<u>Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации</u>

ПАСПОРТ

Пищеблока МОБУ «Бугровская СОШ №2»

Аллея Ньютона, 6

Телефон 8-812-33-99-105/33-99-106 эл.почта: director@enfield.school

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 Панкрева Анна Анатольевна
Ответственный за питание обучающихся Черкесов Алексей Константинович
Численность педагогического коллектива 93 человека

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 классы	8	244	0
2.	2 классы	6	164	0
3.	3 классы	5	155	0
4.	4 классы	3	99	0
5.	5 классы	4	118	2
6.	6 классы	4	104	1
7.	7 классы	4	92	0
8.	8 классы	4	88	1
9.	9 классы	3	54	2
10.	10 классы	2	39	0
11.	11 классы	1	20	0

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	662	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	402	309	77
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

	в т.ч. за родительскую плату	309	309	77
3	Учащиеся 9-11 классов	113	14	12,4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	14	14	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1177	323	27,4
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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	662	662	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	402	4	0,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	113	2	1,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1177	668	56,7
	в том числе льготных категорий	6	6	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Северная столица»
Адрес местонахождения	Юр.адрес: 191144, г.Санкт-Петербург, улица Моисеенко, дом 24, литера А, помещение 1-Н
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Генеральный директор: Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	Телефон для справок: Бухгалтерия +7-931-386-65-42 Офис +7-812-339-96-45 +7-921-439-43-06 s.stolica20@mail.ru
Дата заключения контракта	23.08.21
Длительность контракта	31.12.21

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

Не используется

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельня, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	ИТП (централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)

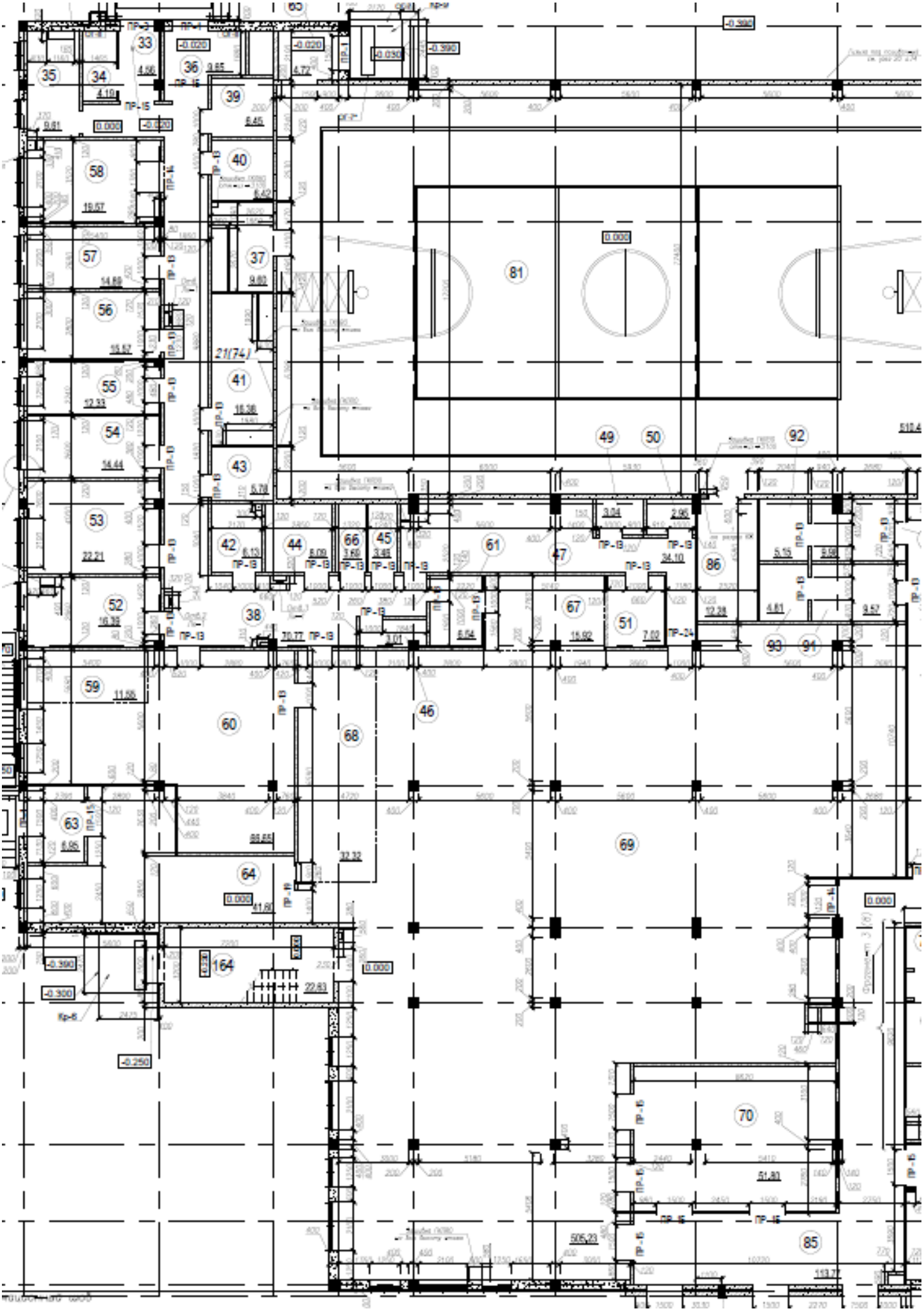
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

