<u>Структура технологического паспорта пищеблока образовательной</u> организации

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1» города Пикалёво

Адрес месторасположения ЛО, г. Пикалёво, ул. Школьная, д. 6

Телефон 88136645591 эл почта: Pikalevo_1@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 Карганова Юлия Николаевна Ответственный за питание обучающихся Терехова Вера Ивановна Численность педагогического коллектива 39 чел.

Количество классов по уровням образования 533 чел.

No	Классы	Количество	Численность	В том числе
п\п		классов	обучающихся,	льготной
			всего чел.	категории, чел.
1	1 класс	3	57	
2	2 класс	4	58	
3	3 класс	3	42	
4	4 класс	3	61	
5	5класс	3	60	10
6	6класс	3	57	6
7	7класс	3	43	11
8	8класс	3	52	18
9	9класс	4	66	18
10	10 класс	1	21	1
11	11класс	1	16	2

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

No	Контингент по группам	Численнос	Охвачено горячим питанием		
$\Pi \backslash \Pi$	обучающихся	ть, чел.	Количество,	% от числа	
			чел.	обучающих	
				СЯ	
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий				
2	Учащиеся 5-8 классов	212	196		
	в т.ч. учащиеся льготных	45(один из	44		
	категорий	них			
		сух.паёк)			

	в т.ч. за родительскую плату	167	152	
3	Учащиеся 9-11 классов	103	96	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21(один из них сух.паёк)	20	
	в т.ч. за родительскую плату	82	76	
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	315	511	
	в том числе льготных категорий	66	66	

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

обучающихся Контингент по группам Численность, Ŋo Охвачено горячим Π/Π обучающихся чел. питанием Количество, % от числа обучающихся чел. Учащиеся 1-4 классов 218 1 218 41 в т.ч. учащиеся льготных категорий Учащиеся 5-8 классов 2 0 0 0 в т.ч. учащиеся льготных 0 категорий в т.ч. за родительскую 0 0 плату Учащиеся 9-11 классов 0 3 0 0 в т.ч. учащиеся льготных 0 категорий в т.ч. за родительскую 0 0 плату Общая 218 218 41 количество учащихся всех возрастных групп 0 0 в том числе льготных категорий

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

Модель предоставления	я Столовая на сырьё-1; буфет-1			
питания				
Оператор питания,	ИП Карачурина В.А.			
наименование				
Адрес местонахождения	Г. Волхов, ул. Калинина, д.46, офис 4			
Фамилия, имя отчество	Карачурина Виктория Алексеевна			
руководителя,				
контактное лицо				
Контактные данные: тел. / эл.	88136378489, mars_volhov@inbox.ru			
почта				
Дата заключения контракта	Контракт № 0145300013121000173 от			
	27.09.2021 г.			
Длительность контракта	До 31.12.2021г.			

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта			
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию		
Условия использования	Транспорт образовательной организации		
транспорта	Доставляем готовую продукцию.		

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(централизованное)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(централизованное)
вентиляция помещений	(естественная)

6. Проектная мощность 144 посадочных места (план-схема расположения помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь M^2

