Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

ПАСПОРТ

Пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сусанинская средняя общеобразовательная школа»

Адрес месторасположения 188365, Ленинградская область, Гатчинский район, п. Сусанино 5 линия д.54

Телефон (8813-71) 54-531 эл почта: susanino@inbox.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 работнков 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 МБОУ «Сусанинская СОШ» Вахрина Е.Ю.
Ответственный за питание обучающихся Павлова Е.Ю.
Численность педагогического коллектива 28 чел.
Количество классов по уровням образования 17

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	34	34
2	2 класс	1	20	20
3	3 класс	2	34	34
4	4 класс	1	25	25
5	5 класс	2	37	11
6	6 класс	2	41	12
7	7 класс	3	53	10
8	8 класс	1	24	4
9	9 класс	1	19	3
10	10 класс	1	16	1
11	11 класс	1	11	3

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	154	43	28

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	154	43	28
3	Учащиеся 9-11 классов	27	17	63
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	17	17	63
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	314	60	19
	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	113	113	36
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	113	113	36
2	Учащиеся 5-8 классов	154	72	23
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	37	37	12
	в т.ч. за родительскую плату	35	35	11
3	Учащиеся 9-11 классов	27	10	3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	2
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	1
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	314	195	62

	в том числе льготных категорий	157	157	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Максимус»
Адрес местонахождения	192241 г.Санкт-Петербург, проспект Александровской Фермы, д.29.ю лит П, пом.14Н, офис 31
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Аскеров Галиб Нариман оглы
Контактные данные: тел. / эл. почта	8812-635-09-75
Дата заключения контракта	14.10.2021
Длительность контракта	По 31.05.2023

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

Вид транспорта	- грузовой
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации **-транспорт оператора питания** -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт

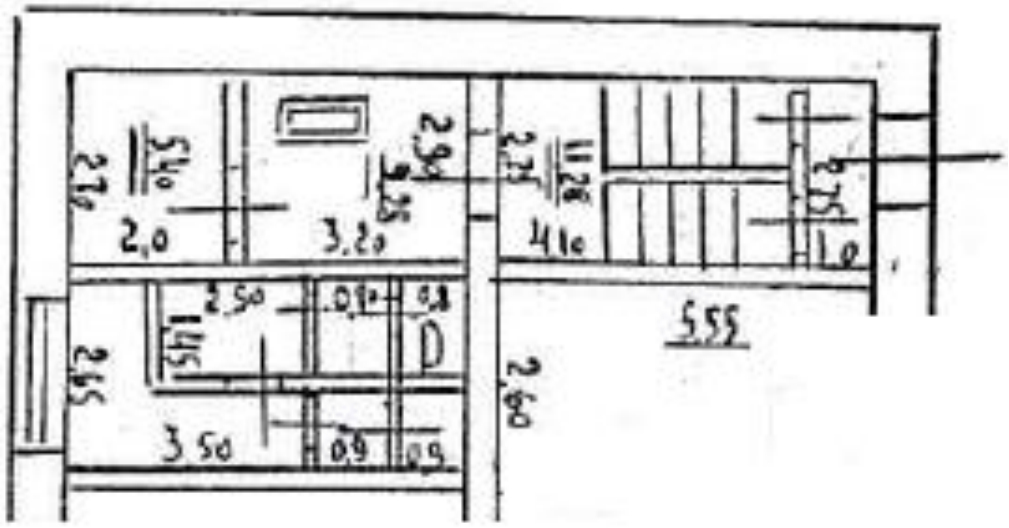
Условия использования транспорта	По договору организатора питания с поставщиками пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока

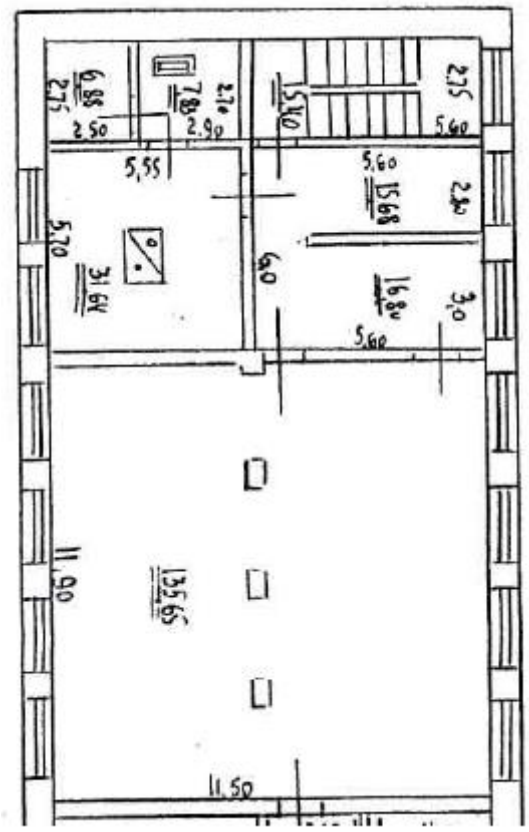
Водоснабжение	(**<u>централизованное</u>**, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, **<u>водонагреватель</u>**, резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(**<u>централизованное</u>**, собственная котельная)
Водоотведение	(**<u>централизованное</u>**, локальные сооружения, другие)
вентиляция помещений	(естественная, искусственная, **<u>комбинированная</u>**)

