

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №6

 Е.А. Гутник



ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения

“Средняя общеобразовательная школа №6” города Выборга
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: г. Выборг, ул. Школьная дом 8

Телефон 8(81378) 2-18-60, 79-462 эл почта: mbou_sosh6@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: Е.А. Гутник

Ответственный за питание обучающихся: И.П. Алексеева

Численность педагогического коллектива: 58/23 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	41	
2	2 класс	2	53	
3	3 класс	2	47	
4	4 класс	2	60	
5	5 класс	2	37	23
6	6 класс	2	58	28
7	7 класс	2	52	27
8	8 класс	2	49	17
9	9 класс	1	31	10
	и т.д.			

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	201	-	-
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

2	Учащиеся 5-8 классов	196	67	34
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	67	67	100
3	Учащиеся 9-11 классов	31	12	39
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	31	12	39
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	428	79	18
	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	201	201	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	196	102	52
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	95	95	100
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	100
3	Учащиеся 9-11 классов	31	10	32
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех	428	313	73

	возрастных групп			
	в том числе льготных категорий	105	105	100

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

Модель питания	предоставления	Столовая на сырье
Оператор наименование	питания,	Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат социального питания»,
Адрес местонахождения		Г. Выборг ул. Крепостная д10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо		Ашихмин Сергей Николаевич – генеральный директор, Смирнова Ксения Андреевна- заместитель генерального директора
Контактные данные: тел. / эл. почта		8(81378) 20-504 – общий отдел, 8(81378) 99860, 99861, 99862 бухгалтерия ooo- ksp@yandex.ru
Дата заключения контракта		03.09.21
Длительность контракта		До 31.12.21

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

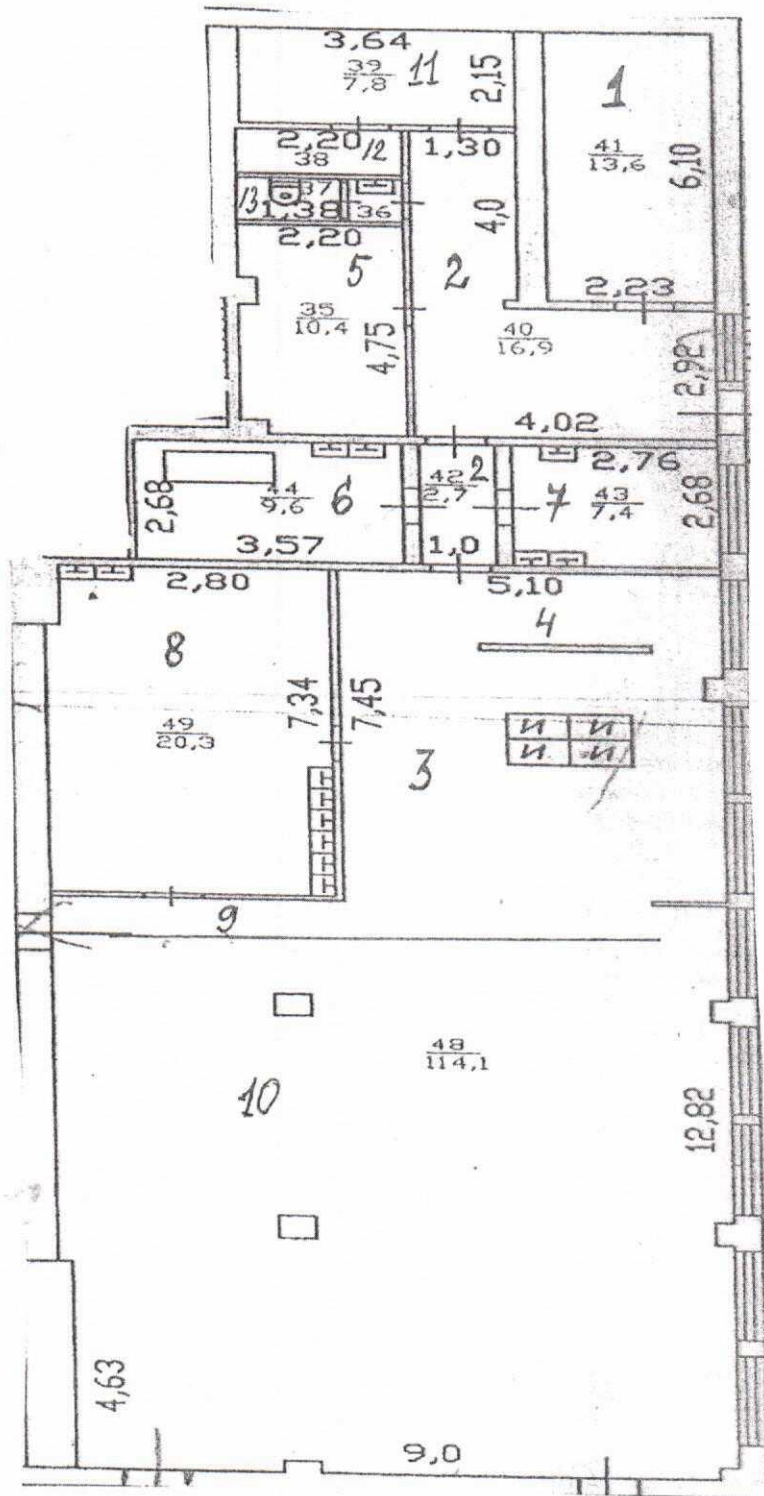
Вид транспорта		ОО «КСП», - автотранспорт
Принадлежность транспорта		-транспорт оператора питания пищевой продукции
Условия использования транспорта		1 раз в 10 дней, чаще в случае необходимости

