

Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7»**

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 331
от «30» ноября 2021 г.
директора МБОУ «СОШ № 7»
_____ **О.В. Безрученкова**

ПАСПОРТ

пищеблока МБОУ «СОШ № 7»

**Адрес месторасположения: Ленинградская область, г. Выборг, Школьная площадь,
дом 4**

Телефон:
8 (81378)2-01-45, 8 (81378)2-49-47
эл почта: sosh7vbg@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:

Директор: Ольга Владимировна Безрученкова

Ответственный за питание обучающихся:

Татьяна Николаевна Кравцова

Численность педагогического коллектива: 58 чел.

Количество классов по уровням образования: 23

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	64	-
2	2 класс	2	63	-
3	3 класс	2	66	-
4	4 классов	3	80	-
5	5 классов	3	80	27
6	6 классов	2	61	27
7	7 классов	2	57	11
8	8 классов	3	89	30
9	9 классов	2	61	24
10	10 классов	1	20	1
11	11 классов	1	31	10
			672	

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			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			

	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	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	Учащиеся 1-4 классов	273	273	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	287	285	90
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	95	95	33
	в т.ч. за родительскую плату	163	163	47
3	Учащиеся 9-11 классов	112	101	90
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	35	35	31
	в т.ч. за родительскую плату	66	66	59
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	672	659	98
	в том числе льготных категорий	403	403	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	Аутсорсинг: Разина Елена Викторовна Индивидуальный предприниматель ИНН: 470415883976 Дата постановки на учет: 23.07.2013
Адрес местонахождения	188800, Ленинградская обл., г. Выборг, ул. Ушакова, д. 4, кв. 22а
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Разина Елена Викторовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7(911)7481047 ipad4s789@icloud.com
Дата заключения контракта	05.04.2021
Длительность контракта	31.12.2021

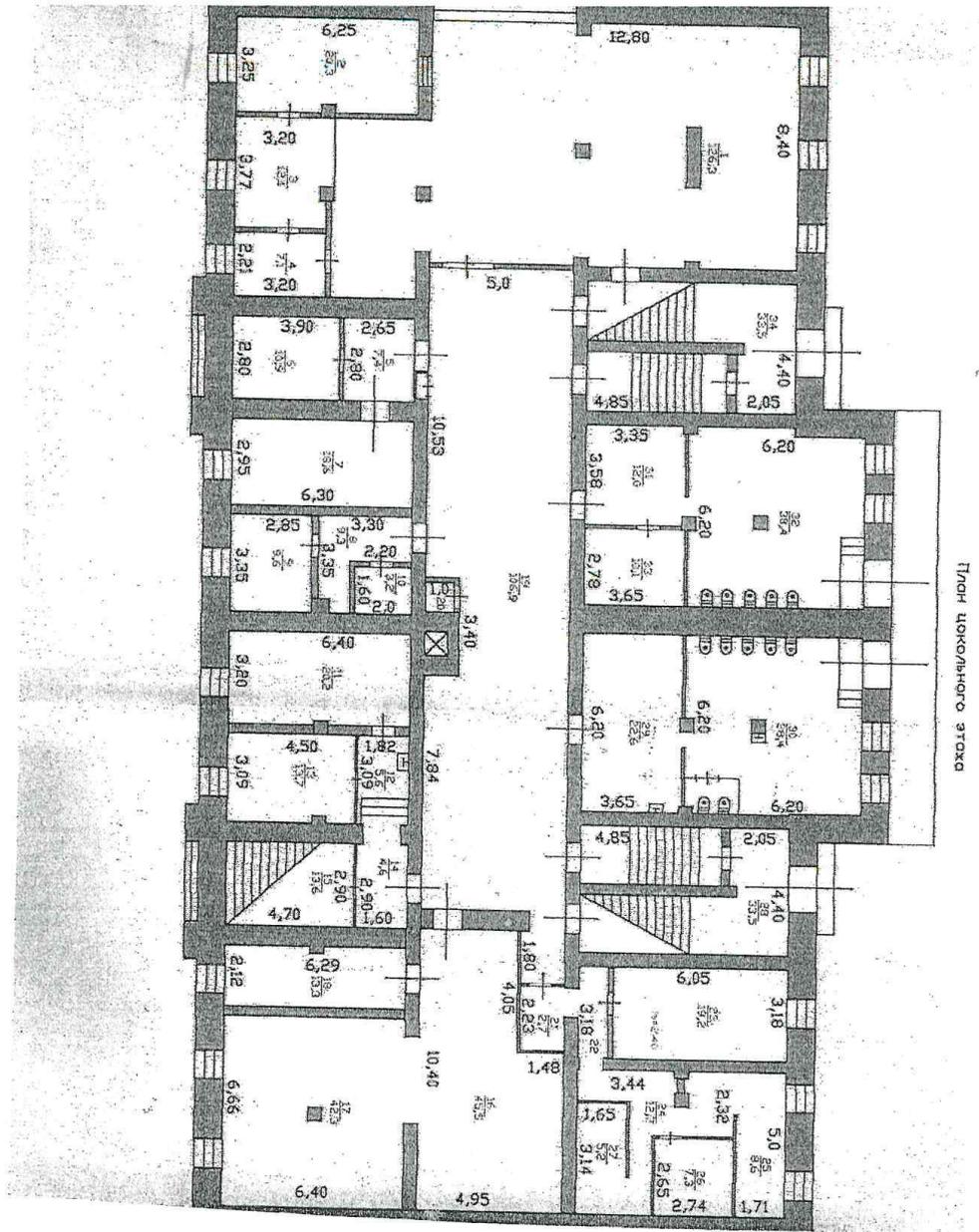
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный транспорт (Грузовой автобус для перевозки продуктов)
Принадлежность транспорта	Транспорт оператора питания -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Грузовые автоперевозки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	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 86,3 м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	10,9 7,4	-	-
2	Производственные помещения	-		-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	9,3	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	В составе холодного цеха	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	7,1	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	12,1	-	-
2.6	Холодный цех	-	14,1	-	-
2.7	Мучной цех	-	10,2	-	-
2.8	Раздаточная	-	5,1		
2.9	Помещение для резки хлеба	-	в составе холодного цеха	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	10,1	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	Совместно с моечной кухонной посуды	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	Буфет в зале для приема пищи (10,0 м ²)	-	-

