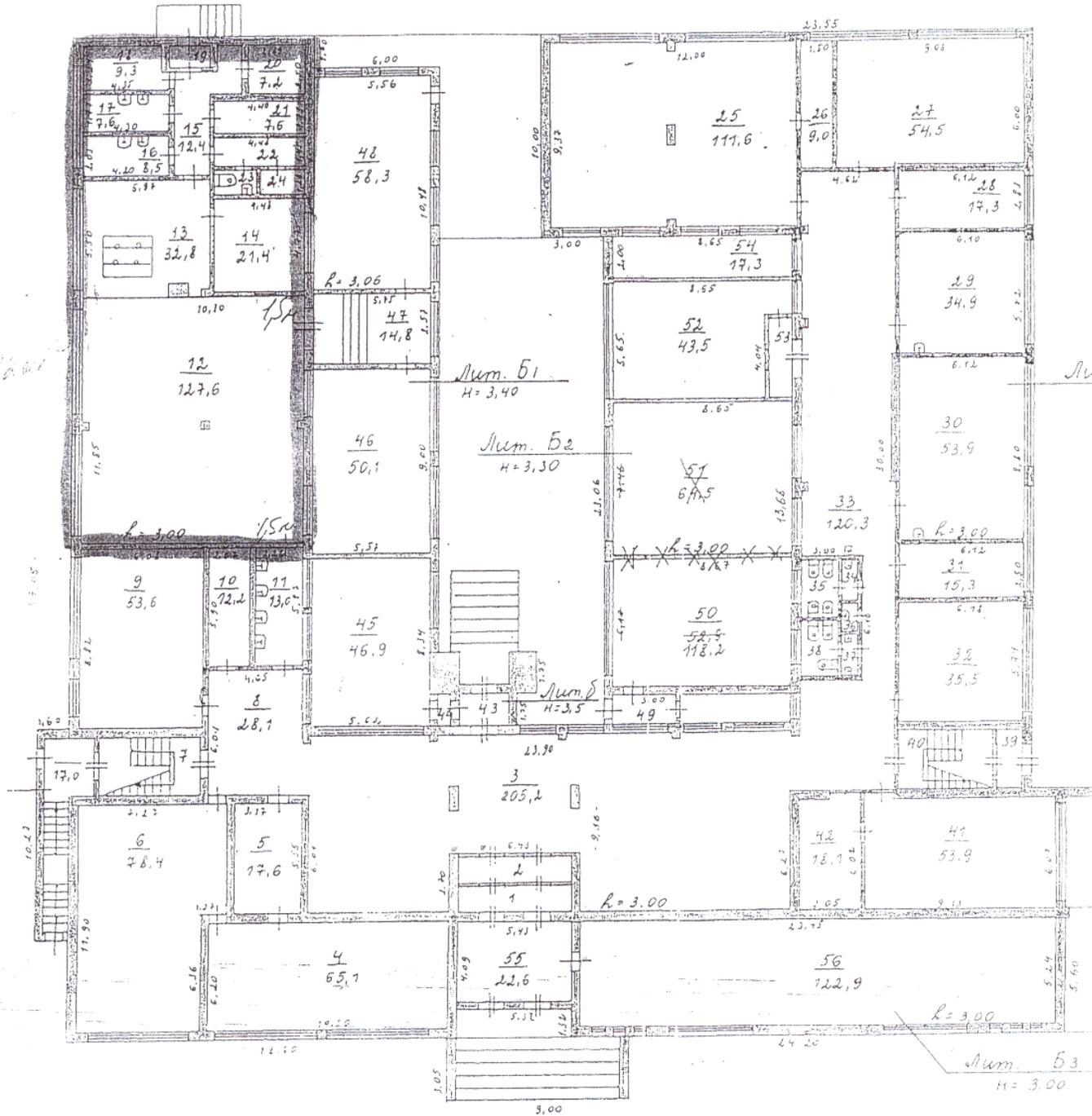
### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
---------------	------------------

Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

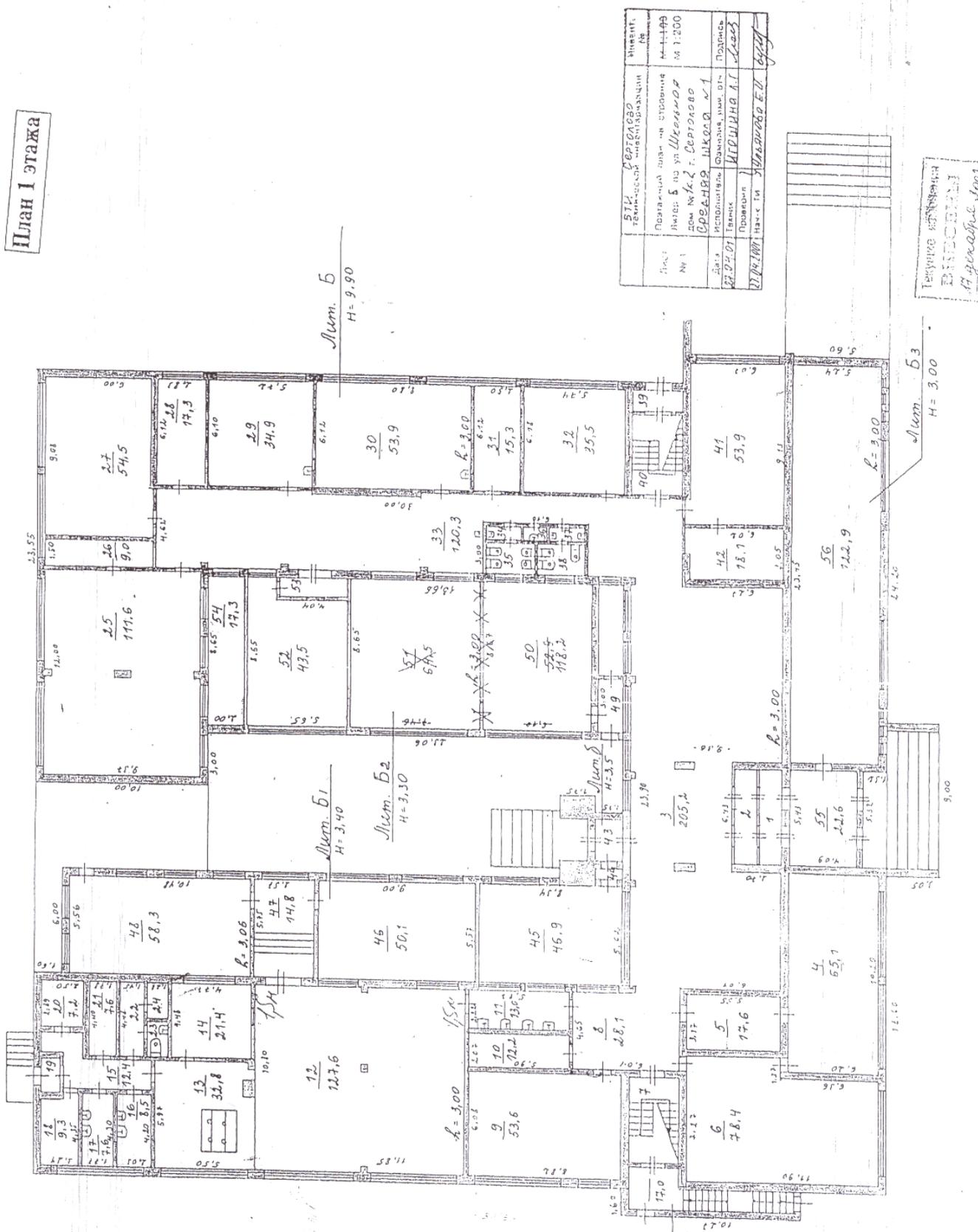
## 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