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	электроводонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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

№	Название блоков (цехов)
1	Кладовая для сыпучих продуктов
2	Коридор
3	Горячий цех
4	Холодный цех
5	Кладовая для хранения овощей
6	Мясо-рыбный цех
7	Овощной цех
8	Моечный цех
9	Буфет и раздаточная линия
10	Зал для приема пищи
11	Производственное помещение -бытовка



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 помещение м ²
		Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения (сухих продуктов)	13,6
2	Производственные помещения:	
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	7,4
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	В помещении овощного цеха
2.3	Мясо-рыбный цех	9,6
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	38
2.6	Холодный цех	Совместно с горячим, разделен перегородкой
2.7	Мучной цех	Совместно с холодным цехом
2.8	Раздаточная	В зале для приема пищи
2.9	Помещение для резки хлеба	Отдельный стол в горячем цеху
2.10	Помещение для обработки яиц	Совместно в помещении мясорыбный цех – отдельный стол
2.11	Моечная кухонной посуды	9,6 Комплект моек (левая сторона)
2.12	Моечная столовой посуды	Совместно с моечной кухонной посуды – комплект моек и посудомоечная машина (правая сторона).
2.13	Моечная и кладовая тары	В помещении моечной
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	10 (в зале для приема пищи)

2.15	Посудомоечная раздаточной	буфета-	В общей моечной
3.	Комната для приема пищи (персонал)		В зале для приема пищи (в отсутствии учащихся)
4	Вспомогательные помещения: -раздевалка для персонала -туалет		3.64, 1,38

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименовани е цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенн ости оборудов ания
1.	Коридор	Весоизмерительное оборудование (напольные весы)	1 шт.	1988	1988	70
2.	Горячий цех	Жарочный шкаф	1 шт.		2005	30
3.		Пароконвектомат	1 шт.		2013	30
4.		Пекарский шкаф	1шт.	1998	1998	70

5.		электроводонагреватель	1 шт.		2008	30
6.		Плита электрическая 3 конфорочная	1 шт.		2003	30
7.		Плита электрическая 4 конфорочная	3 шт.		2012 2018	30 20
8.		Холодильная витрина	1 шт.		2014	40
9.		Весоизмерительное оборудование	1 шт.		1977	70
10		Производственный стол	2шт.		2020	0
11		Раковина для мытья рук	1 шт.		2021	0
12	Холодный цех	Тестомесильная машина	1 шт.	12.1994	1994	70
		Протирочная машина	1 шт.		2002	100 Требуется ремонт
13		Производственные столы	1 шт.		2005	70
14		Овощерезка	1 шт.		2018	10
15		Весоизмерительное оборудовани (весы настольные	1 шт.		2021 весы – оборудовани	0

		электронные)			е Исполнителя)	
16		Рециркулятор: Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1 шт.		2020	0
17	Мясо- рыбный цех	Электро- мясорубка	1 шт.		2014	30
18		Производственный стол для разделки (мяса, рыбы, птицы)	1 шт.		1980	70
19		Моечные раковины	2 шт.		1982	70
20	Овощной цех	Картофелечистка МОК-300-04	1 шт.		2014	35
21		Стеллажи для временного хранения продуктов	1 шт.		1982	60
22		Моечная ванна	1 шт.		1982	80 требуется замена
23		Раковина для мытья рук	1 шт.		1982	80
24	Кладовая для хранения овощей	Холодильная камера	1 шт.		2014	70

25		Стеллажи для хранения овощей	3шт.			80
26	Кладовая для сыпучих продуктов	стеллажи для временного хранения продуктов	3шт.			10
27		Морозильная камера «Caravell»	1шт.		1980	70
28		Холодильник «Атлант»	1шт.		2008	40
29		Морозильная витрина	1шт.		2008	50
30	Моечный цех	Посудомоечная машина	1 шт.		2021	2
31		электроводонагреватель	2шт.		2008	30
32		Моечные ванны для посуды	6шт.		2005	20
33		Моечные ванны для котлов	2 шт.		2005	20
34		Производственный стол	2 шт.		2008	50
35		Стеллаж стационарный для хранения посуды	2шт.		2005	30

