

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной  
организации**

**ПАСПОРТ**

Наименование юридического лица: **Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Лесколовский центр образования»**

Сокращенное наименование: **МОУ «СОШ «ЛЦО»**

Юридический адрес 188668, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, д. Лесколово, ул. Красноборская д.6

Фактический адрес: **Школьное отделение №3-188668**, Ленинградская обл., Всеволожский р-н, д. Лесколово, ул. Красноборская д.6

Телефон 8 813 70 54 167 эл почта: **leskl@vsevobr.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:

Глазунова Валентина Григорьевна

Ответственный за питание обучающихся:

Полулях Светлана Владимировна

Численность педагогического коллектива 59 чел.

Количество классов по уровням образования \_\_\_\_\_

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	3	92	7
2	2 классы	3	87	4
3	3 классы	4	88	6
4	4 классы	4	85	7
5	5 классы	3	81	11
6	6 классы	3	69	24
7	7 классы	3	69	11
8	8 классы	3	68	9
9	9 классы	2	57	5
10	10 класс	1	32	4
11	11 класс	1	33	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	Учащиеся 1-4 классов	352	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий		0	
2	Учащиеся 5-8 классов	287	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	0	
	в т.ч. за родительскую плату	116	116	50%
3	Учащиеся 9-11 классов	122	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14		
	в т.ч. за родительскую плату		36	30%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	761	152	
	в том числе льготных категорий		0	19%

## 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	352	324	94%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	6%
2	Учащиеся 5-8 классов	287	116	40%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	55	55	19%
	в т.ч. за родительскую плату	116	116	50%
3	Учащиеся 9-11 классов	122	23	18%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	14	14	100

	в т.ч. за родительскую плату	23	23	18%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	761	556	73%
	в том числе льготных категорий	421	421	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Аркадо +»; ООО «Промресурс»,
Адрес местонахождения	<b>Школьное отделение №3-188668,</b> Ленинградская обл., Всеволожский р-н, д. Лесколово, ул. Красноборская д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Генеральный директор ООО «Аркадо +» Е.В.Цветкова; Генеральный директор ООО «Промресурс» А.Г. Тимофеева.
Контактные данные: тел. / эл. почта	«Аркадо +»: elena.tzvetkova2012@yandex.ru ООО «Промресурс»: agtimofcv@yandex.ru
Дата заключения договора	«Аркадо +»: 29 декабря 2021г ООО «Промресурс»: 01.03.2022г.
Длительность договора	«Аркадо +»: 2 мес. ООО «Промресурс»: 3 мес.

