



УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора МБОУ «Коробицынская СОШ»  
Н.А.Бозюкова

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

Пищеблока МБОУ «Коробицынская СОШ»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 188832, Российская Федерация, Ленинградская область, Выборгский район, МО «Красносельское сельское поселение», пос. Коробицыно, ул. Центральная, д. 2.

Телефон: (81378)61-916;61-839; 61-869 Эл почта: [krbschool@yandex.ru](mailto:krbschool@yandex.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: Бозюкова Наталья Александровна

Ответственный за питание обучающихся: Барканова Татьяна Валерьевна

Численность педагогического коллектива: 17 чел.

Количество классов по уровням образования: 11

| № п/п | Классы   | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1     | 1 класс  | 1                  | 19                                  | 19                                   |
| 2     | 2 класс  | 1                  | 13                                  | 13                                   |
| 3     | 3 класс  | 1                  | 19                                  | 19                                   |
| 4     | 4 класс  | 1                  | 11                                  | 11                                   |
|       | итого    |                    | 62                                  |                                      |
| 5     | 5 класс  | 1                  | 21                                  | 10                                   |
| 6     | 6 класс  | 1                  | 18                                  | 9                                    |
| 7     | 7 класс  | 1                  | 15                                  | 4                                    |
| 8     | 8 класс  | 1                  | 16                                  | 6                                    |
| 9     | 9 класс  | 1                  | 22                                  | 7                                    |
| 10    | 10 класс | 1                  | 7                                   | 4                                    |
| 11    | 11 класс | 1                  | 10                                  | 6                                    |
|       | итого    |                    | 109                                 |                                      |
|       |          |                    | 171                                 |                                      |

**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              | 62                | 62                        | 100                    |

|   |   |     |     |     |
|---|---|-----|-----|-----|
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 62  | 62  | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов                            | 70  | 70  | 100 |
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 29  | 29  | 100 |
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | 41  | 41  | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов                           | 39  | 39  | 100 |
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 17  | 17  | 100 |
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | 22  | 22  | 100 |
|   | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 171 | 171 | 100 |
|   | в том числе льготных категорий                  | 108 | 108 | 100 |

**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               | 62                | 62                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 62                | 62                        | 100                    |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов               | 70                | 70                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 29                | 29                        | 100                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату       | 41                | 41                        | 100                    |
| 3     | Учащиеся 9-11 классов              | 39                | 39                        | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 17                | 17                        | 100                    |
|       | в т.ч. за родительскую плату       | 22                | 22                        | 100                    |
|       | Общая количество                   | 171               | 171                       | 100                    |

|  |                                   |      |     |     |     |
|--|-----------------------------------|------|-----|-----|-----|
|  | учащихся<br>возрастных групп      | всех |     |     |     |
|  | В том числе льготных<br>категорий |      | 108 | 108 | 100 |
|  |                                   |      |     |     |     |

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

|   |                |  |
|---|----------------|--|
| Модель<br>питания   | предоставления | аутсорсинг   |
| Оператор<br>наименование                                  | питания,       | ООО «Оптовик»  |
| Адрес местонахождения                                     |                | 188800, Ленинградская обл., г. Выборг, ул. Прогонная д.8 |
| Фамилия, имя отчество<br>руководителя,<br>контактное лицо |                | Семенова Светлана Николаевна                             |
| Контактные данные: тел. / эл.<br>почта                    |                | 8-81378-21610./opt_wbg@mail.ru                           |
| Дата заключения контракта                                 |                | 17/05/2021   |
| Длительность контракта                                    |                | Далее идут дополнительные соглашения                     |