2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	В составе моечной столовой посуды	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	В столовой (зал для приема пищи, в отсутствие обучающихся)	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				процента изношенности и оборудования
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	
1	2	3	4	5	6	7
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	1	2011г.	2012г	100%
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	1	2007г.	2008г.	100%
		Подтоварники (деревянные)				
		Холодильные шкафы среднетемпературные: -Шкаф холодильный POLAIR / CM110-S	2	2021г.	28.06.2021	-
		-Шкаф холодильный СВ107-S / POLAIR	1	2018г	28.12.2018	25%
		Холодильные шкафы низкотемпературные	-	-	-	-
		Весы товарные	1	2001г.	2002г.	100%

2	Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	-	-	-	-
		Производственные столы	-	-	-	-
		Картофелеочистительная машина МОК-150	1	2002г.	2002г.	100%
		Овощерезательная машина	-	-	-	-
		Моечные ванны	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	1		2012г.	100%
		Стеллаж передвижной	-	-	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	-	-	-	-
		Производственные столы	-	-	-	-
		Моечные ванны	-	-	-	-
		Универсальный привод	-	-	-	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	1	2008г.	15.09.2008	100%
		Холодильный шкаф среднетемпературный Carbone R1120	1	2011г.	18.10.2012	100%
		Электромясорубка МИТ-600	1	2002г	2008г	100%
		Универсальный привод	-	-	-	-

		Колода для разрубки мяса	-	-	-	-
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	1	-	2012г.	100%
		Весоизмерительное оборудование	1	-	2007г.	100%
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех		-	-	-	-
			-	-	-	-
			-	-	-	-
			-	-	-	-
			-	-	-	-
			-	-	-	-
2.5	Горячий цех	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	-	-	-	-
		Сковорода электрическая Abat	1	2021г.	..11.2021г.	0%
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат(ТЕСНОЕКА)-ЕКФ 711 E UD	1	2017г.	01.12.2017	25%
		Плита электрическая Abat ЭП-6ЖШ (нерж.)	1	2021г.	31.08.2021	0%
		Привод универсальный или протирочная машина	-	-	-	-
		Весоизмерительное оборудование	1		01.12.2000	100%