### Схема пищеблока в здании основной школы



# Схема пищеблока в здании начальной школы

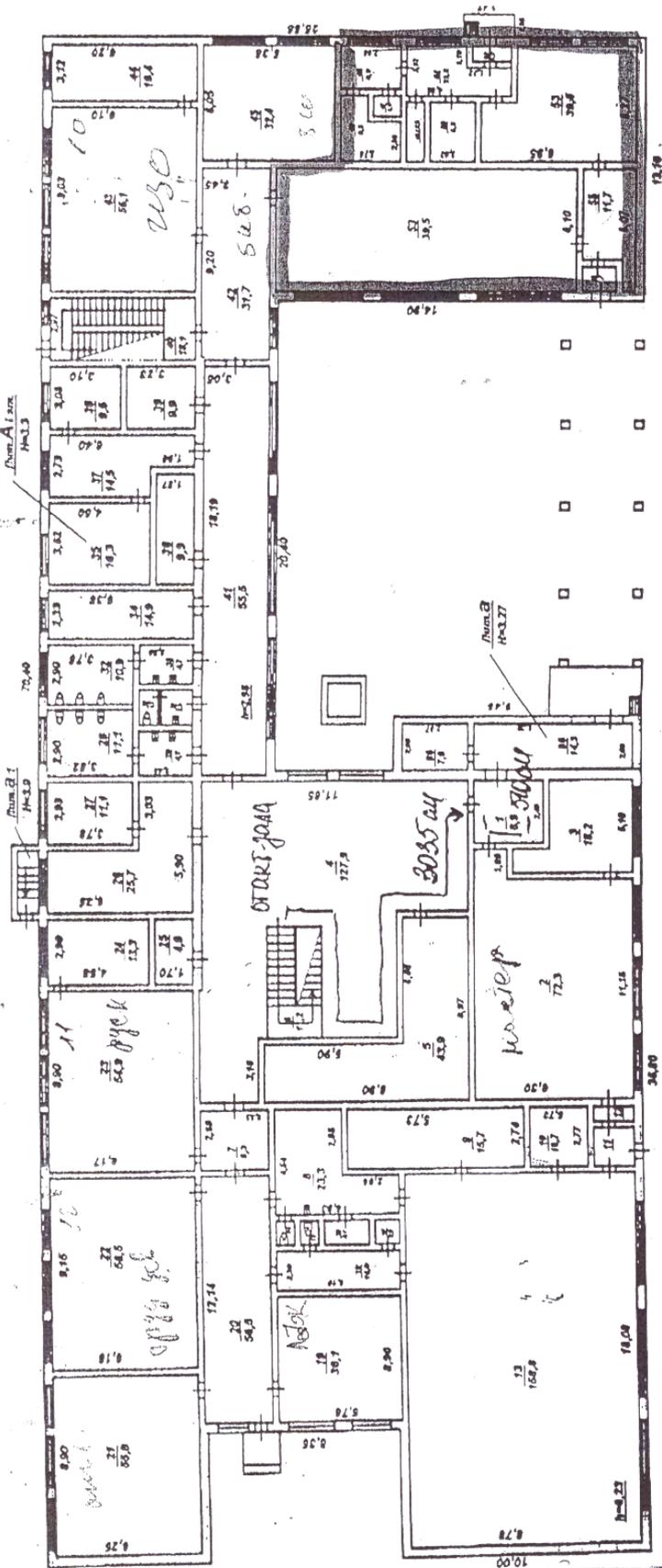
План I этажа



# Схема пищеблока в школе мкр. Черная речка

Приложение № 3

План 1 этажа



Здание пищеблока в школе мкр. Черная речка

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		86,8 (здание основной школы) 49,7 (здание мкр. Черная речка)		
2	Производственные помещения		32,8 (здание основной школы) 51,7 (здание начальной школы) 39,5 (здание мкр. Черная речка)		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,2 (здание основной школы) 7,2 (здание мкр. Черная речка)		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		7,6 (здание основной школы) 7,1 (здание мкр. Черная речка)		-
2.3	Мясо-рыбный цех		8,5 (здание основной школы) 8,3 (здание мкр. Черная речка)	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		22,8 (здание основной школы) 20,4 (здание мкр. Черная речка)		-
2.6	Холодный цех		7,6 (здание основной школы) 7,8 (здание мкр. Черная речка)		-
2.7	Мучной цех		20,2 (здание основной школы) 16,0 (здание мкр.	-	-