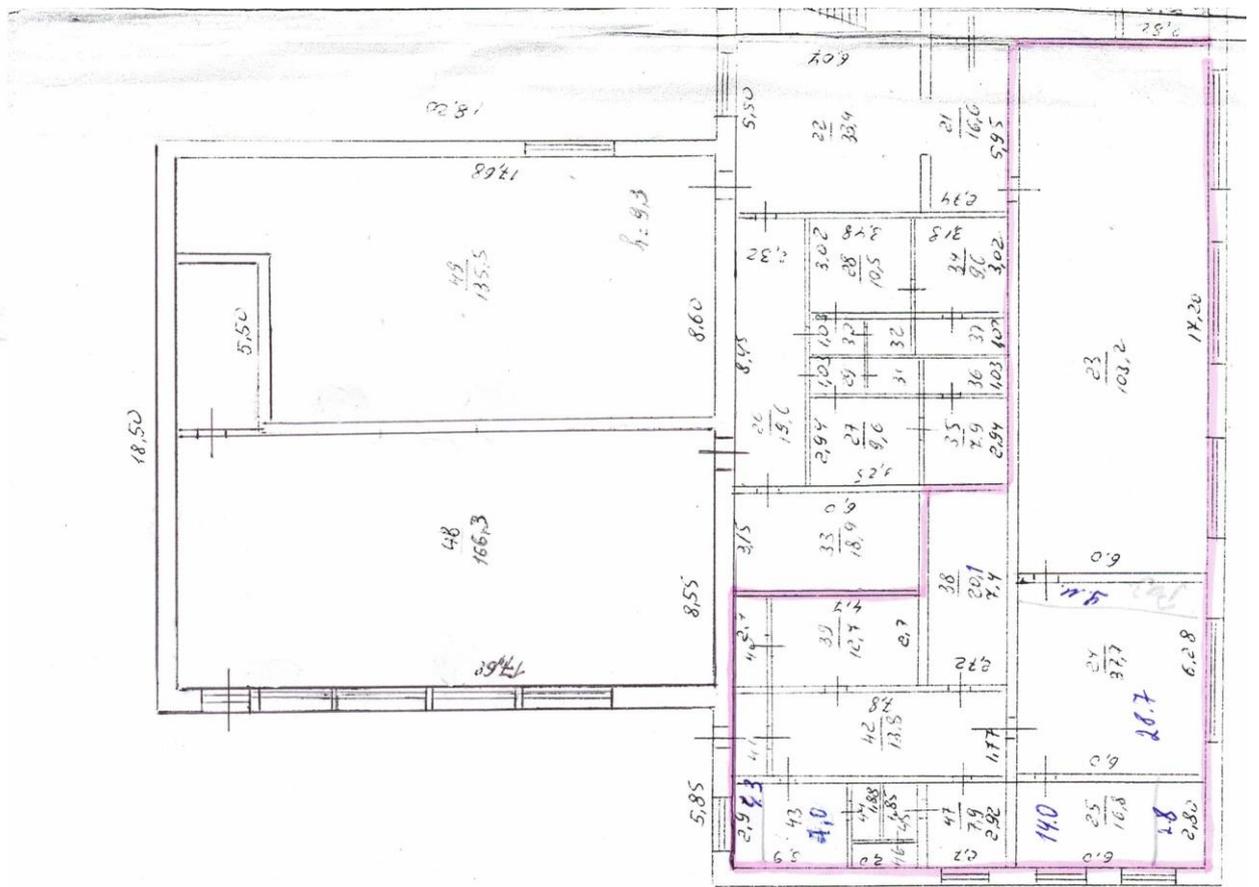
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	соответствуют

#### **5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

#### **6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока (96 обучающихся одновременно)**



### 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 школьного базовые	Столовые, работающие сырье	Столовые на заготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		19,8		
2	Производственные помещения		-		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		11,3		-

2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		14,0		-
2.3	Мясо-рыбный цех		14,0	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		28,7		-
2.6	Холодный цех		11,3		-
2.7	Мучной цех		11,0	-	-
2.8	Раздаточная		9,0		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		3,0	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		20,1		-
2.12	Моечная столовой посуды		20,1		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

### 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

Складские помещения	Камера морозильная КХН-4,59	1	2006г.	31.12.2006г.	100%
	Холодильник Премьер	1	Апрель 2018г	Май 2018г	68%
	Холодильник Бирюса	1	2006г.	31.12.2006г.	100%
	Холодильник Норд	1	2006г.	31.12.2006г.	100%
	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	2	2021г.	18.06.2021г.	7 %
Производственные помещения	--	-	-	-	-
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Кортофелечистка МКЭ-300-01	1	Январь 2019	Июль 2019	26%
	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	3	2013г.	24.07.2013г.	100%
	Машина холодильная Сплит-система POLALR SM 222 SF	1	Июнь 2020г	Сентябрь 2020г	11,67%
	Моечная ванна 2х секционная	1	2019г.	14.05.2019г.	16%
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственный стол	1	2006г.	31.12.2006г.	100%
	Моечная ванна 3-х секционная	1	2019г.	Май 2019г.	16%