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

План-схема расположения помещений I этажа



План-схема расположения помещений II этажа



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			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	17,1	-	17,1
2	Производственные помещения	-	31,64	-	31,64
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	7,85	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-

2.3	Мясо-рыбный цех	-	7,85	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	10,5	-	-
2.6	Холодный цех	-	10	-	-
2.7	Мучной цех	-	6,5	-	-
2.8	Раздаточная	-	5	-	5
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	5,5	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	5,5	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	5
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	7	-	-

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	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Холодильник	1	2004г.	01.01.2004	100
2	Овощной цех	Холодильник	1	2017г	11.12.2017	100

	(первичной обработки овощей)	HansaFM050. 4 2017				
3	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Шкаф холодильный №1 (пищеблок)	1	2009г	17.11.2009	100
4	Мясо-рыбный цех	Ларь морозильный (пищеблок)	1	2009г	17.11.2009	100
5	Мясо-рыбный цех	Весы №2 (пищеблок)	1	2011г	02.02.2011	100
6	Горячий цех	Жарочный шкаф	1	2009г	17.11.2009	100
7	Раздаточная	Мармит 1-х,2-х блюд ЭМК -70 КМУ Abat	1	2012г	24.07.2012	100
8	Моечная столовой посуды	Машина посудомоечная МПК -500Ф-02 столовая 2016	1	2016г	12.12.2016	80
9	Моечная столовой посуды	Подставка под посудомоечную машину Н 600/600/550 2016	1	2016г	12.12.2016	80
10	Мучной цех	Миксер планетарный 5 л 2016	1	2016г	12.12.2016	100
11	Мучной цех	Машина тестомесильная	1	2009г.	17.11.2009	100
12	Мучной цех	Дежа к тестомесу МТМ -65МНА	1	2013г	26.08.2013	100
13	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Машина овощерезательная	1	2009г	30.11.2009	100
14	Горячий цех	Плита электрическая ПЭМ 4-010	2	2009г	27.11.2009	100
15	Раздаточная	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-03	1	2012г	12.11.2012	100
16	Раздаточная	Стол-прилавок (витрина)	1	2009г	30.11.2009	100

17	Раздаточная	Витрина холодильная ВХС-1,0 Арго 2017	1	2017г	01.12.2017	100
18	Горячий цех	Сковорода электрическая	1	2009г	30.11.2009	100

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1.	Мармит 1-х,2-х блюд	подогрев или поддержание блюд в теплом виде	ЭМК -70 КМУ Abat	соответствует ТУ 5151-009-01439034-2005	2012г	8-10 лет	ТО проводится 1 раз в месяц, ТР- проводится 1 раз в 6 месяцев.
1.2.	Прилавок для горячих напитков	кратковременного хранения хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостатов с напитками.	ПГН-70КМ-03	соответствует ТУ 5151-021-01439034-2006	2012г	10 лет	ТО проводится 1 раз в месяц, ТР проводится 1 раз в 6 месяцев.
1.3.	Плита электр. 4 комф. №1	Приготовление пищи	ПЭМ 4-010	Средняя наработка на отказ конфорок не менее 5000ч	2009г	10 лет	ТО проводится 1 раз в месяц, ТР проводится 1 раз в 12 месяцев.
1.4.	Жарочный шкаф	Приготовление пищи	ШЖЭ-00	Средняя наработка на отказ конфорок не	2009г.	10 лет	ТО проводится 1 раз в месяц, ТР проводится 1 раз в 12

				менее 1500ч			месяцев.
1.5.	Сковорода электрическая	предназначена для тепловой обработки продуктов питания (жарения, тушения, пассерования)	СЭС-0,25	Соответствует ТУ 5151-001-64046643-2013	2009г.	10 лет	ТО проводится 1 раз в 3 месяца, ТР проводится по необходимости
2	Механическое						
2.1.	Машина посудомоечная	мойка посуды и последующее её просушивание	МПК - 500Ф-02	500 тарелок в час	2016	10 лет	ТО проводится 1 раз в 1 месяц, ТР проводится по необходимости
2.2.	Миксер планетарный 5 л	качественное и быстрое перемешивание ингредиентов	Ergo B5	Скорость вращения венчика 0-780 об/мин	2016	2-5 лет	ТО проводится 1 раз в 1 месяц, ТР проводится по необходимости
2.3.	Машина тестомесильная	автоматический замес теста	МТМ 65МНА	Средняя производительность (на тесте нормальной консистенции) 240 кг/ч	2009	До 10 лет	Техническое обслуживание – ежедневная очистка снаружи, технический осмотр через 500ч работы
2.4.	Машина овощерезательная	Для нарезки сырых овощей	МПР-350М-02	350 кг/ч	2009	До 10 лет	ТО проводится 1 раз в 1 месяц, ТР проводится по необходимости
3	Холодильное						
3.1.	Холодильник	Хранение продуктов	Polair ШХ-0,5	Соответствует ТУ 107-2007 ИТВН 69512.000	2004	10 лет	ТО проводится 1 раз в 3 месяца, ТР проводится по необходимости
3.2.	Холодильник	Хранение проб	HansaFM 050.4 2017	Соответствует ТУ 107-2007 ИТВН 69512.000	2017	10 лет	ТО проводится 1 раз в 3 месяца, ТР проводится по необходимости