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

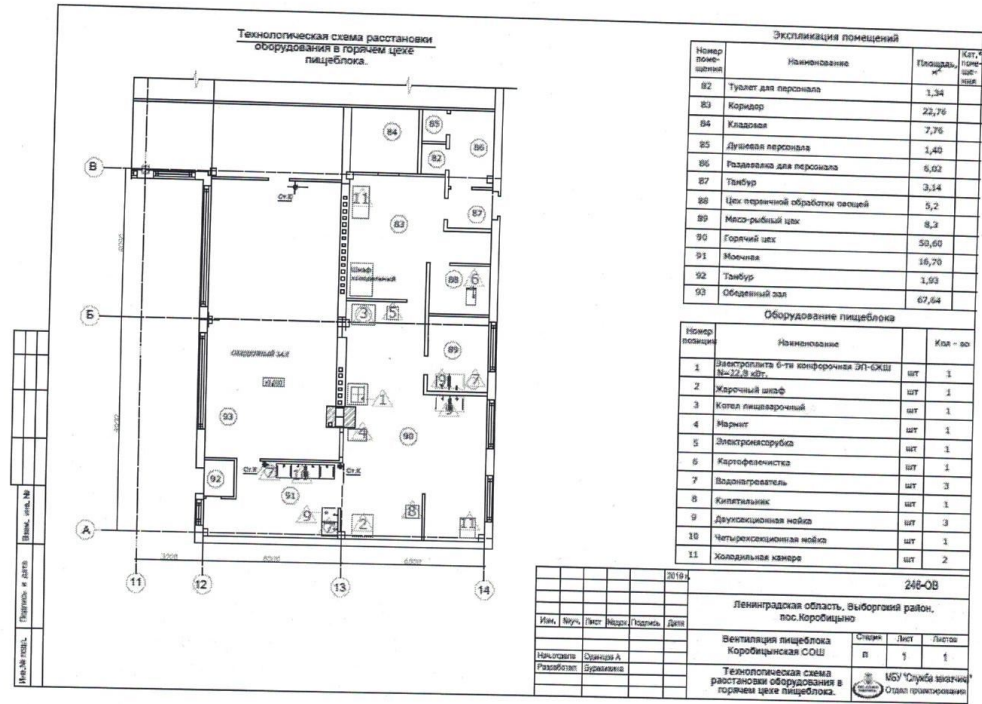
|                           |  |
|---------------------------|--|
| Вид транспорта            | Автомобиль грузовой  |
| Принадлежность транспорта | -транспорт оператора питания<br>-транспорт организации поставщика<br>пищевой продукции |

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
|                                  |                             |
| Условия использования транспорта | Перевозка продуктов питания |

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Водоснабжение         | (централизованное,) |
| Горячее водоснабжение | (централизованное)  |
| Отопление             | (централизованное)  |
| Водоотведение         | (централизованное)  |
| вентиляция помещений  | (естественная)      |

### 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 | Столовые на доготовочные | Раздаточные, буфеты |
|       |                                |                                  |                         |                          |                     |

|      |   |                      |       |   |    |
|------|---|----------------------|-------|---|----|
|      |   |                      | сырье |   |    |
| 1    | Складские помещения                           | 14,1                 |       |   |    |
| 2    | Производственные помещения                    | 159,4(общая площадь) | 59,7  |   |    |
| 2.1  | Овощной цех (первичной обработки овощей)      | 6                    |       |   | -  |
| 2.2  | Овощной цех (вторичной обработки овощей)      | 7                    |       |   | -  |
| 2.3  | Мясо-рыбный цех                               | 8,2                  |       | - | -  |
| 2.4  | Доготовочный цех                              | -                    | -     |   | -  |
| 2.5  | Горячий цех                                   | 29,7                 |       |   | -  |
| 2.6  | Холодный цех                                  | 14,6                 |       |   | -  |
| 2.7  | Мучной цех                                    | -                    |       | - | -  |
| 2.8  | Раздаточная                                   | 4                    |       |   |    |
| 2.9  | Помещение для резки хлеба                     | 3                    |       | - | -  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц                   | -                    |       | - | -  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды                       | 15                   |       |   | -  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды                       | 15                   |       |   | -  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары                       | 15                   |       |   | -- |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | -                    | -     | - |    |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной              | -                    | -     | - |    |
| 3    | Комната для приема пищи (персонал)            | 69                   |       |   |    |



### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования                      |                                |                  |                              |                                    |
|-------|--------------------------------|--|--------------------------------|------------------|------------------------------|------------------------------------|
|       |                                | наименование оборудования                        | количество единиц оборудования | дата его выпуска | даты начала его эксплуатации | процента изношенности оборудования |
| 1     |                                | ВАННА МОЕЧНАЯ 1 секционная ВМП 1/5-оц            | 1                              | 2018             | 2020                         | 11                                 |
| 2     |                                | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300М (300 кг/ч, 380В)        | 2                              | 2018             | 2020                         | 11                                 |
| 3     |                                | МЯСОРУБКА ERGO [ТJ-12Н]                          | 1                              | 2019             | 2020                         | 11                                 |
| 4     |                                | ПЛИТА ЭП-6ЖШ                                     | 1                              | 2018             | 2020                         | 11                                 |
| 5     |                                | ШКАФ холодильный ШХ-0,5 (СМ105-S)                | 1                              | 2015             | 2020                         | 15                                 |
| 6     |                                | ШКАФ морозильный ШН-0,5 (СВ105-S)                | 1                              | 2017             | 2020                         | 15                                 |
| 7     |                                | Машина ПОСУДОМОЕЧНАЯ МПК-500Ф-01-230 фронтальная | 2                              | 2019             | 2020                         | 2%                                 |
|       |                                |  |                                |                  |                              |                                    |