		Машина протирачная МПР-350М	1	Октябрь 2018г	02.07.2019г.	36%
		Овощерезка convlt/MLC-300	1	Январь 2019г	Июль 2019г	86%
Мясо-рыбный цех	Производствен ный стол	2	2015г.	10.08.2015г.	100%	
	Производствен ный стол	1	20.08.2008	20.08.2008г	100%	
	Моечная ванна 3-х секционная1		Январь 2021г	Май 2021г	8%	
	Мясорубка МИМ-600	1	2019г	02.07.2019г	86%	
	Мясорубка LPLOMA ТС12HD (Италия),	1	2012г.	17.09.2012г	100%	
Доготовочный цех	-	-	-	-	-	
Горячий цех	Плита электрическая ПЭ- 0.72М шестиконфорна я с жарочным шкафом-1шт.	1	январь2020г	Июль 2020г	16%	
	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	Май2019г	Июль 2019г	26%	
	Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ	1	Декабрь 2020г	Февраль 2021г	17%	

		Кипятильник ТЕРМАЛЬ КЭНД-100-03 проточного типа	1	Февраль 2020г	Сентябрь 2020г	14%
		Конвекционная печь КЭП-4П	1	Апрель 2019г	Май 20219	58,33%
		Конвекционная печь КЭП-4Э	1	Апрель 2017г	Май 2017г	62%
		Производствен ные столы	5	2018г	Сентябрь 20218г	46%
		Шкаф– холодильник SV110-S(1)	2	Июнь 2019	Июль 20219г	25%
	Холодный цех					
	Мучной цех	Тестомес спиральный ТМС-4ОНН- 2Р(серии LIGHT)	1	Февраль 2020г	Сентябрь 2020г	11,67%
	Раздаточная	Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП- 1200	1	март 2020г	Июль 2020г	14%
		Витрина холодильная ВХС-1,2 Полюс ЭКО	1	Июль 2017г.	Август 2017г	43%
	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хранения хлеба	1	Апрель 2021г	Июнь 2021г.	7%

	Помещение для обработки яиц					
	Моечная кухонной посуды	Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К-1	1	2019г	Апрель 2019г	45%
		Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К	1	Июль 2020г	Сентябрь 2020г	23,33%
		Стеллаж для тарелок (3 полки)	3	2011г.	19.10.2011	100%
		Стеллаж для посуды 6 полок	2	Май 2021г	Июнь 2021г	7%
		Стеллаж с полками, серый	42	2013г	Июль 2013г	100%
		Ванна мое-я 2х секц. ВМ2(6-Э)	1	2019г	Май 2019г	17%
		Ванна мое-я 3х секц. ВМ3(6ОУ)	1	2019г	Май 2019г	17%
		Ванна мое-я длинная ВМ11(1100)	1	2019г	Май 2019г	17%

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

## **8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов ления	срок службы	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое	Плита электрическа я шестиконфо рная с жарочным шкафом- 1шт.	ПЭ- 0.72М		январь20 20г		Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Плита электрическа я	ЭП- 4ЖШ		Май2019 г		Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Электрическ ая сковорода	СЭСМ- 0,25ЛЧ		Декабрь 2020г		Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Кипятильник ТЕРМАЛЬ проточного типа	КЭНД- 100-03		Февраль 2020г		Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Конвекцион ная печь	КЭП-4П		Апрель 2019г		Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Конвекцион ная печь	КЭП-4Э		Апрель 2017г		Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Мармит вторых блюд паровой	Luxstahl МВП- 1200		Март 2020г		Согласно договора№01/01 -21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
	Механичес- кое	Мясорубка	МИМ- 600		2019г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г

							«Ленремонт
		Мясорубка L	LILOMA TC12HD Италия		2012г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Машина протирачная	МПР- 350М		Октябрь 2018г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Овощерезка	convlt/M LC-300		Январь 2019г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Кортофелечи стка	МКЭ- 300-01		Январь 2019г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
	Холодильное	Шкаф– холодильник 2 шт	SV110- S(1)		Июнь 2019		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Машина холодильная Сплит- система	POLALR SM 222 SF		Июнь 2020г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Камера морозильна я	КХН- 4,59		2006г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Холодильни к	Премьер		Апрель2 018г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Холодильни к	Бирюса		2006г		Согласно договора№01/0 1-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Холодильни	Норд		2006г		Согласно

