

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №6

Е.А. Гутник



ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального общеобразовательного учреждения

“Средняя общеобразовательная школа №6” города Выборга

Адрес месторасположения: Ленинградская область, г. Выборг
ул. Первомайская д. 12

Телефон: 8(81378)2-18-60; 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: Гутник Елена Анатольевна
Ответственный за питание обучающихся: Воронов Владимир Александрович
Численность педагогического коллектива: 35 чел.

Количество классов по уровням образования _____ 19 _____

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	60	60
2	2 класс	2	55	55
3	3 класс	3	78	78
4	4 классов	1	31	31
5	5 класс	1	32	16
6	6 класс	2	56	22
7	7 класс	2	46	20
8	8 класс	2	51	16
9	9 класс	2	55	13
10	10 класс	1	22	4
11	11 класс	1	13	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	224	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	223	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	185	80	

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	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	224	223	99,5
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	185	80	43.2
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	74	74	40
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	3.2
3	Учащиеся 9-11 классов	90	22	24.4
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	20	20	22.2
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	10
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	449	94	20.9
	в том числе льготных			

	категорий			
--	-----------	--	--	--

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ"
Адрес местонахождения	Ленинградская область, Выборгский район, г. Выборг, ул. Первомайская, д. 12
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ашихмин Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 8 (81378) 2-18-60; mbou_sosh6@mail.ru
Дата заключения контракта	№472 с 03.09.2021 г.
Длительность контракта	№472 до 31.12.2021 г.

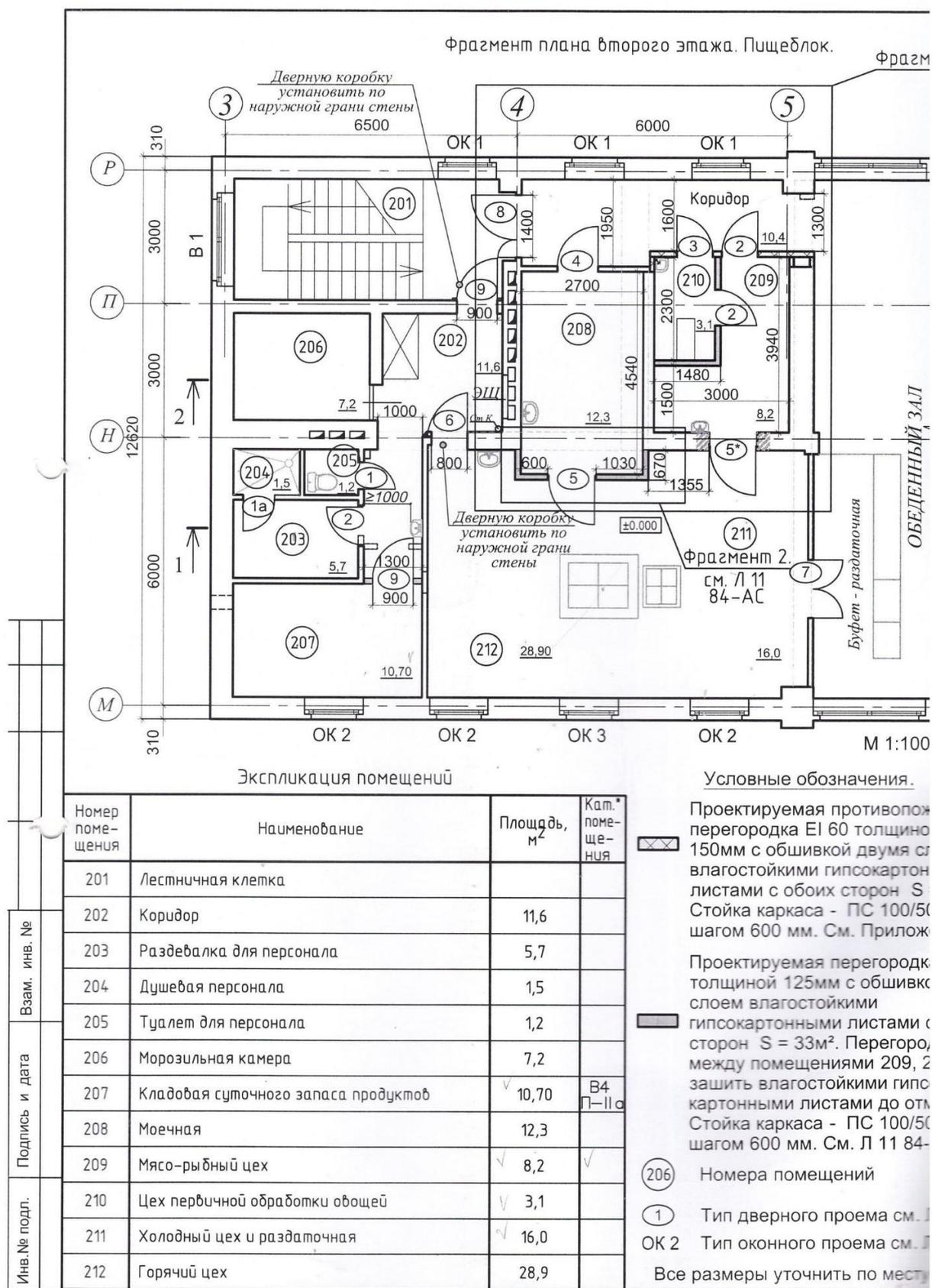
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции.