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

No	Наименование	Площадь помещение м ²						
л/п		Столовые школьно	Стоновию	Стоновию	Роздоложими			
11/11	.,			Столовые	Раздаточные,			
	помещении	базовые		доготовочные	буфеты			
			сырье					
1	Складские	-	22	-	-			
	помещения							
2	Производствен	-	94,3	-	-			
	ные помещения							
2.1	Овощной цех	-	14,5	-	-			
	(первичной							
	обработки							
	овощей)							
2.2	Овощной цех	-	-	_	-			
	(вторичной							
	обработки							
	овощей)							
2.3	Мясо-рыбный	_	13,4	_	_			
2.5			13,4	_	_			
2.4	цех Цех сухих		7,5					
2.4	'	-	1,5	-	-			
2.5	продуктов		20. 6					
2.5	Горячий цех	-	29,6	-	-			
2.6	Холодный цех	-	-	-	-			
2.7	Мучной цех	-	-	-	-			
2.8	Раздаточная	-	-	-				
2.9	Помещение для	-	-	-	-			
	резки хлеба							
2.10	Помещение для	-	-	_	-			
	обработки яиц							
2 11	Моечная	_	8,6		_			
2.11	кухонной		0,0					
2.12	посуды Моечная		20.5					
2.12		-	20,5	-	-			
	столовой							
2.12	посуды							
2.13	Моечная и	-	-	-				
	кладовая тары				10.4			
2.14	Производствен	-	-	-	60,4			
	ное помещение			-				
	буфета-							
	раздаточной							
2.15	Посудомоечная	-	-		1,57			
	буфета-							
	раздаточной							
	pr 1 1	l	1	I	I .			

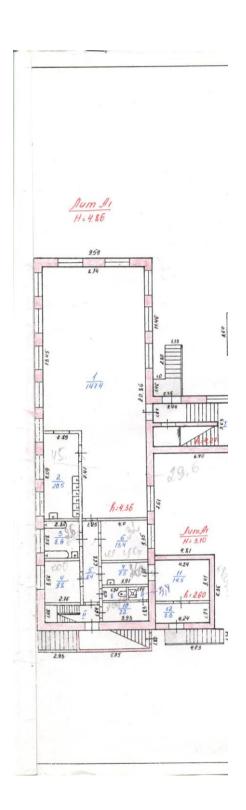
3	Комната для	-	-	-	-
	приема пищи				
	(персонал)				

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№	Наименование	Характеристика оборудования					
п/п	помещений	оборудования	оборудования	выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования	
	Мясной цех	Шкаф холодильный низкотемперату рный ШХн-0,5-0,1	1	Октябрь 2021 г.	Декабрь 2021 г.		
	Мясной цех	Машина картофелеочист ительная МОК -300М		Октябрь 2013 г.	Декабрь 2013 г.		
	Мясной цех	Мясорубка МИМ-300	1	Апрель 2004 г.	Сентябрь 2004 г.		
	Кабинет заведующей	Шкаф холодильный ШХн-0,7	1		Май 2014г.		
		Шкаф холодильный CV110-S	1	11.10.2021г.	Декабрь 2021 г		
	Горячий цех	Шкаф пекарный электрический ШПЭСМ-3	1	27.11. 1991 г	Декабрь 1991 г.		
	Горячий цех	Мармит электрический универсальный ЭМК 70 КМУ	1	Май 2012 г.	Сентябрь 2012 г.		
	Горячий цех	Машина протирочно- резательная МПР-350М	1	Апрель 2012 г.	Сентябрь 2012 г.		
	Горячий цех	Прилавок- витрина холодильный высокотемпера турный ПВВ (Н) 70КМ-С- НШ	1	Июнь 2012г.	Сентябрь 2012 г.		
	Горячий цех	Машина Тестомесильная	1	Апрель 2004 г.	Май 2004 г.		

	малогабаритная МТМ-65				
Горячий цех	Пароварочно- конвективные аппараты электрические кухонные ПКА6-1/1ПМ	1	Март 2012 г.	Сентябрь 2012 г.	
Горячий цех	Весы электронные настольные	1	февраль 2018г.	Февраль 2019г.	
Горячий цех	Плита электрическая ПЭП-0,72 М	1	Октябрь 2014 г.	Декабрь 2014 г.	
Горячий цех	Плита электрическая	1	1985г.	1985г.	
Горячий цех	Сковорода Электрическая	1	1985г.	1985г.	
Горячий цех	Пароварочный котёл	1			
Моечный цех	Машина посудомоечная МПК700К	1	Май 2012 г.	Сентябрь 2012 г.	
Мясной цех	Электроводонаг реватель	1	Апрель 2009г.	Сентябрь 2009 г.	

