

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пустомержская  
средняя общеобразовательная школа»*

---

наименование образовательной организации

Адрес месторасположения:

*188479, Российская Федерация, Ленинградская область, Кингисеппский район  
дер. Большая Пустомержа, ул. Звездная зд.5.*

Телефон 8 (81375) 7-60-86

эл почта: s-pustomerzha@kngcit.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, указывается следующая информация:**

Руководитель образовательной организации **Федулов Александр Александрович**  
Ответственный за питание обучающихся **Медведева Елена Николаевна**

Численность педагогического коллектива: 25 чел.

Количество классов по уровням образования: 11 классов

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	27	
2	2 класс	1	24	
3	3 класс	1	21	
4	4 класс	1	22	
5	5 класс	1	22	3
6	6 класс	1	17	3
7	7 класс	1	17	4
8	8 класс	1	15	6
9	9 класс	1	23	2
10	10 класс	1	5	
11	11 класс	1	5	

## 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	<b>Учащиеся 1-4 классов</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	<b>Учащиеся 5-9 классов</b>	<b>94</b>	<b>58</b>	<b>62%</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату		58	62%
3	<b>Учащиеся 10-11 классов</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>50%</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату		5	50%
	<b>Общее количество учащихся всех возрастных групп</b>	<b>198</b>	<b>63</b>	<b>32%</b>
	в том числе льготных категорий			

### 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	<b>Учащиеся 1-4 классов</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>100%</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	<b>Учащиеся 5-9 классов</b>	<b>94</b>	<b>18</b>	<b>19%</b>
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		18	19%
	в т.ч. за родительскую плату			
3	<b>Учащиеся 10-11 классов</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	<b>Общая количество учащихся всех возрастных групп</b>	<b>198</b>	<b>112</b>	<b>57%</b>
	в том числе льготных категорий		18	9%

### 3. Модель предоставления услуги питания

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Кошевой Алексей Геннадьевич
Адрес местонахождения	188480, Ленинградская область, г. Кингисепп, ул. Б. Советская, д.37/2, кв. 96
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кошевой Алексей Геннадьевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (81375) 2-53-12 +7 921 4087145
Дата заключения контракта	01.09.2023
Длительность контракта	31.12.2023

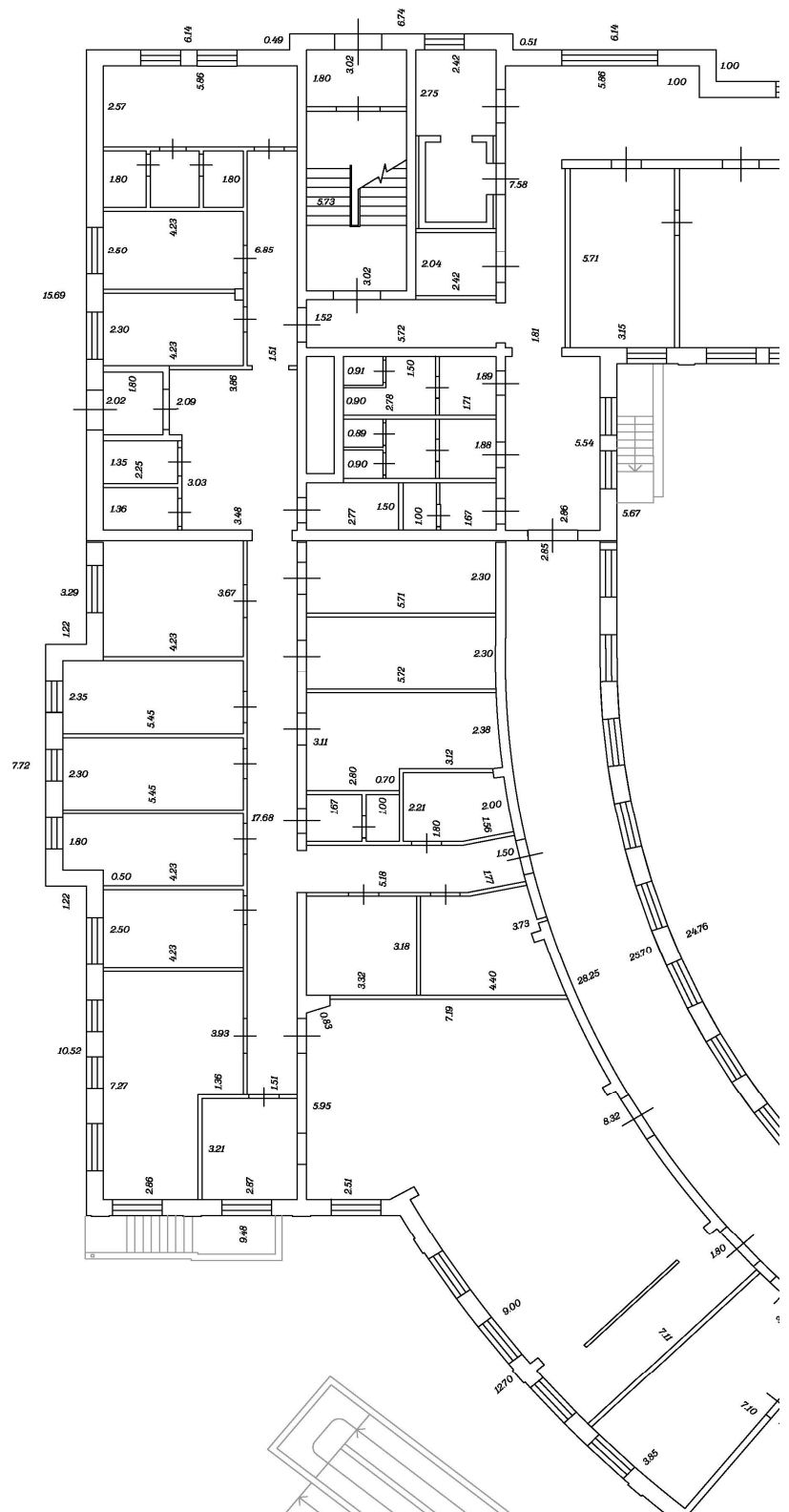
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный
Принадлежность транспорта	- транспорт образовательной организации - транспорт оператора питания <b><u>- транспорт организации поставщика пищевой продукции</u></b> - транспорт ИП предоставляющего пищевую продукцию - арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	2-3 раза в неделю