Вид транспорта	- автотранспорт
Принадлежность транспорта	- транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное (теплообменник)
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Естественная, искусственная.

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



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 помещения м ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения (кладовая для суточного запаса продуктов)	10,7			
2	Производственные помещения (морозильная камера)	7,2			
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	3,1			-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	в помещении овощного цеха			-
2.3	Мясо-рыбный цех	8,2		-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех	28,9			-
2.6	Холодный цех	16,0			-
2.7	Мучной цех	Совместно с горячим 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 мясо-рыбный цех – отдельный стол		-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	12,3 Комплект моек (левая сторона)			-
2.1	Моечная	Совместно с			-

2	столовой посуды	моечной кухонной посуды –комплект моек и посудомоечная машина (правая сторона).			
2.1 3	Моечная и кладовая тары	В помещении моечной			--
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной	10,0 (в зале для приема пищи)	-	-	
2.1 5	Посудомоечная буфета-раздаточной	В общей моечной	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)	В зале для приема пищи (в отсутствии обучающихся)			
4	Вспомогательные помещения: -раздевалка для персонала -душевая для персонала -коридор -туалет	5,7 1,5 11,6 1,2			

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.	Склад сухих продуктов	Сундуки заморозка	1 шт.		31.12.2005.	90
			1 шт		31.12.2004	100 Подлежит к замене
2.		Стеллажи для хранения продуктов	2 шт.		2015	20
3.	Коридор	Холодильная камера плюсовая	1 шт.		2015	70

		(встроенная)					
4.	Горячий цех	Электросковорода	1 шт.		26.11.2018	25	
5.		Пароконвектомат	1 шт.		03.10.2012	70	
6.		Плита электрическая 6 комфорочная	1 шт.		26.11.18	12,5	
7.		Плита электрическая 4 комфорочная	1 шт.		30.08.2005	75	
8.		Весоизмерительное оборудование	1 шт.		2020 (весы – оборудование Исполнителя)		
9.		Производственный стол	1 шт.		2005	60	
10.		Раковина для мытья рук	1 шт.		2015	30	
11.		Кондитерский цех	Тестомесильная машина	1 шт.	12.1997	01.01.1998	100 Подлежит к замене
			Миксер	1 шт.		26.11.2018	10
12.			Производственные столы	1 шт.		2005	60
13.	Пекарский шкаф (жарочный шкаф)		1 шт.		2003	90	
14.	Весоизмерительное оборудование		1 шт.		1997	100 Подлежит к замене	
15.		Протирачная машина МПР-350М			2003	100 Подлежит к замене	
16.	Холодный цех	Слайсер	1 шт.		2021	5	

17.		Холодильник плюсовик	1 шт.		01.09.2004.	100 Подлежит к замене
18.		Производственный стол	1 шт.		2008	60
19.		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1 шт.		2020	5
20.		Весоизмерительное оборудование	1 шт.		2020 (весы – оборудование Исполнителя)	
21.	Мясной цех	Электро-мясорубка	1 шт.	1994	01.12.1994.	100 Подлежит к замене
22. П		Производственный стол для разделки (мяса, рыбы, птицы)	1 шт.		2005	60
23.		Холодильник минусовик	1 шт.		31.12.2005.	90
24.		Весоизмерительное оборудование	1 шт.		2008	
25.		Моечные ванны (для мяса и птицы, рыбы)	3 шт.		2015	20
26.		Раковина для мытья рук	1 шт.		2015	20
27.		Емкость для обработке яиц	1 шт.		2020	5

