

«Утверждаю»
Директор МОБУ «СОШ «ЦО «Кудрово»



И.Ю. Соловьев

«10» января 2022г.

ПАСПОРТ

Пищеблока Муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа «Центр образования
«Кудрово»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения Ленинградская область, Всеволожский р-н,
гор. Кудрово, ул. Березовая д.1

Телефон 8 (812) 616-03-15 эл почта: educentr@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: директор Соловьев Игорь Юрьевич;

Ответственный за питание обучающихся: социальный педагог Коновцева Елена Станиславовна;

Численность педагогического коллектива 204 чел.

Количество классов по уровням образования 123

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	19	516	-
2	2 класс	16	468	-
3	3 класс	15	448	-
4	4 классов	14	390	-
5	5 классов	14	404	21
6	6 классов	12	337	19
7	7 классов	8	255	10
8	8 классов	7	222	6
9	9 классов	7	213	6
10	10 классов	6	152	2
11	11 классов	5	128	1

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	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0

2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	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	1822	1814	99,6
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	333	333	100
2	Учащиеся 5-8 классов	1218	986	81
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	187	56	30
	в т.ч. за родительскую плату	1031	930	90
3	Учащиеся 9-11 классов	493	386	79
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	35	9	25,8
	в т.ч. за родительскую плату	458	380	83
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	3533	3186	90,2
	в том числе льготных категорий	555	398	71,8

2. Модель предоставления услуги питания:

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель питания	предоставления	Организация питания
Оператор питания, наименование		Общество с ограниченной ответственностью «Северная столица»
Адрес местонахождения		187002, Ленинградская область, г. Тосно, Московское шоссе, д. 33, лит. А, пом. 3
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо		Генеральный директор Левин Дмитрий Александрович
Контактные данные: тел. / эл. почта		8-921-950-41-70
Дата заключения контракта		23.08.2021
Длительность контракта		31.01.2022

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции:

Вид транспорта	автотранспорт
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение	<u>централизованное</u>
Горячее водоснабжение	<u>централизованное</u>
Отопление	<u>централизованное</u>
Водоотведение	<u>централизованное</u>
вентиляция помещений	<u>искусственная</u>

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

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 помещений 1315,94 м²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье (м2)	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	92,05	-	
2	Производственные помещения включая: п.2.1-2.15	-	345,61	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	19,40	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	17,28	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	29,59	-	-
2.4	Догоотовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	57,19	-	-
2.6	Холодный цех	-	29,96	-	-
2.7	Мучной цех	-	22,58	-	-
2.8	Раздаточная	-	82,73	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	6,32	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	9,68	-	-

2.11	Моечная кухонной посуды	-	10,03	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	54,48	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	6,37	-	-
2.14	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	-
3	Комната зав. производством		10,28		
4	Комната для приема пищи (персонал)	-	10,59	-	-
5	Санузел для персонала кухни	-	4,04		
6	Гардеробная персонала пищеблока с душевой	-	11,88		
7	Обеденные залы		658,34		
8	Тамбуры входов в пищеблок и загрузочная		17,39		
9	Коридоры пищеблока		165,76		

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Горячий цех	Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке (без жарочного шкафа) Abat ЭП-6П	4	2014	01.09.2016	77%
		Сковорода электрическая кухонная Abat ЭСК-90-0,47-70	2	2014	01.09.2016	77%
		Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1 ПМ2	1	2014	01.09.2016	45%
		Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1 ПМ2	1	2020	01.09.2020	17%
		Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1 ПМ2	1	2021	01.09.2021	3%
		Котел пищеварочный, емк. 160л КПЭМ-160/9	2	2014	01.09.2016	54%
		Котел пищеварочный электрический, емк. 160л КПЭМ-160/9	1	2021	01.09.2021	4%
		Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01	1	2014	01.09.2016	67%
2	Выпечной цех	Шкаф пекарский ЭШ-ЗК-П	1	2014	01.09.2016	45%