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

Проектная мощность пищеблока 950 человек

Номер поме-щения	Наименование	Площадь, м²	Кате-гория
31	Тамбур	12,65	
32	Сан.узел (мальчики)	4,20	
33	Тамбур	4,56	
34	Кладовая отходов	4,19	В4/П11а
35	Зав. производством	9,61	
36	Загрузочная	9,65	В4/П11а
37	Инвентарная	9,60	В4/П11а
38	Коридор	70,60	
39	Кладовая тары	6,45	В4/П11а
40	Моечная тары	6,42	
41	Кладовая сухих продуктов	16,38	В3/П11а
42	Помещение для обработки яиц	6,13	
43	Помещение для нарезки хлеба	5,78	В3/П11а
44	Инвентарная	8,09	В4/П11а
45	Сан. узел. (кухня)	3,69	
46	Кладовая уборочного инвентаря	3,01	В4/П11а
47	Раздевалка перс.кухни (комната отдыха)	34,10	
48	Учебный класс	62,32	
49	Душевая (кухня)	3,04	
50	Душевая (кухня)	2,95	

Номер поме-щения	Наименование	Площадь, м²	Кате-гория
51	Комната приема пищи работников столовой	7,02	
52	Моечная кухонной посуды	16,39	
53	Мясо-рыбный цех	22,21	
54	Выпечной цех	14,44	
55	Овощной цех	12,33	
56	Овощной цех (первичная обработка)	15,57	
57	Кладовая овощей	14,89	В4/П11а
58	Помещение холодильных камер	19.57	
59	Зона холодного цеха	11,55	
60	Горячий цех	66,65	
61	Подсобное помещение кафе	6,54	В4/П11а
62	Кабинет по внешкольной работе	20,57	
63	Тамбур	6,95	В4/П11а
64	Моечная столовой посуды	41,60	Д/П11а
65	Тамбур	4,72	
66	Кладовая грязного белья	3,46	В4/П11а
67	Кафе	15,92	
68	Раздаточная	32.32	
69	Обеденный зал столовой	505,23	
70	Умывальная зона	51,80	