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

### 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                                   |                             |       |                    |                   |             |                                 |

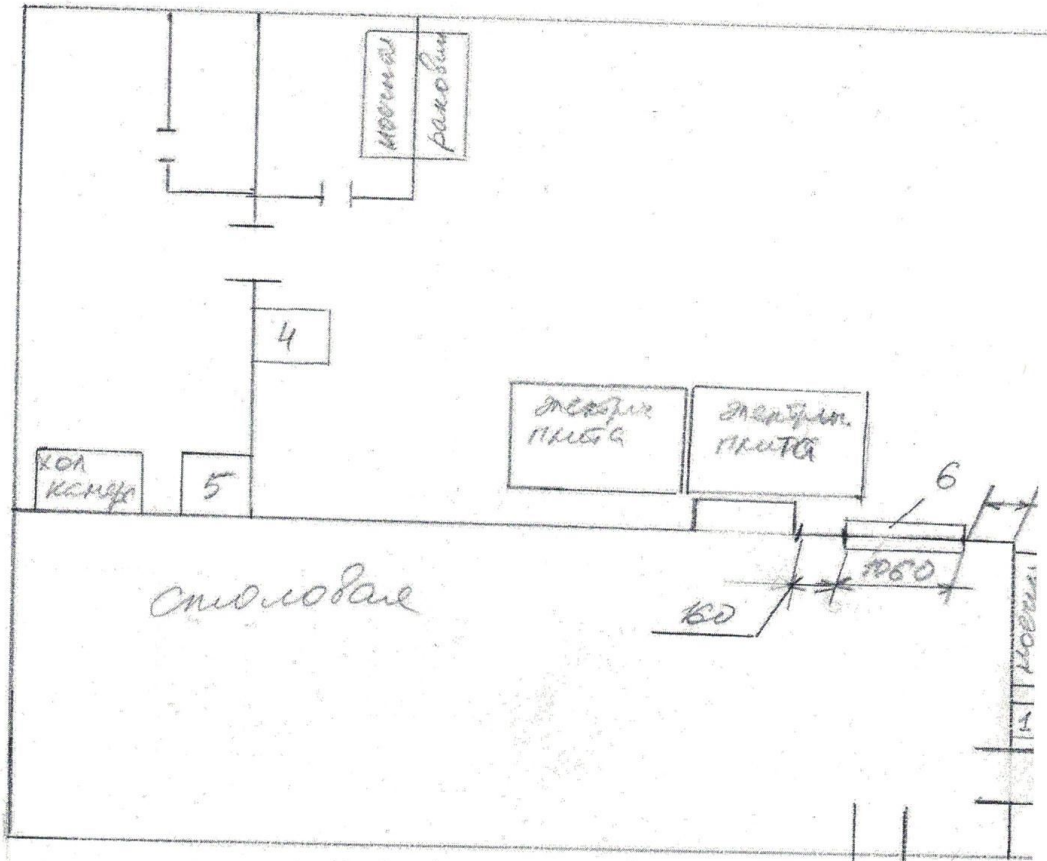
|   |   |             |                          |            |      |    |  |
|---|---|-------------|--------------------------|------------|------|----|--|
|   | ПЛИТА ЭП-6ЖШ                              | готовить    | ЭП-6ЖШ                   |            | 2018 | 3г |  |
| 2 | Механическое                              |             |                          |            |      |    |  |
|   | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300М (300 кг/ч, 380В) | измельчение | КАРТОФЕЛЕЧИСТКА МОК-300М | 300 кг/ч   | 2018 | 3  |  |
|   | МЯСОРУБКА ERGO [TJ-12H]                   | измельчение | ERGO [TJ-12H]            | 1,3кг /мин | 2019 | 2  |  |
| 3 | Холодильное                               |             |                          |            |      |    |  |
|   | ШКАФ холодильный ШХ-0,5 (СМ105-S)         | хранение    |                          |            | 2015 |    |  |
|   | ШКАФ морозильный ШМ-0,5 (СВ105-S)         | хранение    |                          |            | 2017 |    |  |
|   |   |             |                          |            |      |    |  |
| 4 | Весоизмерительное                         |             |                          |            |      |    |  |
|   | Весы «бальвар»                            | взвешивание |                          | До 13кг    | 1996 |    |  |
|   | Весы напольные                            | взвешивание |                          | До 60кг    | 1990 |    |  |