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

**Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup> (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)**

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		42,15		
2	Производственные помещения		30,42		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,52		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		12,8		
2.3	Мясо-рыбный цех		12,53		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		16,66		
2.6	Холодный цех		10,56		
2.7	Мучной цех		11,91		
2.8	Раздаточная		11,48		
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц		10,53		
2.11	Моечная кухонной посуды		9,54		
2.12	Моечная столовой посуды		9,23		
2.13	Моечная и кладовая тары		3,05		
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)		10,53		

## 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования, шт.	дата его выпуска, год	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	<b>Складские помещения</b>	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	8	2020	01.09.2021	20%
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	2	2020	01.09.2021	20%
		Подтоварники	2	2020	01.09.2021	20%
		Холодильные шкафы среднетемпературные	1	2020	01.09.2021	20%
		Холодильные шкафы низкотемпературные	2	2020	01.09.2021	20%
		Весы товарные	1	2020	01.09.2021	20%
2	<b>Производственные помещения</b>					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	1	2020	01.09.2021	20%
		Производственные столы	3	2020	01.09.2021	20%
		Картофелеочистительная машина	1	2020	01.09.2021	20%
		Овощерезательная машина	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечные ванны	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
		Стеллаж передвижной	1	2020	01.09.2021	20%
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	1	2020	01.09.2021	20%
		Производственные столы	4	2020	01.09.2021	20%



		Моечные ванны	1	2020	01.09.2021	20%
		Универсальный привод				
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	4	2020	01.09.2021	20%
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2020	01.09.2021	20%
		Электромясорубка	1	2020	01.09.2021	20%
		Универсальный привод				
		Колода для разрубки мяса	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	1	2020	01.09.2021	20%
		Вес измерительное оборудование	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
2.4	Доготовочный цех	нет				
2.5	Горячий цех	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	1	2020	01.09.2021	20%

		Сковорода электрическая				
		Жарочный шкаф	1	2020	01.09.2021	20%
		Плита электрическая	2	2020	01.09.2021	20%
		Привод универсальный или протирачная машина	1	2020	01.09.2021	20%
		Весоизмерительное оборудование	1	2020	01.09.2021	20%
		Производственные столы	3	2020	01.09.2021	20%
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	2	2020	01.09.2021	20%
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	2	2020	01.09.2021	20%
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	1	2020	01.09.2021	20%
		слайстер, блендер	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	1	2020	01.09.2021	20%
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2020	01.09.2021	20%

		Весоизмерительное оборудование	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
		Стеллаж передвижной	3	2020	01.09.2021	20%
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	нет			
		Тестомесильная машина	1	2020	01.09.2021	20%
		Просеиватель муки (при необходимости)	1	2020	01.09.2021	20%
		Привод универсальный	нет			
		Пекарский шкаф	1	2020	01.09.2021	20%
		Стеллажи передвижные	1	2020	01.09.2021	20%
		Весоизмерительное оборудование	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечные ванны	1	2020	01.09.2021	20%
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
2.8	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	5	2020	01.09.2021	20%
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	1	2020	01.09.2021	20%