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



8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

<u>No</u>	Наименование	Характеристика оборудования					
Π/Π	технологиче-	назначение	марка	производи-	дата	срок	сроки
	ского			тельность	изготов	службы	профилактическ
	оборудования				ления		ого осмотра
1	Тепловое						
2	Механичес-						
	кое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери-						
	тельное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

No	Наименование	Характеристика мероприятий					
Π/Π	технологиче-	наличие	наличие	проведени	план	ответстве	график
	ского	договора	договора	е ремонта	приобрет	нный за	санитарной
	оборудования	на	на		ения	состояние	обработки
		техосмотр	проведен		нового и	оборудов	оборудования
			ие		замена	ания	
			метролог ических		старого оборудов		
			работ		ания		
1	Тепловое		puoor		шии		
1	ТСПЛОВОС						
2	Механичес-						
	кое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери-						
	тельное						

9.1 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№	Наименование	Таименование Характеристика оборудования столовой -, площадь M ²					
Π/Π	оборудования	количество	дата его	процент	перечень	недостающего	
		единиц	приобретения	изношенности	оборудования в	соответствии с	
		оборудования		оборудования	требованиями		

9.2 Характеристика бытовых помещений

No	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь M ²
Π/Π		количество
		единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

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

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- -Технологические карты (ТК)

- 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
- -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*

		Модели предоставле	ения питания обуч	чающимся в обще	еобразовательных
п/п	цехов и	организациях			
	помещений	Комбинат	Столовые,	Столовые	Раздаточные,
		школьного питания	работающие на	доготовочные	буфеты
			сырье		
1	2	3	4	5	6
1	Складские	Стеллажи для	Стеллажи для	Стеллажи для	Стеллажи для
	помещения	хранения продуктов	хранения	хранения	хранения
		(стационарные)	продуктов	продуктов	продуктов
			(стационарные)	(стационарные)	(стационарные)
		Стеллажи для	Стеллажи для	Стеллажи для	
		гастроемкостей	гастроемкостей	гастроемкостей	
		(передвижные)	(передвижные)	(передвижные)	
		Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники	Подтоварники
		(деревянные)	(деревянные)	(деревянные)	(деревянные)
		Холодильные	Холодильные	Холодильные	Холодильные
		шкафы	шкафы	шкафы	шкафы
		среднетемпературн	среднетемператур	среднетемператур	среднетемперату

		ые	ные	ные	рные
		Холодильные	Холодильные	Холодильные	
		шкафы		шкафы	
		1	низкотемпературн	_	
		e	ые	ые	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры	1	1	Контейнеры
		передвижные для			передвижные
		гастроемкостей			для
		r			гастроемкостей
2	Производстве				1
	нные				
	помещения				
	Овощной цех	Стеллажи для	Стеллажи для		
	(первичной	временного	временного		
	обработки	хранения продуктов	хранения		
	овощей)	(стационарные)	продуктов		
	,	1 /	(стационарные)		
		Производственные	Производственны		
		столы	е столы		
		Картофелеочистите	Картофелеочистит		
		льная машина	ельная машина		
		Овощерезательная	Овощерезательная		
		машина	машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья			
		рук	мытья рук		
		Стеллаж	Стеллаж		
		передвижной	передвижной		
2.2	Овощной цех	•	Стеллаж	Стеллаж	
		передвижной	передвижной	передвижной	
	` . - .	Производственные	Производственны	-	
1 1		столы		е столы	
	,	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный	Универсальный	Универсальный У	
		привод	привод	привод	
		Холодильный шкаф	•	Холодильный	
		-	шкаф	шкаф	
		ый	среднетемператур	_	
				ный	
		Раковина для мытья		Раковина для	
				мытья рук	
2.3		* *	Производственны	FJ.	
	-	столы для разделки	-		
		(мяса, рыбы, птицы)			
		(mirem, pareas, minias)	рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф			
		-	шкаф		
		ый	среднетемператур		
		D111	регодиотомпоратур		