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2
1	Складские помещения	41,93
2	Производственные помещения	264,86
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	15,57
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	12,33
2.3	Мясо-рыбный цех	22,21
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	66,65
2.6	Холодный цех	11,55
2.7	Мучной цех	14,44
2.8	Раздаточная	32,32
2.9	Помещение для резки хлеба	5,78
2.10	Помещение для обработки яиц	6,13
2.11	Моечная кухонной посуды	16,39
2.12	Моечная столовой посуды	41,6
2.13	Моечная и кладовая тары	6,45+6,42
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	7,02

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	кладовые отходов	Охлаждаемая камера для пищевых отходов Бачок для отходов	2 6	2019	01.09.2020г	21,6 36,1
2	кладовая тары	Бойлер стеллаж Стол	1 2 1		01.09.2020г	15,4 15,4 21,6
3	моечная тары	Стеллаж подтоварник	3 2		01.09.2020г	15,4 21,6
4	склад сухих продуктов	Стеллаж стальной подтоварник	5 4		01.09.2020г	15,4 21,6
5	Помещение для обработки яиц	2х секционная моечная ванна 1 секционная моечная	1 1 1		01.09.2020г	15,4

		ванна Стол производственный раковина для рук бойлер , полка стальная навесная овоскоп	1 1 1 1			
6	Помещение для нарезки хлеба	Стол производственный хлеборезка Янычар АХМ-300А шкаф металлический, раковина для рук, полка стальная навесная	1 1 2 1 1	2019	01.09.2020г	15,4 36,1 21,6 15,4 21,6
7	инвентарная	стеллаж нержавеющие полки стальные	4 3		01.09.2020г	15,4
8	моечная кухонной посуды	Стол производственный 2х секционная моечная ванна-раковина бойлер СМ107-S шкаф холодильный СМ114-S шкаф холодильный Бачок для отходов	3 1 1 1 1 1	10.2019 10.2019	01.09.2020г	15,4 15,4 15,4 36,4
9	мучной цех	Стол производственный машина тестомесильная IR22VS -раковина бойлер миксер планетарный В10 шкаф пекарский ЭШ-3К шкаф расстоечный ШРТ4-ЭШ-01 вытяжной купол полка стальная навесная	4 1 1 1 1 1 1 2	09.2019 10.2019 10.2019	01.09.2020г	15,4 21,6 21,6 15,4 36,1

10	мясо-рыбный цех	Стол производственный СМ107-S шкаф холодильный СМ114-S шкаф холодильный Рыбочистка КТ-S мясорубка МИМ-300, колода для рубки, 2х секционная моечная ванна 1 секционная моечная ванна раковина бойлер полка стальная навесная стеллаж Бачок для отходов	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	10.2019 10.2019 08.2019 11.2019	01.09.2020г	15,4 21,6 21,6 15,4 36,1 15,4 15,4 15,4 15,4 15,4 15,4 36,1
11	овощной цех	бойлер раковина полка стальная навесная Стол производственный УКМ-11 ,подставка под УКМ СМ107-S шкаф холодильный 2х секционная моечная ванна Бачек для отходов	1 1 1 3 1 1 1 1 1	10.2019	01.09.2020г	21,6 21,6 15,4 36,1 36,1
12	овощной цех 1ой обр	бойлер раковина полка сталь навесная Стол про-нный ПОДТОВАРНИК картофелечистка МОК-300М, односекционная моечная ванна подставка по УКМ	1 1 1 2 1 1 2 1	09.2019	01.09.2020г	15,4 15,4
13	кладовая овощей	стеллаж нерж полка навесная подтоварник охладитель	4 1 6 1		01.09.2020г	15,4