36	Раздаточная линия буфет	Мармит	Мармит для первых блюд - 1		30.12.2019.	10
			Мармит для вторых блюд -1		2020	0
37		витрина холодная	Витрина – 1 шт.		2020	0
38		Прилавок	1шт		2020	0
39		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1шт		2020	0
40	Зал для приема пищи	столы	20		2009	20
41		стулья	120		2009	30
42		Облучатель рециркулятор воздуха	1шт		2020	0

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

Недостающее оборудование:

1. Посудомоечная машина-1шт.
2. Стерилизатор для столовых приборов 1шт
3. Электроводонагреватель -1шт
4. Слайсер для нарезки хлеба1шт.,
5. Овощерезка- 1шт.
6. Подтоварники-3шт
7. Стеллажи стационарные -3шт

8. Производственные столы -4 шт
 9. Стелажы для расстойки -2шт.
 10. Весы настольные-1шт.
 11. Раковины для мытья рук- 4 шт

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						
	Мармит	Поддержание температуры приготовленной пищи	ПМЭС70 КМ	2,132	2021	5мес	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Шкаф жарочный	Для выпечки горячих изделий	ШЖЭ-3	2,5	2005	15лет	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Шкаф пекарный (жарочный)	Для выпечки хлебобулочных изделий	ШЖ «К	10	1998	23г.	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Пароконвектомат	Изготовление паровых блюд	К6-1 ПП	9,0	2014	7лет	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Плита элПЭ72-40	Приготовление горячих блюд	ПЭ72-40		2018	3г	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Плита электрическая	Приготовление горячих блюд	4,48М	12	2013	8лет	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Плита ПЭМ 4_010	Приготовление горячих блюд	ПЭМ4-010		2003	17лет	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Плита ПЭП-0,48М	Приготовление горячих блюд	ПЭП-10,48М		2010	11лет	Один раз в год (ТО) и по мере необходимости
	Электроводонагреватель	Нагрев и кипячение воды	ЭВН TERME X RZL 200		2008	13лет	Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
2	Механическое						
	Машина	Протирка	МПР-350	0,75	2002	17лет	Один раз в месяц

	протирачная	вареных продуктов						(ТО) и по мере необходимости
	Тестомесительная машина	Для замеса теста	МТМ- 60м	1,1	1994	27		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Картофелечистка	Для очистки картофеля	МОК- 300	0,75	2014	7лет		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Электромясорубка	Для измельчения мяса	НМ22А	0,75	2014	7лет		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Овощерезка	Для резки овощей	Гамма5А		2002			Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Овощерезка	Для резки овощей	МПР- 350М-02		2018	3г.		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
3	Холодильное							
	Шкаф холодильный	Для хранения мясной продукции, рыбы, печени	polair	0,35	2013	7лет		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Камера холодильная	Для хранения мясной продукции, рыбы, печени	R{Y- 4/41		2004	15лет		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Холодильник Атлант	Для хранения мясной продукции, рыбы, печени			2008	11лет		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
4	Весоизмери- тельное							
	Весы напольные	Для взвешивания овощей			1997	24г.		1раз в год(ТО), по мере необходимости
	Весы настольные	Для взвешивания порций			1997	24г.		1раз в год(ТО), по мере необходимости

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмот р	наличие договора на проведен ие метролог ических работа	проведе ние ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответствен ный за состояние оборудова ния	график санитарно й обработки оборудова ния

1	Тепловое				Стерилизатор для столовых приборов, электроводонагреватель		
2	Механическое				+ Посудомоечная машина, слайсер для нарезки хлеба, овощерезка, подтоварники, стелажы стационарные		
3	Холодильное				холодильник		
4	Весоизмерительное				+ Весы напольные, весы настольные		

- при заключении контракта на оказания услуг по организации питания для льготных категорий обучающихся и обеспечение молоком (кисломолочными продуктами) обучающихся 1-4 классов помещения пищеблока вместе с оборудованием передаются Исполнителю и ответственность за все профилактические мероприятия по использованию, сохранности, обслуживанию оборудования пищеблока возлагается на Исполнителя по условиям контракта.

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
	столы	20	2009	20	
	стулья	120	2009	30	
	Облучатель рециркулятор воздуха	1шт	2020	0	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Хозяйственный блок	2.20	
	Туалетная комната	1.38	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Среднее специальное	V	16 лет	да
2	Кондитер	1	1	Среднее специальное	IV	30 лет	да
3	Повара	1	1	Среднее специальное	III	2 мес	да
4	Буфетчица	1	1			10 лет	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2				да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	<u>Столовые, работающие на сырье</u>	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	

		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки	Производственные столы для		

		(мяса, рыбы, птицы)	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	Жарочный шкаф	Жарочный шкаф	

		или Пароконвектомат или Конвектомат	или Пароконвектомат или Конвектомат	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	Производственные	Совмещается с	

		столы (с деревянным покрытием)	е столы (с деревянным покрытием)	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	Моечные ванны		

		санитарным требованиям)	(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	Шкаф для хранения посуды или	Шкаф для хранения посуды или	
		Стеллаж стационарный	или Стеллаж стационарный	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 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.