			ный		
		Холодильный шкаф	HDIFI		
		низкотемпературны			
		* **.			
		(P			
		необходимости)	Dynaranayaanya		
		Электромясорубка	Электромясорубк		
		1 77	a		
		Универсальный	Универсальный		
		привод	привод		
			Колода для		
		1 15	разрубки мяса		
			Моечные ванны		
		(для мяса и птицы;	`		
		* '	птицы; рыбы)		
		_	Весоизмерительно		
		12	е оборудование		
		Фаршемешалка (при			
		необходимости)			
		Котлетоформовочн			
		ый аппарат (при			
		необходимости)			
		Раковина для мытья	Раковина для		
		рук	мытья рук		
2.4	Доготовочный			Производственны	
	цех			е столы	
				Холодильные	
				шкафы	
				среднетемператур	
				ные	
				Овощерезательная	
				машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж	
				передвижной	
				Раковина для	
				мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала:	Котел	Котел	
	*	Котел		электрический	
		электрический	_	(емкость зависит	
		(емкость зависит от	`	от мощности)	
		мощности)	(1	
		Сковорода	Сковорода		
		электрическая	электрическая		
			-	Жарочный шкаф	
		лкарочный шкаф или	лкарочный шкаф или	или шкаф	
		Пароконвектомат		Пароконвектомат	
		или Конвектомат		или Конвектомат	
		Плита	пли конвектомат Плита	Плита	
		электрическая	плита электрическая	электрическая	
		рлектрическая	Prioriprincing	малогичина	