28.	Овощной цех	Картофелечистка	1 шт.		02.02.2018.	25
29.		Стеллажи для временного хранения продуктов	1 шт.			
30.		Моечные ванны	3 шт.		2015	20
31.		Раковина для мытья рук	1 шт.		2015	20
32.	Моечный цех	Посудомоечная машина	1 шт.		26.11.2018. 01.09.2008.	25 100 Подлежит к замене
33.		Моечные ванны	3 шт.		2008	40
34.		Моечные ванны (трехсекционные)	1 шт.		2008	40
35.		Моечные ванны (двухсекционные)	2 штука		2008	40
36.		Производственный стол	1 штука		2008	20
37.		Стеллаж стационарный для хранения посуды	1 штука			
38.		Раковина для мытья рук	1 штука		2015	20

39.	Раздаточная линия	Мармит, витрина холодная	Витрина – 1 шт. Мармит для первых блюд - 1 Мармит для вторых блюд -1		30.12.2019.	10
40.	Помещение для резки хлеба	Производственный стол	1 шт.			20

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

Недостаёт оборудования:

- посудомоечная машина – 1
- стеллаж для хранения крышек от кастрюль – 1
- стеллаж – 2
- стерилизатор для столовых приборов и инвентаря – 1
- машина кухонная овощерезательная -1
- весы электронные-1
- весоизмерительное оборудование-1
- микроволновая печь -1
- пекарский шкаф-1
- шкафы для хранения хлеба -1
- овоскоп-1
- стеллажи для гастроемкостей (передвижные)-1

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						
	Пароконвектомат	Изготовление паровых блюд	XV 593		03.10.2012		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Электроплита	Приготовление	ЭП-		02.2018		Один раз в месяц

	6-ти комфор.	е горячих блюд	БЖШ				(ТО) и по мере необходимости
	Электросковорода	Для приготовления вторых блюд	СЭЧ		02.2018		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Мармит для первых блюд	Поддержание температуры приготовленной пищи	ЭМК		02.2018		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Мармит для вторых блюд	Поддержание температуры приготовленной пищи	ПЭМС		02.2018		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Картофелеочистительная	Для очистки картофеля	МОК-300		04.2018		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Шкаф пекарский	Для выпечки хлебобулочных изделий	ШПЭС М-3 М		2003		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Электропятильник	Нагрев и кипячение воды	ЭКГ-100		2015		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
2	Механическое						
	Электромясорубка	Для измельчения мяса	МИМ-300		1994		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Протирочная машина	Протирка вареных продуктов	МПР-350М				Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Картофелеочистительная	Для очистки картофеля	МОК-300		200		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Слайсер	Нарезка колбасных изделий			2020		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Тестомес	Для замеса теста	МТМ-60М		1997		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
3	Холодильное						
	Холодильник (морозильный)	Для хранения мясной продукции, рыбы, печени	ШН-07		2004		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
	Холодильник (плюсовой) - 2 шт.	Овощей и готовой продукции	ШХ-08		2004		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
4	Весозмерительное						
	Весы электронные	Для взвешивания порций		2020 (весы – оборудование Исполнителя)			2020 (весы – оборудование Исполнителя)

5	Посудомоечная машина	Мытье посуды	МУП - 700		2018		Один раз в месяц (ТО) и по мере необходимости
---	----------------------	--------------	-----------	--	------	--	---

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического 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 и оборудования *****
1	Тепловое						
2	Механическое						
					Овощерезка-1 шт		
					посудомоечная машина-1 шт		
					стеллажи – 2шт		
3	Холодильное						
					морозильник -1 шт		
4	Весоизмерительное						
					электронные весы – 2 шт.		

*, **, ***, ****, ***** - 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	дата его	процент	перечень недостающего

		единиц оборудования	приобретения	изношенност и оборудовани я	оборудования в соответствии с требованиями
1	Столы	25	2019	10	
2	Стулья	150	2019	10	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Санузел	1.2м	
2	Душевая	1.5 м	

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ₂					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1					
2	Технолог	0					
3	Повара	3					
4	Рабочие кухни (помощники повара)	3					

В штатном расписании МБОУ СОШ №6 данные должности отсутствуют.

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

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	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов	Стеллажи для хранения продуктов

		(стационарные)	(стационарные)	(стационарные)	(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 (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел	Котел электрический	Котел электрический	

		электрический (емкость зависит от мощности)	(емкость зависит от мощности)	(емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	

		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	

		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.1 0	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		
2.1 1	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	
2.1 2	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	
2.1 3	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	
2.1	Производство				Производство

4	енное помещение буфета- раздаточной				ные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	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			

* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