		Производственные столы	1		18.10.2012	100%
		Холодильный шкаф среднетемпературный	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	2		18.10.2012	100%
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	-	-	-	-
		Привод универсальный или Овощерезательная машина «Гамма»;	1		31.12.2007	100%
		Слайстер «Rosso»	1		1.11.2021г.	-
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	-	-	-	-
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха: Облучатель-рециркул Армед СН 311-130	1		01.12.2020	25%
		Весоизмерительное оборудование	1		2001г.	100%
		Раковина для мытья рук	1		2012г.	100%
		Стеллаж передвижной	1		2012г.	100%

2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	2		15.09.2008г.	100%
		Тестомесильная машина МТ-60	1		31.12.2007	100%
		Просеиватель муки (при необходимости)	-	-	-	-
		Привод универсальный	-	-	-	-
		Пекарский шкаф ШФЭСМ-3М	1		31.12.2007	100%
		Стеллажи передвижные	1		15.09.2008	100%
		Весоизмерительное оборудование	1		2001г	100%
		Моечные ванны	-	-	-	-
		Холодильный шкаф среднетемпературный	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	1		2012г.	100%
2.8	Раздаточная	Раздаточная линия «Rada» /Шк.мармит первых бл. МЭПС-2-11/7, вторых блюд -МЭВ	1		01.08.2012	100%
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	-	-	-	-
		Касса	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	Шафы для хранения хлеба	1		2012г	100%
		Производственный стол	1		15.09.2008	100%
		Хлеборезатель	-	-	-	-

		ная машина				
		Раковина для мытья рук	1		2012г.	100%
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	-	-	-	-
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	-	-	-	-
		Емкость для обработки яиц	-	-	-	-
		Овоскоп	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	-	-	-	-
		Моечные ванны	1	2007г.	2008г.	100%
		Стеллаж стационарный	2	2012г.	18.10.2012г.	100%
		Раковина для мытья рук	1	2007г.	2008г.	100%
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол	2		2008г. 2012г.	100%
		Посудомоечная машина МПК-700К «Abat»	1	2021г.	24.11.2021	0%
		Моечные ванны (трехсекционные)	-	-	-	-
		Моечные ванны (двухсекционные)	1		2012г.	100%
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	1	2014г.	05.11.2014г	70%
		Раковина для мытья рук	1	2011г.	2012г	100%
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	-	-	-	-
		Контейнер передвижной	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-

		(двухсекционная)				
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	-	-	-	-
		Электроплита				
		Микроволновая печь «Gorenje»	1	2020г.	01.10.2021	0%
		Холодильник бытовой	-	-	-	-
		Моечная ванна	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-

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

Недостаёт оборудования:

- Овощерезательно-протирачная машина – 1
- стеллаж для хранения – 1
- весоизмерительное оборудование -2
- картофелеочистительная машина-1
- пекарский шкаф-1
- электрическая мясорубка-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	ТЕСНОЕКА ЕКФ 711 UD		2017г	10 лет	1раз в месяц (ТО) и по запросу (при неполадках)
	Электродуховка 6-ти комфор.	Приготовление горячих блюд	Abat ЭП-6ЖШ		2021г	10 лет	1раз в месяц (ТО)
	Электросковорода	Для приготовления вторых блюд	Abat		2021г.	10 лет	1раз в месяц (ТО) и по запросу (при неполадках)
	Мармит для первых блюд	Поддержание температуры приготовленной пищи	Rada-МЭПС2 11/7		2012г.	10 лет	1раз в месяц (ТО) и по запросу (при неполадках)
	Мармит для вторых блюд	Поддержание температуры приготовленной пищи	МЭВ11/7		2012г.	10 лет	1раз в месяц (ТО) и по запросу (при неполадках)
	Картофелеочистительная машина	Для очистки картофеля	МОК-150		2002г.	10 лет	1раз в месяц (ТО) и по запросу (при неполадках)
	Шкаф пекарский	Для выпечки хлебобулочных изделий	ШФЭСМ-3М		-	10 лет	1раз в месяц (ТО) и по запросу (при неполадках)
	Кипятильник КЭНД-100 ТЕРМАЛЬ	Нагрев и кипячение воды	ТЕРМАЛЬ	2021г.		7 лет	1раз в месяц (ТО) и по запросу (при неполадках)
2	Механическое:						
	Электромясорубка	Для измельчения		2001г		15лет	1раз в месяц и по мере необходимости