3.3.	Шкаф холодильный №1	Хранение продуктов	Polair ШХ-0,5		2009	7-15 лет	ТО проводится 1 раз в 3 месяца, ТР проводится по необходимости
3.4.	Ларь морозильный	Хранение продуктов	Pozis		2009	7-15 лет	ТО проводится 2-3 раза в год с оттаиванием
3.5.	Витрина холодильная	кратковременное хранение разного рода скоропортящихся продуктов, требующих особого температурного режима	ВХС-1,0 Арго 2017		2017	7-10 лет	ТО не реже 1 раза в 2 месяца, ежедневная чистка
4	Весоизмери-тельное						
4.1.	Весы	Взвешивание порций	Digital Computing Scale	Наибольший предел взвешивания (НПВ), кг. 40; Наименьший предел взвешивания (НмПВ), г. 200;	2011	5-8 лет	ТО проводится 1-2 раза в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо-го 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	-	-	-	-	-	ежедневно
1.1.	Мармит 1-х,2-х блюд	-	-	-	-	-	ежедневно

1.2.	Прилавок для горячих напитков	-	-	-	-	-	ежедневно
1.3.	Плита электр. 4 комф. №1	-	-	-	-	-	ежедневно
1.4.	Жарочный шкаф	-	-	-	-	-	
1.5.	Сковорода электрическая	-	-	-	-	-	ежедневно
2	Механичес-кое						
2.1.	Машина посудомоечная	-	-	-	-	-	ежедневно
2.2.	Миксер планетарный 5 л	-	-	-	-	-	ежедневно
2.3.	Машина тестомесильная	-	-	-	-	-	ежедневно
2.4.	Машина овощерезательная	-	-	-	-	-	ежедневно
3	Холодильное						
3.1.	Холодильник	-	-	-	-	-	еженедельно
3.2.	Холодильник	-	-	-	-	-	еженедельно
3.3.	Шкаф холодильный №1	-	-	-	-	-	еженедельно
3.4.	Ларь морозильный	-	-	-	-	-	еженедельно
3.5.	Витрина холодильная	-	-	-	-	-	еженедельно
4	Весоизмери-тельное						
4.1.	Весы	-	-	-	-	-	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
1	Холодильник	1	01.01.2004	100	
2	Холодильник HansaFM050.4	1	11.12.2017	100	

	2017				
3	Шкаф холодильный №1 (пищеблок)	1	17.11.2009	100	
4	Ларь морозильный (пищеблок)	1	17.11.2009	100	
5	Весы №2 (пищеблок)	1	02.02.2011	100	
6	Жарочный шкаф	1	17.11.2009	100	1
7	Мармит 1-х,2-х блюд ЭМК -70 КМУ Abat	1	24.07.2012	100	
8	Машина посудомоечная МПК -500Ф-02 столовая 2016	1	12.12.2016	80	
9	Подставка под посудомоечную машину Н 600/600/550 2016	1	12.12.2016	80	
10	Миксер планетарный 5 л 2016	1	12.12.2016	100	
11	Машина тестомесильная	1	17.11.2009	100	
12	Дежа к тестомесу МТМ -65МНА	1	26.08.2013	100	
13	Машина овощерезательная	1	30.11.2009	100	
14	Плита электрическая ПЭМ 4-010	2	27.11.2009	100	
15	Прилавок для горячих напитков ПГН-70КМ-03	1	12.11.2012	100	
16	Стол-прилавок (витрина)	1	30.11.2009	100	
17	Витрина холодильная ВХС-1,0 Арго 2017	1	01.12.2017	100	

18	Сковорода электрическая	1	30.11.2009	100	
19	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	0	-	-	1
20	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	3	02.02.2014	100	4
21	Картофелеочистительная машина	0	-	-	1
22	Электромясорубка	0	-	-	1
23	Шкафы для хранения хлеба	0	-	-	1
24	Емкость для обработки яиц	0	-	-	1
25	Овоскоп	0	-	-	1

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь M^2
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Комната для приема пищи (персонал)	7 (3шт)
2	Санузел (персонал)	3,9 (2шт)

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь M^2					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образован	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повара	1	+	1.проф. лицей «Метрострой», кондитер	3 разряд	8 лет 3 месяца	+
4	Рабочие кухни (помощники	3	1	основное общее	-	11 лет 7 месяцев	+

	повара)						
			1	Среднее общее	3 разряд	38 лет	+
			1	Начальное профессиональное	-	5 лет	+

11.Форма организации питания обучающихся

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

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню-десятидневное
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
-Технологические карты (ТК)
- Технико-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	Стеллаж		

		передвижной	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 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	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,	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки	Холодильные прилавки

		секция)	(витрина, секция)	(витрина, секция)	(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 буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					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*