Привод универсальный или универсальный протирочная машина Весоизмерительное оборудование от			П	П	П	
протирочная машина маш				-	_	
Машина Весоизмерительно Весоизмерительно Весоизмерительно оборудование с отолы с столы (не менее 2-х) колодильный шкаф интя рук мытья рук мытья рук производственные с столы (не менее 2-х) (привод универсальный или овощерсатательная машина, мРОВ слайстер, блендер мосчная ванна (для машина, мРОВ, слайстер, блендер мосчная ванна (для мосчная ванна овощей, зелени, фруктов, не волдежащих термической обработке) бактерицидная установка для обеззараживания воздуха в весоизмерительно оборудование е оборудо			F =	F =	I =	
Весоизмерительное оборудование е оборудование Производственные столы Толь столы е столы Толодильный шкаф среднетемпературный шкаф производственные обранате производственные обранате производственные обранате производственные обранате производственные оборудование е оборудова						
оборудование соборудование Производственные столы столы имаф сестолы имаф среднетемпературн вый имаф раковина для мытья Раковина для мытья рук мытья рук мытья рук мытья рук мытья рук имаеф сетолы (пеменее 2-х) (
Производственные столы е столы е столы услагательная производственные е столы услагательная машина, МРОВ обработке) Моечная ванна (для Моечная ванна овошей, зелени, фруктов, подлежащих термической обработке) Моечная для мытья ражная воздуха весоизмерительное оборудование е оборудование для могтья рук обработке оборудование е перевижной передвижной передвижнот петоты пака призвание передвижнот передвижнот передвижнот передвижн			-	_ -	_	
столы столы Холодильный шкаф среднетемпературный пкаф среднетемпературный пкаф обработке) 2.6 Холодильный шкаф среднетемператур ный пкаф обеззараживания воздуха весоизмерительное оборудование Раковина для умитья рук мытья рук передвижной передвижностем передвижностем передвижностем передвижностем передвижностем передвижностем передвижностем передвижностем передвижностем передвижн					10	
Холодильный шкаф среднетемпературный шкаф среднетемпературный шкаф среднетемпературный шкаф среднетемпературный ный ный ный ный ный ный ный ный ный				_ *	-	
среднетемператури ый среднетемператури ный Раковина для мытья рук Стеллаж Стеллаж Стеллаж Стеллаж Передвижной мытья рук Мытья рук Мытья рук Мытья рук Мытья рук Стеллаж Стеллаж Стеллаж Стеллаж Стеллаж Передвижной						
раковина для мытья раковина для рук мытья рук стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной						
Раковина для мытья Раковина для рук мытья рук производственны с столы (не менее 2-х) (пе менее			1 1	1	_	
Раковина для мытья Раковина для Раковина для рук мытья рук мытья рук Производственные столы (не менее 2-х) (не			ый	-		
2.6 Холодный цех Производственные столы						
Деловный цех Производственные столы (не менее 2-х) (не менее 2-			Раковина для мытья	Раковина для	Раковина для	
столы (не менее 2-х) (не менее 2-х (не мен			- V	* *	* *	
(не менее 2-х) Холодильный шкаф среднетемпературн ый среднетемпературн (не менее 2-х) Привод (не менее 2-х) По менее 4-х (не менее 4-х (не менее 4-х) По менее 4-х (не менее 4-х) По менее 4-х (не менее	2.6	Холодный цех	Производственные	Производственны	Производственны	
Холодильный шкаф среднетемпературн шкаф шкаф шкаф среднетемпературн ный шкаф среднетемператур (не менее 2-х) ный (не менее 2-х) (Привод Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Овощей, зелени, (для овощей, фруктов, не подлежащих не подлежащих термической термической обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для установка для установка для установка для обеззараживания воздуха воздуха воздуха воставление оборудование е оборудование е оборудование е оборудование е оборудование е обородование передвижной передвижной передвижной передвижной						
среднетемпературн ый среднетемператур (не менее 2-х) ный (пеменее 2-х) (неменее 2-х) (привод универсальный или универсальный или универсальный машина, МРОВ Овощерезательная машина, МРОВ слайстер, блендер Овощей, фруктов, не подлежащих термической термической обработке) обработке) Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е обезавраживой передвижной			,			
ый среднетемператур ный (не менее 2-х) (не менее 2-х) (не менее 2-х) (привод Овощерезательная универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Овощей, зелени, (для овощей, фруктов, не зелени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих термической термической обработке) Бактерицидная установка для установка для обеззараживания воздуха Весоизмерительное оборудование е обравижной передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной						
(не менее 2-х) Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ овощерезательная машина овощей (для овощей (для овощей , для овощей , фруктов, не зелени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих термической обработке) обработке обоззараживания обеззараживания воздуха воздуха воздуха весоизмерительное оборудование оборудование оборудование оборудование раковина для мытья рук отеллаж передвижной передвижной			среднетемпературн	шкаф	шкаф	
(не менее 2-х) (не менее 2-х) Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ Моечная ванна (для Моечная ванна овощей, зелени, (для овощей, фруктов, не подлежащих термической обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для установка для установка для обеззараживания воздуха раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной				-		
Привод универсальный или Овощерезательная универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Овощей, зелени, фоечная ванна овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической термической термической обработке) обработке) обработке) Бактерицидная установка для установка для установка для обеззараживания воздуха воздух			(не менее 2-х)			
универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ Овощерезательная машина, МРОВ Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Моечная ванна овощей, зелени, (для овощей, фруктов, не зелени, фруктов, подлежащих термической термической обработке) обработке) Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование Раковина для мытья рук Стеллаж передвижной передвижной передвижной передвижной				`	` /	
Овощерезательная машина, МРОВ Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Моечная ванна (для Моечная ванна овощей, зелени, (для овощей, фруктов, не подлежащих термической обработке) обработке) обработке) Бактерицидная установка для установка для установка для обеззараживания воздуха раковина для рук мытья рук мытья рук Стеллаж передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной				_	_	
машина, МРОВ Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер Моечная ванна (для Моечная ванна овощей, зелени, (для овощей, фруктов, не зелени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих не подлежащих термической термической обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания воздуха воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж передвижной передвижной передвижной передвижной передвижной			F =	универсальный		
машина, МРОВ, слайстер, блендер Моечная ванна (для Моечная ванна моечная ванна овощей, зелени, (для овощей, (для овощей, фруктов, не зелени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих не подлежащих термической термической обработке) обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания воздуха воздуха воздуха воздуха воздуха воздуха воздуха воздуха возрудование е оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной			-		_ · · · · ·	
Слайстер, блендер Моечная ванна (для Моечная ванна овощей, зелени, (для овощей, для овощей, фруктов, не зелени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих не подлежащих термической термической обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания воздуха воздуха воздуха воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование е оборудование е оборудование раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной			машина, МРОВ	1		
Моечная ванна (для Моечная ванна овощей, зелени, (для овощей, (для овощей, фруктов, не зелени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих не подлежащих термической термической обработке) обработке) обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания воздуха воздух				1		
овощей, зелени, (для овощей, (для овощей, фруктов, не зелени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих не подлежащих термической термической обработке) обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания воздуха воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной передвижной						
фруктов, не велени, фруктов, зелени, фруктов, подлежащих не подлежащих термической термической обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной						
подлежащих термической термической обработке) обработке) обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания обеззараживания воздуха воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж передвижной передвижной передвижной передвижной				T		
термической термической обработке) обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания обеззараживания воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж передвижной передвижной передвижной передвижной			111		* * *	
обработке) обработке) Бактерицидная Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для обеззараживания обеззараживания воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной						
Бактерицидная Бактерицидная установка для установка для установка для установка для обеззараживания обеззараживания воздуха воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное весоизмерительно весоизмерительно оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья рук мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной						
установка для установка для обеззараживания обеззараживания воздуха воздуха Весоизмерительное Весоизмерительно Весоизмерительно оборудование е оборудование Раковина для мытья Раковина для Раковина для рук мытья рук Стеллаж Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной			*	* /	• /	
обеззараживания обеззараживания воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное Весоизмерительно Весоизмерительно оборудование е оборудование Раковина для мытья Раковина для Раковина для рук мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной			_		_	
воздуха воздуха воздуха Весоизмерительное Весоизмерительно Весоизмерительно оборудование е оборудование Раковина для мытья Раковина для Раковина для рук мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной			17	F	IF	
Весоизмерительное Весоизмерительно Весоизмерительно оборудование е оборудование Раковина для мытья Раковина для рук мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной			_ <u>-</u>	-	-	
оборудование е оборудование е оборудование Раковина для мытья Раковина для Раковина для рук мытья рук Стеллаж Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной					•	
Раковина для мытья Раковина для Раковина для рук мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной передвижной			-	_	-	
рук мытья рук мытья рук Стеллаж Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной						
Стеллаж Стеллаж Стеллаж передвижной передвижной						
передвижной передвижной передвижной			1 0	• •		
2.7 Мучной цех Производственные Производственны Совмещается с			-	•	•	
	2.7	Мучной цех	_ *	-	· ·	
столы е столы горячим цехом:					_	
(с деревянным С деревянным Производственны			1.	, -	-	
покрытием) покрытием) е столы			покрытием)	покрытием)		
(с деревянным					` · · · ·	
покрытием)					покрытием)	