		к					договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Камера морозильная	КХН-4,59		2006г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Витрина холодильная	ВХС-1,2 Полюс ЭКО		Июль 2017г.		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
4	Весоизмерительное	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) 2шт			2021г.		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) 3шт			2013г.		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Моечная ванна 2х секционная			2019г.		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Производственный стол			2006г.		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Моечная ванна 3-х секционная			2019г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Производственный стол 2шт			2015г. <b>20.08.20</b>		Согласно договора №01/

		Производственный стол 1шт			08		01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»
		Моечная ванна 3-х секционная 1			Январь 2021г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»
		Производственный стол Производственный стол			2015г.		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»
		Моечная ванна 3-х секционная 1			Январь 2021г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»
		Шкаф для хранения хлеба 1		Апрель 2021г	Апрель 2021г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»
		Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К-1 1		2019г	2019г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»
		Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К 1шт			Июль 2020г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»
		Стеллаж для тарелок (3 полки) 3шт			2011г.		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»

		Стеллаж для посуды 6 полок 2шт			Май 2021г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Стеллаж с 4 полками, серый 2шт			2013г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Ванна мое-я 2х секц. ВМ2(6-Э) 1шт			2019г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Ванна мое-я 3х секц. ВМ3(6ОУ)			2019г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Ванна мое-я длинная ВМ11(1100			2019г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт
		Шкаф для хранения хлеба			Апрель 2021г		Согласно договора №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт

### 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	Тепловое	Договор №01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»	Договор 1828М От 24 мая ОАО «Медтехника -1»	Согласно договора	По мере необходимости	ООО «Промресурс»,	
2	Механическое	Согласно договора № 01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»		Согласно договора	По мере необходимости	ООО «Промресурс»,	
3	Холодильное	Согласно договора № 01/01-21 от 02 апреля 2021г «Ленремонт»		Согласно договора	По мере необходимости	ООО «Промресурс»,	
4	Весоизмерительное		Договор 1828М От 24 мая ОАО «Медтехника -1»	Согласно договора	По мере необходимости	ООО «Промресурс»,	



электрическая ЭП-4ЖШ					
Электрическая сковорода СЭСМ-0,25ЛЧ	1		Декабрь 2020г	100%	
Кипятильник ТЕРМАЛЬ КЭНД-100-03 проточного типа	1		Февраль 2020г	100%	
Конвекционная печь КЭП-4П	1		Апрель 2019г	58,33%	
Конвекционная печь КЭП-4Э	1		Апрель 2017г	100%	
Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП- 1200	1		март 2020г	100%	
Кортофелечист ка МКЭ-300-0	1		Январь 2019	100%	
Машина холодильная Сплит-система POLALR SM 222 SF	1		Июнь 2020г	11,67%	
Посудомоечная машина купольная типа МПК-700К	1		Июль 2020г	23,33%	
Посудомоечная машина купольная типа МПК- 700К-1	1		2019	45%	
Тестомес спиральный ТМС-4ОНН- 2Р(серии LIGHT)	1		Февраль 2020г	11,67%	
Мясорубка МИМ-600	1		Сентябрь 2019	100%	
Мясорубка LILOMA ТС12HD (Италия),	1		Сентябрь 2012	100%	
Машина			Сентябрь 2019	100%	

	протирочная МПР-350М				
	Овощерезка convlt/MLC-300		Сентябрь 2019	100%	

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
	раздевалка для персонала	1-7,9кв.м;	шкаф для одежды-3шт
	Санузел	1-4,6кв.м ;	унитаз ; раковина для мытья рук

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1		Спец. полное.	5	15 лет	1
2	Технолог	-					
3	Повара	2		Спец. полное	4	3года 3 года	1 1
4	Рабочие кухни	2		Спец. полное	-	3 года	1 1
5	Посудо- мойщица	2		Спец. полное	3 3	3 года 3 года	1 1
			7 человек				

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов (1-4 классы)
- самообслуживание (5-9 классы)

## 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 на 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 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 рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные	Производственные	<b>Совмещается с</b>	

		столы (с деревянным покрытием)	е столы (с деревянным покрытием)	<b>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	<b>При наличии зала:</b> 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 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 буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)

					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфетно-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