		Шкаф расстоечный тепловой электрический ШРТ 4-ЭШ	1	2021	28.09.2021	2%
		Машина тестомесильная малогабаритная МТМ-65 МНА	1	2014	01.09.2016	67%
3	Овощной цех	Картофелечистка ТОРГМАШ МОК-300У	1	2014	01.09.2016	67%
		Картофелечистка ТОРГМАШ МОК-300У	1	2021	01.09.2021	4%
		Овощерезательная машина с набором дисков МПР-350М-02	1	2014	01.09.2016	67%
4	Мясорыбный цех	Мясорубка МИМ-300М	1	2014	01.09.2016	67%
		Мясорубка МИМ-600М	1	2020	01.09.2020	17%
		Фаршемешалка лопастная Эльф 4М ИПКС-019-150(Н)	1	2021	10.09.2021	4%
		Ларь морозильный МЛК-250 СНЕЖ	2	2014	01.09.2016	40%
		Холодильный шкаф ПХ-1,4 POLAIR	4	2014	01.09.2016	40%
5	Холодный цех	Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов МПР-350М-0	1	2014	01.09.2016	60%

		Шкаф холодильный среднетемператур ный ШХ-0,7	3	2014	01.09.2016	40%
--	--	---	---	------	------------	-----

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Назначение технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования				
		марка	производи- тельность	дата изготовл ения	срок службы	сроки профилактичес кого осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке (без жарочного шкафа) Abat ЭП-6П	-	2014	7 лет	1 мес.
		Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке (без жарочного шкафа) Abat ЭП-6П	-	2014	7 лет	1 мес.
		Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке (без жарочного шкафа) Abat ЭП-6П	-	2014	7 лет	1 мес.
		Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке (без жарочного шкафа) Abat ЭП-6П	-	2014	7 лет	1 мес.
		Сковорода электрическая кухонная Abat ЭСК- 90-0,47-70	Номинальная вместимость чаши, дм ³ не более 70	2014	7 лет	1 мес.
		Сковорода электрическая кухонная Abat ЭСК- 90-0,47-70	Номинальная вместимость чаши, дм ³ не более 70	2014	7 лет	1 мес.
		Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ПМ2-01	-	2014	12 лет	ТО1 – 1 мес. ТО2 – 3 мес.
		Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ПМ2-01	-	2020	12 лет	ТО1 – 1 мес. ТО2 – 3 мес.
		Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1 ПМ2-01	-	2021	12 лет	ТО1 – 1 мес. ТО2 – 3 мес.
		Котел пищеварочный электрический, емк. 160л КПЭМ-160/9	160 л.	2014	10 лет	1 мес.
		Котел пищеварочный электрический, емк. 160л КПЭМ-160/9	160 л.	2014	10 лет	1 мес.
		Котел пищеварочный электрический, емк. 160л КПЭМ-160/9	160 л.	2021	10 лет	1 мес.

2		Шкаф пекарский ЭШ-ЗК-П	(в 1 камере 24 хлеб. формы №7). Время разогрева камеры до рабочей температуры 240 С 40мин	2014	12 лет	1 мес.
		Шкаф расстоечный тепловой электрический ШРТ 4-ЭШ	48 хлеб. форм №7, Гастроемкостью GN 1/1 – 4 шт.	2021	12 лет	1 мес.
	Механическое	Картофелечистка ТОРГМАШ МОК-300У	не менее 300 кг/ч	2014	8 лет.	1 мес. 6 мес.
		Картофелечистка ТОРГМАШ МОК-300У	не менее 300 кг/ч	2021	8 лет.	1 мес. 6 мес.
		Овощерезательная машина с набором дисков МПР-350М-02	при нарезке сырого картофеля ломтиками толщиной 10 мм, не менее 350 кг/ч	2014	8 лет.	1 мес. 6 мес.
		Овощерезательная машина с набором дисков МПР-350М-02	при нарезке сырого картофеля ломтиками толщиной 10 мм, не менее 350 кг/ч	2014	8 лет.	1 мес. 6 мес.
		Мясорубка МИМ-300М	Первичное измельчение 300 кг/ч; повторное измельчение не менее 200 кг/ч	2014	8 лет.	1 мес. 6 мес.
		Мясорубка МИМ-600М	Первичное измельчение 600 кг/ч; повторное измельчение не менее 200 кг/ч	2021	8 лет.	1 мес. 6 мес.
		Фаршемешалка лопастная Эльф 4М ИПКС-019-150(Н)	не менее 800кг/ч	2021	8 лет.	1 мес.

		Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01	-	2014	8 лет.	1 мес.
		Машина для тонкого измельчения пищевых продуктов МПР-350М	При протирании вареного картофеля, не менее 600кг/ч	2014	8 лет.	1 мес. 6 мес.
3	Холодильное	Холодильный шкаф ШХ-1,4 POLAIR	Полезный объем, м ³ 1,00	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Холодильный шкаф ШХ-1,4 POLAIR	Полезный объем, м ³ 1,00	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Холодильный шкаф ШХ-1,4 POLAIR	Полезный объем, м ³ 1,00	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Холодильный шкаф ШХ-1,4 POLAIR	Полезный объем, м ³ 1,00	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	Полезный объем, м ³ 0,47	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	Полезный объем, м ³ 0,47	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-0,7	Полезный объем, м ³ 0,47	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Холодильный шкаф ШХ-07(остекленный)	Полезный объем, м ³ 0,7	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Ларь морозильный МЛК-250 СНЕЖ	Полезный объем, м ³ 0,2	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Холодильный шкаф ШХ-07(остекленный)	Полезный объем, м ³ 0,7	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Камера холодильная сборно-разборная КХ-6,59	-	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Камера холодильная сборно-разборная КХ-6,59	-	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.

		Камера холодильная сборно-разборная КХ- 8,05	-	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Камера холодильная сборно-разборная КХ- 8,05	-	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Камера холодильная сборно-разборная КХ- 8,05	-	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Витрина-прилавок холодильный закрытый	-	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
		Витрина-прилавок холодильный закрытый	-	2014	12 лет	1 мес. 6 мес.
4	Весоизмери- тельное	Весы напольные 150 кг	-	2014	2 года	-
		Весы настольные 2,5 кг	-	2014	2 года	-
		Весы настольные 25 кг	-	2014	2 года	-

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмот р	наличие договора на проведение метрологиче ских работ	проведени е ремонта	план приобрете ния нового и замена старого оборудова ния	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	да	-	По необходим ости	По необходи мости	да	ежедневно
2	Механичес- кое	да	-	По необходим ости	По необходи мости	да	ежедневно
3	Холодильное	да	-	По необходим ости	По необходи мости	да	ежемесячно
4	Весоизмери- тельное	да	-	По необходим ости	По необходи мости	да	ежедневно

9. Характеристика бытовых помещений:

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Кладовая уборочного инвентаря	4,35	
		10	
2	Кладовая моющих средств	5,45	
		10	
3	Кладовая уборочного инвентаря	5,45	
		5	

10. Штатное расписание работников пищеблока:

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектова нность	базовое образован	квалификаци онный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	+	высшее	5	19	да
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	8	8	Высшее - среднее	4-5	1-23	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3	3	среднее	2-5	1-10	да

11. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов
- 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
- 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- 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 на 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	Раковина для		

		рук	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)		
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные	

				шкафы среднетемператур ные	
				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	Весоизмерительно е оборудование	Весоизмерительно е оборудование	
		Производственные столы	Производственны е столы	Производственны е столы	
		Холодильный шкаф среднетемператур ный	Холодильный шкаф среднетемператур ный	Холодильный шкаф среднетемператур ный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственны е столы (не менее 2-х)	Производственны е столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемператур ный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемператур ный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемператур ный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	

			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 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 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