			Черная речка)		
2.8	Раздаточная		16 (здание основной школы) 6,4 (здание мкр. Черная речка)		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		21,4 (здание основной школы) 11,7 (здание мкр. Черная речка)		-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		8,3 (здание основной школы) 4,3 (здание мкр. Черная речка)		

### 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	<b>Овощной цех первичной</b>	Машина протирочно-резательная МПР – 350М	1		22.09.2012г	

	<b>обработки</b> (здание основной школы)					
		КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300М	1		11.12.2017 г.	38,33
		Машина протирачно-резательная МПР-350М	1			
	(здание мкр. Черная речка)	Холодильник " Стинол"	1		31.08.2010 г.	
		Измельчитель овощей-овощерезка с протир.устройством Гамма-5А	1		31.08.2010 г.	
		Овощерезательно-протирачная машина ОМ-350М/220	1		12.08.2020 г.	
2	<b>Овощной цех вторичной обработки овощей</b> (здание основной школы)	Шкаф холодильный ШХ - 0,5(СМ105-S)	1		16.12.2016 г.	
		Весы электронные CAS (фасовочные) SW-5	1		16.10.2007 г.	
		ВЕСЫ СKE 150-4050 RS	1		11.12.2017 г.	
		Овощерезка Hurakan HKN-FNT-M	1		01.11.2019 г.	
		Слайсер Hurakan HKN-HM250	1		01.11.2019 г.	
		Машина тестомесильная МТ-100	1		31.08.2010 г.	
		Витрина ТАИР 1221 (1180x970x1230,0...+7)	1		29.12.2006 г.	
		Миксер для коктейлей	1			
		Холодильный прилавок	5			
	(здание начальной школы)	Овощерезка	1			
		Машина протирачно-резательная МПР-350М	1			
		Весы универсальные	1			
		Шкаф холодильный ШХ-1,4 (СМ114-S)	1		12.08.2020 г.	
	Здание мкр. Черная	Весы до 5 кг.	1			

	речка					
		Блендер Fimar FRI-150	1		31.08.2010г.	
		Комбайн кухонный	1			
		ШКАФ универсальный CV105-S	1		03.05.2018г.	
		СТОЛ РКБ 1200/600/850 полка реш. борт	4		05.07.2017 г.	
		Слайсер HURKAN HKN-NM250	1		12.08.2020г.	
		Холодильник "Саратов-2"	1		31.08.2010г.	
<b>3</b>	<b>Мясо – рыбный цех</b> (здание основной школы)	Шкаф холодильный СМ 114-S (ШХ-1,4) среднетмпературный	1		22.08.2012 г.	
		Мясорубка МИМ 80	1			
		Мясорубка Hurakan HKN-12N	1		01.11.2019 г.	
		Весы механические	1			
		Ларь морозильный F600S белый глухая крышка)	1		12.08.2020 г.	
	(здание начальной школы)	Шкаф холодильный ШХ-0,5	1		05.07.2017 г.	
		Шкаф холодильный ШХ-0,5 (СМ105-S)	1		12.08.2020 г.	
	(здание мкр. Черная речка)	Мясорубка МИМ 300	1		31.08.2010 г.	
		Мясорубка HURKAN HKN-12SS	1		12.08.2020 г.	
		Приставка-мясорубка Гамма-5М	1		13.08.2010 г.	
		Столы разделочные	1			
		ШКАФ универсальный CV105-S	1		07.07.2014 г.	
		ТЕСТОМЕС МТМ-65МНА1,5+дежа	1		24.06.2014 г.	96,67
		Столы разделочные	1			
		ШКАФ универсальный CV105-S	1			
		Холодильник ХЛД "STINOL" 2560	1		31.08.2010 г.	
<b>4</b>	<b>Горячий цех</b> (здание основной школы)	Мармит вторых блюд МЭП2Б	1		29.12.2006 г.	
		Кипятильник с регулятором Convita	1			

