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

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «БУГРОВСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 3»

Адрес месторасположения: Ленинградская область, Всеволожский район, посёлок Бугры, Воронцовский бульвар, здание 5, корп. 7

Телефон *8* ***(812) 456 06 14*** эл почта: **bugrsosh3@mail.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: Алексей Сергеевич Граков
Ответственный за питание обучающихся: Екатерина Юрьевна Софенко
Численность педагогического коллектива 62 человека.

Количество классов по уровням образования: 39

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1 класс	6	149	149
2.	2 класс	6	154	154
3.	3 класс	4	114	114
4.	4 классов	4	104	104
5.	5 классов	4	99	13
6.	6 классов	4	100	12
7.	7 классов	3	80	13
8.	8 классов	2	65	4
9.	9 классов	2	69	6
10.	10 классов	2	22	1
11.	11 классов	2	47	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	344		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату		335	97%
3	Учащиеся 9-11 классов	138		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату		124	90%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	482	459	95%

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	521	521	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	39	39	100%
2	Учащиеся 5-8 классов	344		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	42	6	14%
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	138		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	11	2	18 %
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1003	529	57%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ЛенАгроПром»
Адрес местонахождения	г. Санкт-Петербург, ул. Тележная, д. 13 литера Б пом. 1Н Р.М. 5
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кулик Сергей Петрович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(911)002-77-77 info@lenagroprom.ru
Дата заключения контракта	23.08.2021
Длительность контракта	31.01.2022

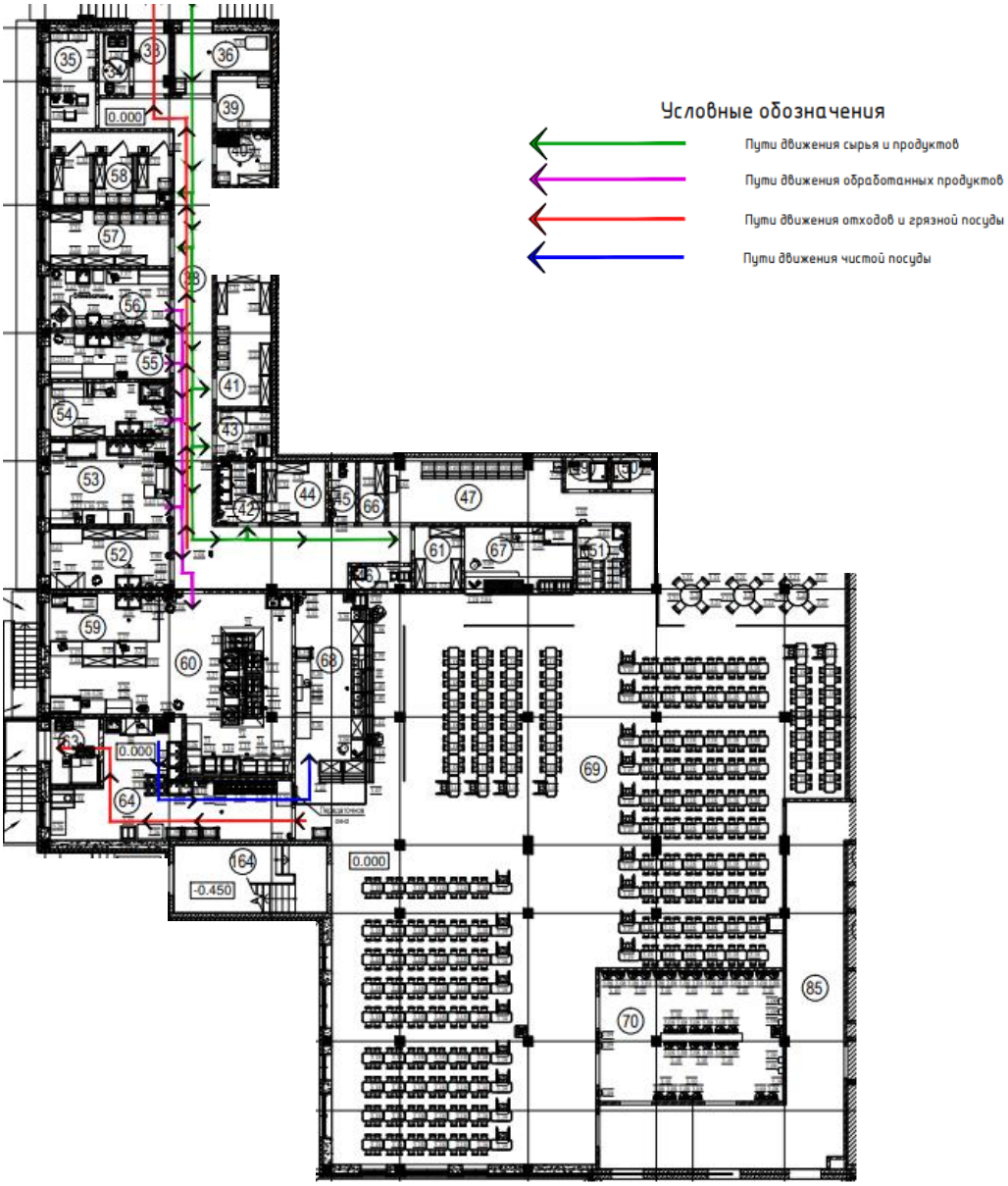
4. **Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	За счёт собственных средств оператора питания