		Тестомесильная	Тестомесильная	Тестомесильная	
				машина	
		Просеиватель муки		- Triallimia	
		1. *	муки (при		
		` 1	необходимости)		
		Привод	Привод		
		универсальный	универсальный		
		Пекарский шкаф	*	Пекарский шкаф	
		Стеллажи	Стеллажи	Стеллажи	
		передвижные		передвижные	
		1	Весоизмерительно	•	
		оборудование	-	е оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф	Холодильный		
		-	шкаф		
		ый	среднетемператур		
			ный		
		Раковина для мытья	Раковина для		
		рук	мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала:			Раздаточная
		Раздаточная линия		линия (мармиты	линия (мармиты
		` =	для первых,	_ ·	. .
		_	вторых, холодных		_
		холодных и сладких	и сладких блюд)	и сладких блюд)	холодных и
		блюд)	**	T Y	сладких блюд)
			Холодильные	Холодильные	Холодильные
		прилавки (витрина,	-	l -	прилавки
		секция)	(витрина, секция)	(витрина, секция)	(витрина,
			Касса	Касса	секция) Касса
2.9	Помещение			C	Racca
2.9	· ·	1	ткафы для хранения хлеба		
	для резки хлеба	хранения хлеоа	_	долодным целом. Шкафы для	
	Alleou			хранения хлеба	
		Производственный	Производственны	1	
		1	1	й стол	
		Хлеборезательная	Хлеборезательная		
		машина	машина		
		Раковина для мытья			
			мытья рук		
2.10	Помещение		Производственны	Совмещается с	
	для обработки	стол	й стол	доготовочным	
	яиц			цехом	
		Моечные ванны (по			
		1	(по санитарным		
		требованиям)	требованиям)		
			Емкость для		
		•	обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		İ