		Кипятильник КЭНД-50-03	1		02.03.2016 г.	
		Плита электрическая без жарочного шкафа ПЭМ-3-020	1		22.08.2012 г.	
		Плита электрическая с жарочным шкафом ПЭМ-3-010	1		22.08.2012 г.	
		Шкаф пекарский	1			
		Шкаф жарочный пекарский	1			
		Зонд островной 1500/600/400 без подсветки	1		24.06.2014 г.	
		Микроволновая печь Samsung	1			
		Печь СВЧ AIRHOT WP900	1		05.07.2017 г.	
		Шкаф пекарский 3-х секц. ЭШ-3к 1300x1083x1650 мм., /лиц.нерж./	1		01.11.2019 г.	19,17
	(здание начальной школы)	Плита электрическая напольная без духовки ПЭП-0,72М	1		28.02.2012 г.	
		Шкаф жарочно-пекарский	1		07.07.2014 г.	
		Плита ЭП-6П	1		12.08.2020 г.	
		Печь СВЧ Redmond RM-2001	1			
		Микроволновая духовка	1			
	(здание мкр. Черная речка)	Печь микроволновая с кварц «Gastrogag»	1		31.08.2010 г.	
		ПЕЧЬ СВЧ 30л Convito D90N30ESL-B6	1		11.12.2017 г.	
		Фритюрница RF 3 S	1		31.08.2010 г.	
		Плита ПЭ-0,48М ТЭН-сталь, 4-х конфорочная с жарочн. шкафом	1		13.12.2012 г.	
		Плита ПЭП-0,34М 2-х конфорочная без жарочн. шкафа к/т 44174	1		05.07.2017 г.	
		Эл. Сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ	1		12.08.2020 г.	
		Пароконвектомат LUXSTAHL EASY EV-SME906-LS	1		12.08.2020 г.	11,67
		Мармит 2-х блюд ЭМК-70КМ паровой	1		22.08.2012 г.	

	<b>Моечная столовой посуды</b> (здание основной школы)	Водонагреватель	1			
		Водонагреватель Термикс	1			
		Машина посудомоечная МПР-500	1			
		Кипятильник КЭНД-100-03 ТЕРМАЛЬ	1		03.05.2018 г.	
		Водонагреватель	1			
		Стеллажи	3			
	(здание начальной школы)	Водонагреватель накопительный	1			
		ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ THERMEX ERS 100 V Silverheat	1		11.12.2017 г.	
		Кипятильник КЭНД-50 нержавейка термаль	1		12.08.2020 г.	
		Машина посудомоечная МПК-1400К купольного типа	1		15.04.2019 г.	35,71
		Корзинка для тарелок	2			
		Тележка сервировочная	1			
		Водонагреватель накопительный THERMEX Champion ERS 80V Silverheat 80л	1			
		Водонагреватель	1			
		Вытяжка	1			
	(здание мкр. Черная речка)	Зонт вытяжной ЗВЭ-900-1,5п	1			
		Кулер В-11	1			
		КИПЯТИЛЬНИК с регулятором 19л "Convito" (WB-30)	1		11.12.2017 г.	
		Зонт вытяжной ЗВЭ-900-1,5п	1		31.08.2010 г.	
		Кипятильник с регулятором WB-12 "Convito"	1		18.11.2014 г.	
		Машина посудомоечная Modular DW 50	1		05.07.2017 г.	85
		Установка водонагревательная	1		31.08.2010 г.п	
		ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИК HURAKAN HKN-HVD15	1			
		Стеллаж 650X400X1200	2			

		нерж., разборная				
		Машина посудомоечная	1			
		Кулер В-11	1			
		КИПЯТИЛЬНИК с регулятором 19л "Convito" (WB-30)	1			
	<b>Складские помещения</b> (здание основной школы)	Весы общего назначения	1			
		Шкаф холодильный СМ 114-S (ШХ-1,4) среднетемпературный	1		-	
		Шкаф холодильный ШХ-0,5	1		06.11.2015 г.	
	(здание мкр Черная речка)	Шкаф холодильный R1400M	1		13.12.2012 г.	
		ШКАФ универсальный CV105-S	1			
		Стеллаж 650X400X1200 нерж., разборная	2			