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

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
		Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	48,38
2	Производственные помещения	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	15,57

2.2	Овощной цех	12,33
2.3	Мясорыбный цех	22,21
2.4	Горячий цех	66,65
2.5	Холодный цех	11,55
2.6	Мучной цех	14,44
2.7	Раздаточная	32,32
2.8	Помещение для резки хлеба	5,78
2.9	Помещение для обработки яиц	6,13
2.10	Моечная кухонной посуды	16, 39
2.11	Моечная столовой посуды	41,60
2.12	Моечная и кладовая тары	6, 45 и 6, 42
2.13	Производственное помещение буфета-раздаточной	-
2.14	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	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов	3	2019 г.	2019 г.	10%

		(стационарные)				
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	3	2019 г.	2019 г.	10%
		Подтоварники (деревянные)	5	2019 г.	2019 г.	10%
		Холодильные шкафы среднетемпературные	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Холодильные шкафы низкотемпературные Polair	1	2019 г.	2019 г.	10%
		Весы товарные MAS MASTER MSC 5	1	2019 г.	2019 г.	10%
2	Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Производственные столы	1	2019 г.	2019 г.	10%
		Картофеле очистительная машина Pama fp101 e	1	2019 г.	2019 г.	20%
		Овощерезательная машина ROBOT CL50	2	2019 г.	2019 г.	20%

		Моечные ванны	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10%
		Стеллаж передвижной	1	2019 г.	2019 г.	10%
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	1	2019 г.	2019 г.	10%
		Производственные столы	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Моечные ванны	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10%
2.3	Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	5	2019 г.	2019 г.	10%
		Холодильный шкаф среднетемпературный Polair	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Электромясорубка Торгмаш МИМ-300	1	2019 г.	2019 г.	10%

		Универсальный привод УКМ	1	2019 г.	2019 г.	20%
		Колода для разрубки мяса	1	2019 г.	2019 г.	10%
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Весоизмерительное оборудование (ProMas PM1E/ Напольные весы тип А)	1	2020 г.	2020 г.	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10%
2.4	Горячий цех	Котел электрический КПЭМ-160 9Т	3	11.02.2019	2019 г.	15%
		Сковорода электрическая	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Пароконвектомат EKF 1111 UD. EKF 2011 UD.	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Плита электрическая ЭП-6-П – 1 шт. ЭП-4-ЖШ– 3 шт	4	06.2019 г.	2019 г.	15%
		Привод универсальный УКМ 11	1	10.2019 г.	2019 г.	15%

		Весоизмерительное оборудование MAS MASTER MSC 5	1	21.01.2020 г	2020 г	10 %
		Производственные столы	11	2019 г.	2019 г.	10%
		Холодильный шкаф среднетемпературный Polair	2	2019 г.	2019 г.	10%
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10%
2.5	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	3	2019 г.	2019 г.	10%
		Холодильный шкаф среднетемпературный POLAR	1	2019 г.	2019 г.	10%
		Овощерезательная машина УКМ -11	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Весоизмерительное оборудование MAS MASTER MSC 5	1	21.01.2020 г	2020 г	10 %

		Раковина для мытья рук	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Стеллаж передвижной	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
2.6	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	3	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Тестомесильная машина gastrom x B10C – 1 шт. Impastatrici - ir 42 – 1 шт. Impastatrici - ir 22 – 1 шт.	3	2016 г.	2019 г.	25%
		Просеиватель муки (при необходимости)	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Пекарский шкаф abat	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Стеллажи передвижные	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Весоизмерительное оборудование MAS MASTER MSC 5	1	21.01.2020 г	2020 г	10 %
		Моечные ванны	2	10.2019 г.	2019 г.	15%
		Холодильный шкаф среднетемпературный POLAIR	1	10.2019 г.	2019 г.	15%