		Раковина для мытья	Раковина для		
			мытья рук		
2.11	Моечная		Производственны	Произволственны	
	кухонной		1 1	й стол	
	посуды	Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
	, and the second	Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	
		стационарный	стационарный	стационарный	
		Раковина для мытья	Раковина для	Раковина для	
		рук	мытья рук	мытья рук	
2.12	Моечная	При наличии зала:	Производственны	-	
	столовой	Производственный	й стол	й стол	
	посуды	стол			
		Посудомоечная	_	Посудомоечная	
		машина		машина	
				Моечные ванны	
			(трехсекционные)		
				Моечные ванны	
			(двухсекционные)		
		Шкаф для хранения	_	Шкаф для	
		_	-	хранения посуды	
				или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья		Раковина для	
				мытья рук	
2.13		Стеллаж	Стеллаж	Стеллаж	
2.13	кладовая тары			передвижной	
	-	Контейнер	1	Контейнер	
		передвижной	-	передвижной	
			1	Моечная ванна	
		(двухсекционная)	(двухсекционная)	(двухсекционная)	
		Раковина для мытья	Раковина для	Раковина для	
				мытья рук	
2.14	Производстве				Производственн
	нное				ые столы (не
	помещение				менее двух)
	буфета-				Электроплита
	раздаточной				Микроволновая
					печь
					Холодильные
					шкафы
					среднетемперату
					рные (не менее двух)
					Раковина для
					мытья рук
2.15	Посудомоечна				Моечные ванны
2.13	я буфета-				для мытья
	раздаточной				посуды (3 шт.)
	1				Двухсекционная
<u></u>			l	<u> </u>	7 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

				ванна (для
				стеклянной
				посуды и
				приборов
				Стеллаж
				стационарный
				или Шкаф для
				хранения
				посуды
				Раковина для
				мытья рук
Комната для	Производственные	Производственны		Производственн
	*	-	-	ые столы
-				Электроплита
` 1		1		Микроволновая
	•	*	-	печь
	Холодильник	Холодильник	Холодильник	Холодильник
				бытовой
	Моечная ванна	Моечная ванна		Моечная ванна
				Раковина для
				мытья рук
	1 2	1 2	1 7	1.7
	приема пищи (персонал)	приема пищи столы (персонал) Электроплита Микроволновая печь Холодильник бытовой Моечная ванна Раковина для мытья	приема пищи столы е столы (персонал) Электроплита Электроплита Микроволновая Микроволновая печь печь Холодильник Холодильник бытовой бытовой Моечная ванна Раковина для мытья Раковина для	Комната для Производственные Производственны Производственны приема пищи столы е столы е столы (персонал) Электроплита Электроплита Электроплита Микроволновая Микроволновая печь печь печь Холодильник Холодильник Холодильник бытовой бытовой бытовой Моечная ванна Раковина для мытья Раковина для Раковина для Раковина для

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