		мяса					
	Овощерезка-Протирочная машина	Протирка вареных продуктов	Гамма 5А	2007		10 лет	1раз в месяц и по мере необходимости
	Картофелеочистительная	Для очистки картофеля	МОК-150	2002г		10лет	1раз в месяц и по мере необходимости
	Слайсер	Нарезка колбасных изделий	«Rosso»	2021г		10 лет	1раз в месяц и по мере необходимости
	Тестомес	Для замеса теста	MT-60	2007г.		10лет	1раз в месяц и по мере необходимости
3.	Холодильное						
	Шкаф Холодильный (морозильный)	Для хранения мясной продукции, рыбы, печени	POLAIR ШН-07	2007г.		15лет	1раз в месяц и по мере необходимости
	Шкаф Холодильный (средн)		Carboma R - 1120	2012г		15лет	
	Прилавок морозильный		F-28	2008г.		15 лет	
	Шкаф холодильный (среднетемпературный) - 3 шт.	Для хранения Овощей и готовой продукции	POLAIR / CM110-S - 2шт.	2021г		15лет	1раз в месяц и по мере необходимости
4.	Весоизмерительное		-CB107-S / POLAIR	2018г		15 лет	
	Весы электронные	Для взвешивания порций		2007г.		10 лет.	1раз в месяц и по мере необходимости
		для статического	BT-200	2000г.		15лет	

	Весы	измерения в еса груза	Весы 0,5Т	-		20 лет	
	Посудомоечная машина	Мытье посуды	Abat МПК- 700К	2021г.		10 лет.	1раз в месяц и по мере необходимости

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работ	проведение ремонта	план приобр етения нового и замена старог о оборуд ования	ответствен ный за состояние оборудован ия	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	нет	нет		нет	ИП Разина Е.В.	Имеется
2	Механическое	нет	нет		нет	ИП Разина Е.В	Имеется
3	Холодильное	нет	нет	Да	нет	ИП Разина Е.В	Имеется
4	Весоизмери- тельное	нет	нет		нет	ИП Разина Е.В	Имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь 126,3М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный	16	28.05.2008	100%	
	Стол обеденный (овал)	4	14.12.2020	10 %	
	Стулья;	96 24	28.05.2008г. 14.12.2020	100% 10 %	
2	Линия раздачи «Rada» /Шк.мармит первых блюд. МЭПС-2-11/7,	1	01.08.2012	100%	
	Шк.мармит вторых блюд - МЭВ	1			
3	Буфет:				
	Шкаф холодильный(витрина) Nelkama	1	2012г.	100%	
	Шкаф Прилавок	1	2012г.	100%	

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Гардероб для персонала	Шкаф (метал.) -2; шкаф (одежда) -1. Стулья- 3;

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ 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	Средне-специальное.Баз.	Повар, кондитер	15 лет	№46127921
2	Технолог	-	-	-	-	-	-

3	Повара	3	3	Средне-специальное.Баз.	Повар, кондитер	15 лет	№46127921
				Средне-специальное. Баз.	Повар		№44698621
				Средне-специальное. Баз.	Повар	41 год	№26498033
4	Буфетчица	1	1	Средне-специальное		9 лет	№46127926
5	Кондитер	1	1	Средне-специальное	Кондитер	25	№345359205
6	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	Средне		20 лет	№22765704
				Среднее		30 лет	№ 39033159

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 (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 (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 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,	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	

			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	Холодильные	Холодильные	Холодильные

		прилавки (витрина, секция)	прилавки (витрина, секция)	прилавки (витрина, секция)	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 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	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	

	кладовая тары	передвижной Контейнер передвижной	передвижной Контейнер передвижной	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	Производствен ное помещение буфета- раздаточной				Производственн ые столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемперату рные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечна я 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	Производственны е столы	Производственны е столы	Производственн ые 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

Приложение А

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

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