### 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 поставки №1712/01/12  |  |                    |  | Повар, повар                            | Мытье по мере загрязнения в течении дня и в конце смены. |
|       |  |                               |  |                    |  |   |  |

|   |                  |                              |  |  |  |                               |  |
|---|------------------|------------------------------|--|--|--|-------------------------------|--|
| 2 | Механическое     | Договор поставки №1712/01/12 |  |  |  | Повар, по<br>мошник<br>повара | Моика по мере<br>загрязнения в<br>течении дня и в<br>конце смены |
| 3 | Холодильное      | Договор поставки №1712/01/12 |  |  |  | Повар, по<br>мошник<br>повара | Моика по мере<br>загрязнения в<br>течении дня и в<br>конце смены |
| 4 | Весозмерительное | Договор поставки №1712/01/12 |  |  |  | Повар, по<br>мошник<br>повара | Моика по мере<br>загрязнения в<br>течении дня и в<br>конце смены |
|   |                  |                              |  |  |  |                               |  |

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



Электронагреватель  
 Мойка  
 Кипятильник  
 Мясорубка

Электроплита: 6-  
 7-  
 8-  
 6-ти конф. 217-6

| № п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup> |                   |                                       |  |
|-------|---------------------------|--|-------------------|---------------------------------------|--|
|       |                           | количество единиц оборудования                                 | дата приобретения | его процент изношенности оборудования | перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
|       |                           |  |                   |                                       |  |
|       |                           |  |                   |                                       |  |
|       |                           |  |                   |                                       |  |

### 9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup> |                                       |
|-------|----------------------------|--|---------------------------------------|
|       |                            | количество   | единиц оборудования для бытовых целей |
|       |                            |  |                                       |

|  |   |
|--|---|
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные) |
|  | Производственные столы                                    |
|  | Картофелеочистительная машина                             |
| Мясо-рыбный цех                          | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)   |
|  | Холодильный шкаф среднетемпературный                      |
|  | Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)   |
|  | Электромясорубка  |
| Мясо-рыбный цех                          | Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)   |
|  | Холодильный шкаф среднетемпературный                      |
|  | Раковина для мытья рук                                    |
| Горячий цех                              | Жарочный шкаф   |
|  | Весоизмерительное оборудование                            |
|  | Производственные столы                                    |
|  | Холодильный шкаф среднетемпературный                      |
|  | Раковина для мытья рук                                    |
| Раздаточная                              | Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых)            |
| Помещение для резки хлеба                | Шкафы для хранения хлеба                                  |
|  | Производственный стол                                     |
| Комната для приема пищи (персонал)       | Производственные столы                                    |
|  | Микроволновая печь  |
|  | Холодильник бытовой                                       |
|  | Моечная ванна   |
|  | Раковина для мытья рук                                    |

### 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 медкнижки |
| 1     | Зав. производством               | -  | -                  | -                   | -                       | -            | -                 |
| 2     | Технолог                         | -  | -                  | -                   | -                       | -            | -                 |
| 3     | Повара                           | 1  | +                  | +                   | +                       | Более 15 лет | +                 |
| 4     | Рабочие кухни (помощники повара) | 1  | +                  | +                   | -                       | Более 8 лет  | +                 |

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 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
- 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   | Стеллажи для                                   | Стеллажи для                                   |  |

|     |  |   |   |                                       |   |
|-----|--|---|---|---------------------------------------|---|
|     |  | гастроемкостей (передвижные)                              | гастроемкостей (передвижные)                              | 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:<br>Котел электрический (емкость зависит от мощности) | Котел электрический (емкость зависит от мощности)       | Котел электрический (емкость зависит от мощности) |  |
|     |                  | Сковорода  | Сковорода   |   |  |



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

|                        |                           |  |   |  |   |
|------------------------|---------------------------|--|---|--|---|
| 2.7                    | Мучной цех                | передвижной  | передвижной   | передвижной  |   |
|                        |                           | Производственные столы (с деревянным покрытием)  | Производственные столы (с деревянным покрытием)                         | <b>Совмещается с горячим цехом:</b><br>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:<br>Шкафы для хранения хлеба                              |   |
|                        |                           | Производственный стол  | Производственный стол   | Производственный стол  |   |
|                        |                           | Хлебобрезательная машина   | Хлебобрезательная машина  |  |   |
|                        |                           | Раковина для мытья рук   | Раковина для мытья рук  |  |   |
| 2.10                   | Помещение для обработки   | Производственный стол  | Производственный стол   | Совмещается с доготовочным   |   |

|      |  |   |   |   |  |
|------|--|---|---|---|--|
|      | яиц  |   |   | 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 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                      |
|      |  |   |   |   | среднетемперату                        |

|      |                                    |                        |                        |                        |  |
|------|------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--|
|      |                                    |                        |                        |                        | рные (не менее двух)                                   |
|      |                                    |                        |                        |                        | Раковина для мытья рук                                 |
| 2.15 | Посудомоечная буфет-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