14	помещение холодильных камер	холодильная камера тип1 холодильная камера тип2 холодильная камера тип3 ,подтоварник	1 1 1 3	2019 2019 2019 2019	01.09.2020г	
15	холодный цех	Стол производственный 2х секционная моечная ванна раковина бойлер, СМ114-S шкаф холодильный стеллаж котломоечная машина купол котломойки полка стальная навесная УКМ-11 подставка под УКМ Бачек для отходов	3 1 1 1 1 4 1 1 1 1 1 1	10.2019 01.2020	01.09.2020г	15,4 15,4 15,4 15,4
16	горячий цех	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т Плита электрическая тип1, (ЭП-6-П) Плита электрическая тип2 (ЭП-4-ЖШ) Сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40 пароконвектоматEKF 1111UD пароконвектоматEKF 2011UD подставка под пароконвект-т Бачек для отходов	3 1 2 2 1 1 1 1	10.2019 12.11.2019 16.09.2019 2019 2019	01.09.2020г	
17	моечная мытья Столовой посуды	Стол производственный, посудомоечная машина МПК-1400К 2х секционная моечная ванна,	3 1 2 1 1	10.2019	01.09.2020г	

		односекционная моечная ванна раковина , стеллаж Бачек для отходов	3 1			
	Раздаточная	Мармит первых блюд Мармит вторых блюд Кассовый прилавок Охлаждаемая витрина Раковина Тележка сервировочная Тележка для подносов и тарелок Стол производственный Стол универсальный ст. Прилавок для подносов и приборов Шкаф для сушки посуды Прилавок нейтральный	1 1 1 2 1 6 2 1 1 1 2 1		01.09.2020г	21,6 21,6 15,4 15,4 15,4 15,4 15,4
	кладовая грязного белья	Стеллаж нержавеющий Тележка для грязного белья	1 1		01.09.2020г	15,4 15,4

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 технологиче-ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи-тельность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Термическая обработка	Плита электрическая ЭП-6-П ЭП-4-ЖШ		12.11.2019	1 год 3 месяца	

		Термическая обработка	Сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40		09.2019	1 год 3 месяца	
		Термическая обработка	Шкаф пекарский ЭШ-3К		10.2019	1 год 3 месяца	
		Термическая обработка	Шкаф расстоечный ШРТ4-ЭШ-01		Октябрь 2019	1 год 3 месяца	ТО -1раз в месяц
		Термическая обработка	Мармит первых блюд		10.2019	1 год 3 месяца	
		Термическая обработка	Мармит вторых блюд		10.2019	1 год 3 месяца	
		Термическая обработка	Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т		Октябрь 2019	1 год 3 месяца	1 раз в месяц-ТО
		Термическая обработка	Пароконвектомат EKF1111UD EKF2011UD		2019	1 год 3 месяца	
2	Механичес-кое	Подготовка продуктов	УКМ-11		01.2020	1 год 3 месяца	
		Подготовка продуктов	Рыбочистка КТ-S		08.2019	1 год 3 месяца	
		Подготовка продуктов	Хлеборезательная машина Янычар-АХМ-300А	300бат/час	10.2019	1 год 3 месяца	
		Подготовка продуктов	Миксер планетарный В10		09.2019	1 год 3 месяца	
		Подготовка продуктов	Мясорубка МИМ-300	300кг/час	11.2019	1 год 3 месяца	
		Подготовка продуктов	Машина тестомесильная IR22VS	70 кг/час	09.2019	1 год 3 месяца	
		Подготовка продуктов	Машина картофеле очистительная МОК-300М	300кг/час	09.2019	1 год 3 месяца	ТО 1раз в месяц
3	Холодильное	Хранение пищевых отходов	Охлаждаемая камера для пищевых отходов		10.2019 год	1 год 3 месяца	
		Хранение замороженных продуктов	Камера холодильная тип 1, тип2, тип3		10.2019год	1 год 3 месяца	
		Хранение	СМ107-S шкаф	0,7м3	10.2019	1 год 3	

		охлажденных продуктов	холодильный CM114-S шкаф холодильный	1,4м3		месяца	
		Раздача продуктов	Прилавок охлаждаемый		2019год	1 год 3 месяца	
4	Весоизмери-тельное	Весы напольные	CAS DB-150H	0,5-150кг	Окт.2019	1 год 3 месяца	
		Весы порционные	CAS SW II-10	0,04- 10кг	07.2019	1 год 3 месяца	