		Раковина для мытья рук	1	10.2019 г.	2019 г.	15%
2.7	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд ЭМК 70 КМ)	1	06.2018 г.	2019 г.	15%
		Витрина холодильная VV0,9-1	1	2019 г.	2019 г.	10 %
		Касса	1	2019 г.	2019 г.	10 %
2.8	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	2	2019 г.	2019 г.	10 %
		Производственный стол	1	2019 г.	2019 г.	10 %
		Хлеборезательная машина Янычар АХМ-300А	1	10.10.2019 г.	2019 г.	10 %
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10 %
2.9	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	2019 г.	2019 г.	10 %
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	2	2019 г.	2019 г.	10 %

		Емкость для обработки яиц	2	2019 г.	2019 г.	10 %
		Овоскоп	1	2019 г.	2019 г.	10 %
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10 %
2.10	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	2	2019 г.	2019 г.	10 %
		Моечные ванны	2	2019 г.	2019 г.	10 %
		Стеллаж стационарный	4	2019 г.	2019 г.	10 %
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10 %
2.11	Моечная столовой посуды	Производственный стол	5	2019 г.	2019 г.	10 %
		Посудомоечная машина	1	2019 г.	2019 г.	30 %
		Моечные ванны (односекционные)	2	2019 г.	2019 г.	10 %

		Моечные ванны (двухсекционн ые)	2	2019 г.	2019 г.	10 %
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	5	2019 г.	2019 г.	10 %
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10 %
2.12	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	2	2019 г.	2019 г.	10 %
		Контейнер передвижной	2	2019 г.	2019 г.	15 %
		Моечная ванна (двухсекционна я)	1	2019 г.	2019 г.	10 %
		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	15 %
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производствен ные столы	1	2019 г.	2019 г.	10 %
		Микроволновая печь	1	2019 г.	2019 г.	15 %
		Моечная ванна	1	2019 г.	2019 г.	10 %

		Раковина для мытья рук	1	2019 г.	2019 г.	10 %

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Плита электрическая	Приготовление пищи	ЭП-4ЖШ	-	06.2019	5	1 раз в месяц
	Котёл пищеварочный	Приготовление пищи	КПЭМ-160/9Т		11.02.2019	10	1 раз в месяц
2	Механическое						
	Хлеборезка	Нарезка хлеба	АХМ-300А	20 мм-300 батонов/ч	10.10.2019	2	1 раз в месяц
	Овощерезка	Нарезка овощей	Robot coupe cl 50	-	2019	5	1 раз в месяц
	Тестомесильная машина	Приготовление теста	Impastatrici - ir 42	-	2016	5	1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Шкаф холодильный	Охлаждение продуктов	Polair CM 114-S	-	2019	5	1 раз в 3 месяца
4	Весоизмери-тельное						
	Весы неавтоматические	Измерение массы	ProMAS PM1E	-	21.01.2020	2	1 раз в месяц