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						
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весоизмерительное						

--	--	--	--	--	--	--	--

### 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			По условиям контракта № 1/08-2021			
2	Механическое			По условиям контракта № 1/08-2021			
3	Холодильное			По условиям контракта № 1/08-2021			
4	Весоизмерительное			По условиям контракта № 1/08-2021			

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой (обеденного зала)
		<p>площадь 127,6 М<sup>2</sup> (здание основной школы)</p> <p>площадь 80,6 М<sup>2</sup> (здание начальной школы)</p> <p>площадь 73,2 М<sup>2</sup> (здание мкр. Черная речка)</p>

		количество единиц оборудова ния	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	<b>Здание основной школы</b>				
	1. Комплект для столовой	23			
	2. Стол письменный	1			
	3. Стол оцинкованный	4			
	4. Стол металлический нержавейка	1			
	5. Стол	1			
	6. Стеллаж	3			
	7. Стеллаж	3			
	8. Стеллаж 4 полки	1			
	9. Стеллаж 4 полки	1			
	10. Раковина из нержавеющей	1			
	11. Мойка нержавеющей	2			
	12. Диван	1			
	13. Шкаф	2			
	14. Стеллаж нерж.	1			
	15. Стол для сбора пищи	4			
	16. Комплект мебели	1			
	17. Тумба с раковиной	1			
	18. Подставка	1			
	19. Стол нерж. 2000x600x850	1			
	20. Стол нерж. 1500x600x850	1			
	21. Стол нерж. 1000x600x850	1			
	22. Огнетушитель	1			
	<b>Здание начальной школы</b>				
	1. Комплект 2-х местный (стол+2 скамьи)	22			
	2. Стол разборный, обвязка с 4-х сторон (нержавейка)	4			
	3. Стеллаж металл	3			
	4. Набор мебели для кухни	1			
	5. Раковина "Тэллевикен"	1			
	6. Смеситель для раковины "Энсен"	1			
	7. Стол обеденный "Мельторп"	2			
	8. Стул "Адде"	15			
	9. Шкаф под мойку "Фуллен"	1			
	10. Шкаф	1			
	11. Шкаф	1			
	12. Шкаф хозяйственный закрытый ШМУ 22-530, 1830x530x500	1			

	13. Огнетушитель				
	<b>Здание мкр. Черная речка</b>				
	1. Стеллажи	3			
	2. Металлический стеллаж для столовой	1			
	3. Металлический стеллаж для столовой	1			
	4. Табурет	6			
	5. Скамья 3-х местный	24			
	6. Стол для столовой 6-ти местный	12			
	7. Стол универсальный	3			
	8. Стол универсальный	1			
	8. Стеллаж сушилка для посуды	2			
	9. Стеллаж	1			
	10. Огнетушитель				

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Раздевалка	Количество – 2 8,3 кв.м (здание основной школы) 4,3 кв. м (здание мкр. Черная речка)	
2	Санузел	1 здание основной школы) 1 (здание мкр. Черная речка)	

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	2	100%	Среднее спец Высшее	4	5 2	Есть
2	Технолог						Есть
3	Повар	4	100%	Среднее спец	4		Есть
4	Помощник повара	5	100%	Среднее			Есть
5	Кухонный работник	4	100%	Среднее			Есть
6	Работник по залу	2	100%	Среднее			Есть

7	Буфетчик	1	100%	Среднее		Есть
---	----------	---	------	---------	--	------

### **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; 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 протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная 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,	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	

			слайстер, блендер		
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, 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)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> 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	<b>При наличии зала:</b> 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	Холодильные	Холодильные	Холодильные

		прилавки (витрина, секция)	прилавки (витрина, секция)	прилавки (витрина, секция)	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	
2.13	Моечная и	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	

	кладовая тары	передвижной Контейнер передвижной	передвижной Контейнер передвижной	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	Производствен ное помещение буфета- раздаточной				Производствен ные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемперату рные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечна я буфета- 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	Производственны е столы	Производственны е столы	Производственн ые 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