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского 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	Договор на Сервисное ТО кухонного оборудования	Нет	Не проводился	Нет в плане	Поставщик питания	Поставщик питания
				Не проводился	Нет в плане	Поставщик питания	Поставщик питания
2	Механичес-кое	Договор на Сервисное ТО кухонного оборудования	Нет	Не проводился	Нет в плане	Поставщик питания	Поставщик питания
				Не проводился	Нет в плане	Поставщик питания	Поставщик питания
3	Холодильное	Договор на Сервисное ТО кухонного оборудования	Нет	Не проводился	Нет в плане	Поставщик питания	Поставщик питания
				Не проводился	Нет в плане	Поставщик питания	Поставщик питания
4	Весоизмери-тельное	Не заключался	Нет	Не проводился	Нет в плане	Поставщик питания	Поставщик питания

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 505,23М^2			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Комплект обеденной мебели (стол обеденный +4 стула)	150	2020 год	21,6	
	Рециркулятор бактерицидный	4	10.2020г	36,1	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М^2
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Помещение зав. производством	9,61 м2, стол письменный, компьютер, принтер, стеллаж
2	Раздевалка персонала кухни	34,1 м2, шкаф со скамьей-9шт
3	Душевая -2шт	3,04+2,95м2, ванна моечная (душевой поддон)
4	Сан.узел	3,69м2 , унитаз, зеркало, умывальник, рукосушитель

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М^2					
		количество ставок	укомплект о-ванность	базовое образован	квалифика-ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Среднее-профессиональное		20	Имеется
2	Повара	2	1	Среднее-профессиональное		13	Имеется
3	Помощники повара	1	1	Среднее-профессиональное	IV	1	Имеется
4	Работники кухни	1	1	Среднее-профессиональное		5	Имеется
5	Мойщицы	3	3	Среднее-профессиональное		3, 5, 4	Имеются
6	Работники буфета	1	1	Среднее-профессиональное		6	Имеется

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

	Нормативный или технологический документ	Наличие	Ответственный
1.	Примерное двухнедельное меню	Имеется	Организатор питания
2.	Ежедневное меню	Имеется	Организатор питания
3.	Меню раскладка	Имеется	Организатор питания
4.	Технологические карты (ТК)	Имеются	Организатор питания
5.	Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	Отсутствуют	Организатор питания
6.	График приема пищи	Имеется	Ответственный за питание
7.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Имеется	Организатор питания
8.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Имеется	Организатор питания
9.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется	Организатор питания
10.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Имеется	Организатор питания, бракеражная комиссия
11.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Имеется	Организатор питания, бракеражная комиссия
12.	Ведомость контроля за рационом питания	Отсутствует	Организатор питания
13.	Приказ о составе бракеражной комиссии	Имеется	Ответственный за питание
14.	График дежурства преподавателей в столовой	Имеется	Зам.директора по УВР
15.	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	Имеется	Зам.директора по АХЧ
16.	Программа по совершенствованию системы	В разработке	Ответственный за питание

	организация питания обучающихся		
17.	Положение об организации питания обучающихся	Имеется	Ответственный за питание
18.	Положение о бракеражной комиссии	Имеется	Ответственный за питание
19.	Приказ об организации питания	Имеется	Ответственный за питание
20.	Должностные инструкции персонала пищеблока	Имеются	Организатор питания
21.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Имеется	Организатор питания
22.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	Имеется	Ответственный за питание
23.	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	В разработке	Ответственный за питание

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	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	

	(вторичной обработки овощей)	передвижной	передвижной	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, 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	Производственны	Производственны	

		стол	й стол	й 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 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 буфета-				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита

	раздаточной				Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная 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	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*