	Весы неавтоматические	Измерение массы	MASter MSC	-	21.01.2020	2	1 раз в месяц

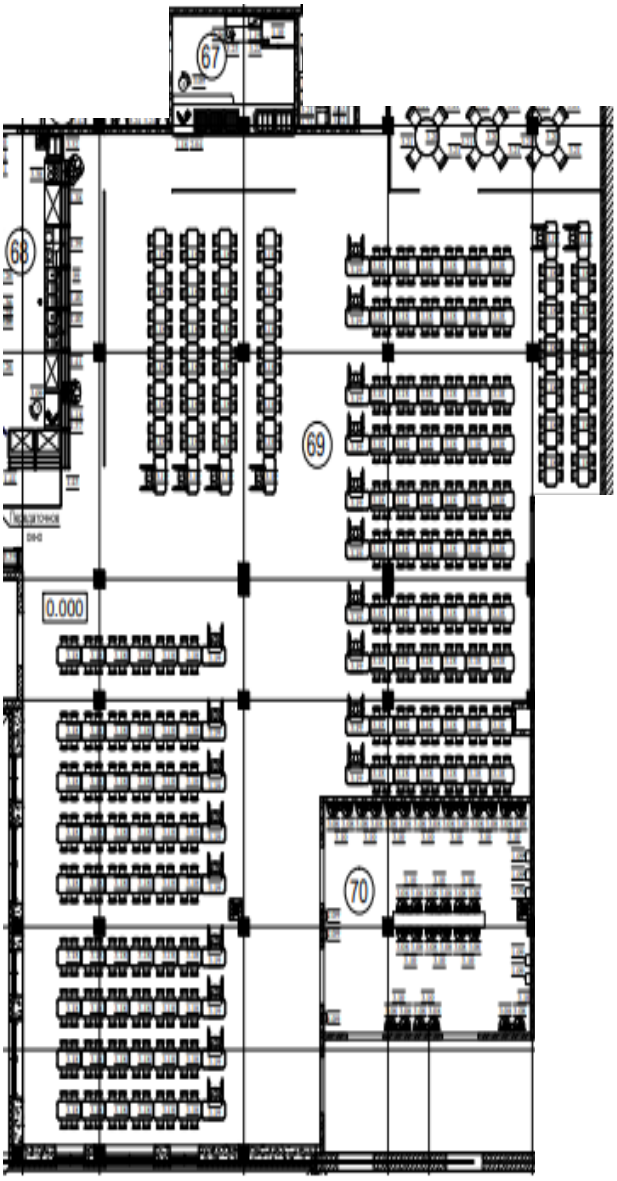
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ 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 №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости	Договор №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости	Организация питания осуществляется оператором питания ООО «ЛенАгроПром» в соответствии с Муниципальным контрактом № 82 от 23.08.2021 (аутсорсинг, муниципальный контракт № 82). Штатное расписание сотрудников (ответственных) и график уборки, санитарной обработки пищеблока установлено ООО «ЛенАгроПром».	
2	Механическое	Договор №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости	Договор №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости		
3	Холодильное	Договор №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости	Договор №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости		
4	Весоизмери-тельное	Договор №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости	Договор №11/2021 от 13.01.2021 г	По необходимости		

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

Экспликация помещений

67	Кафе	15,92
68	Раздаточная	32.32
69	Обеденный зал столовой	505,23
70	Умывальная зона	51,80



№ 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.	**Сушилка для рук** 220В, 1.25 кВт, 282x171x245(h)	9	2019	10%	

2.	**Стол обеденный** 1200х800	127	2019	10%	
3.	**Стул для обеденного зала** 430х810х500(h)	448	2019	10%	
4.	**Стойка буфетная** в составе: ВИТРИНА кондитерская ВХСв - 0,9д Carboma Cube Люкс 900х700х1280, 0...+7С, эксп.площ 868х460+3 полки, 0,7 кВт. - 3шт	1	2019	10%	
5.	**Зеркало**, размер: 600х1000(h) мм.	33	2019	10%	
6.	**Диспенсер для жидкого мыла-пены** 1000мл	29	2019	10%	
7.	**Диспенсер для полотенец**	12	2019	10%	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь $М^2$
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Раздевалка персонала кухни (комната отдыха)	34, 10
2.	Комната приёма пищи работников соловой	7,02
3.	Сан. Узел (кухня)	3, 69
4.	Душевая (кухня)	2 шт; 3,04 и 2, 95

10. Штатное расписание работников пищеблока

Организация питания осуществляется оператором питания ООО «ЛенАгроПром» в соответствии с Муниципальным контрактом № 82 от 23.08.2021 (аутсорсинг, муниципальный контракт № 82). Штатное расписание сотрудников пищеблока установлено ООО «ЛенАгроПром».

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

МОБУ «СОШ «Бугровский ЦО №3»	**ООО «ЛенАгроПром» (аутсорсинг, муниципальный контракт № 82)**

- Примерное двухнедельное меню - Ежедневное меню -График приема пищи *Приложение к приказу № 262 от 30.08.2021* - Приказ о составе бракеражной комиссии *№ 269 от 31.08.2021* - График дежурства преподавателей в столовой -Положение об организации питания обучающихся *Приложение №1 к приказу № 270 от 31.08.2021* -Положение о бракеражной комиссии *Приложение №1 к приказу №269 от 31.08.2021* -Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году от 09.07.2021г. -Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся *(План работы комиссии по питанию Приложение №3 к приказу № 270 от 31.08.2021)* - Приказ об организации питания *№ 270 от 31.08.2021* -Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	-Технологические карты (ТК) - Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - Меню раскладка - Накопительная ведомость -Гигиенический журнал (сотрудники) - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - **Ж**урнал бракеража готовой пищевой продукции - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции -Ведомость контроля за рационом питания -Должностные инструкции персонала пищеблока -Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

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*