		Касса	нет			
2.9	Помещение для резки хлеба	Нет				
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	1	2020	01.09.2021	20%
		Емкость для обработки яиц	1	2020	01.09.2021	20%
		Овоскоп	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1	2020	01.09.2021	20%
		Стеллаж стационарный	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечные ванны	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол	1	2020	01.09.2021	20%
		Посудомоечная машина	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечные ванны (трехсекционные)	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечные ванны (двухсекционные)	1	2020	01.09.2021	20%
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%

2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	1	2020	01.09.2021	20%
		Контейнер передвижной	нет			
		Моечная ванна (двухсекционная)	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	1	2020	01.09.2021	20%
		Электроплита	нет			
		Микроволновая печь	1	2020	01.09.2021	20%
		Холодильник бытовой	1	2020	01.09.2021	20%
		Моечная ванна	1	2020	01.09.2021	20%
		Раковина для мытья рук	1	2020	01.09.2021	20%

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, гг.	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1	Электроплита	Предназначены они для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов в наплитной посуде, а также для запекания кулинарных и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу.			2020	5	1 раз в год
1.2	Жарочный шкаф	выпечка			2020	5	1 раз в год
2	Механическое						
2.1	Мясорубка	Приготовление фарша.			2020	3	1 раз в год
2.2	Машина для замеса теста	Приготовление теста.			2020	3	1 раз в год
2.3	Универсальная кухонная машина	Приготовление пюре			2020	3	1 раз в год
3	Холодильное						
3.1	Холодильный шкаф	Заморозка продуктов			2020	5	1 раз в год
3.2	Шкаф морозильный	Заморозка продуктов			2020	5	1 раз в год
3.3	Ларь морозильный	Заморозка продуктов			2020	5	1 раз в год
4	Весоизмерительное						
4.1	Весы настольные электронные	Вес продуктов			3	5	1 раз в год

### 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 оборудования
1.1	Электроплита	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
1.2	Жарочный шкаф	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
2	<b>Механическое</b>						
2.1	Мясорубка	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
2.2	Машина для замеса теста	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
2.3	Универсальная кухонная машина	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
3	<b>Холодильное</b>						
3.1	Холодильный шкаф	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
3.2	Шкаф морозильный	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
3.3	Ларь морозильный	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
4	<b>Водоизмерительное</b>	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется
4.1	Весы настольные электронные	имеется	имеется	нет	нет	Заведующая хозяйством	имеется

## 9. Характеристика

### 9.1 помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования, шт.	дата его приобретения, год	процент изношенности и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Электроплита	1	2020	20%	-
2	Жарочный шкаф	1	2020	20%	-
3	Мясорубка	1	2020	20%	-
4	Машина для замеса теста	1	2020	20%	-
5	Универсальная кухонная машина	1	2020	20%	-
6	Холодильный шкаф	2	2020	20%	-
7	Шкаф морозильный	2	2020	20%	-
8	Ларь морозильный	1	2020	20%	-
9	Весы настольные электронные	6	2020	20%	-

### 9.2 бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	количество единиц оборудования для бытовых целей, шт.
1	Сан. узел для сотрудников пищеблока	2,16	унитаз - 1 раковина для мытья рук -1
2	Гардеробная персонала	15,17	шкаф для санитарной одежды – 1 шкаф для личной одежды – 1
3	Душевые для сотрудников пищеблока	2,34	душ
4	Стирка спец. одежды / где, кем, что для этого имеется		<u>в домашних условиях</u> (договор с прачечной)



## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие мед. книжки
1	Зав. производством	1	1	1			да
2	Технолог	-	-	-			
3	Повара	-	-	-			
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	1	1			да

## 11. Форма организации питания обучающихся

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

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню - *имеется*
- Ежедневное меню - *имеется*
- Меню раскладка - *имеется*
- Технологические карты (ТК) - *имеется*
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара - *имеется*
- Накопительная ведомость - *имеется*
- График приема пищи - *имеется*
- Гигиенический журнал (сотрудники) - *имеется*
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - *имеется*
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях - *имеется*
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции - *имеется*
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - *имеется*
- Ведомость контроля за рационом питания - *имеется*
- Приказ о составе бракеражной комиссии - *имеется*
- График дежурства преподавателей в столовой - *имеется*
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году - *имеется*
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся - *имеется*
- Положение об организации питания обучающихся - *имеется*
- Положение о бракеражной комиссии - *имеется*
- Приказ об организации питания - *имеется*
- Должностные инструкции персонала пищеблока - *имеется*
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП - *имеется*
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы - *имеется*
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания - *имеется*

## 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	<b>Столовые, работающие на сырье</b>	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 среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемпературны й	
		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 среднетемпературн ый	Холодильный шкаф среднетемпературн ый		
		Холодильный шкаф низкотемпературны й (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)			
		Котлетоформовочн ый аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературны е	
				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 протирачная машина	Привод универсальный или протирачная машина	Привод универсальный или протирачная 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	Раковина для	Раковина для мытья	

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

		требованиям)	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