

Утверждаю: \_\_\_\_\_

А.Г. Знобишина

Директор МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»

15.11.2021г.



**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №8 г. Выборга» (МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»)

наименование образовательной организации

Адрес место расположения Ленинградская обл., г. Выборг. Ленинградское шоссе, д.45А

Телефон 8(81378) 53-56 эл почта: scool8.80@mail.ru



## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
  - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
  - оператор питания
  - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
  - водоснабжение
  - горячее водоснабжение
  - отопление
  - водоотведение
  - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации - директор Алла Геннадьевна Знобицина

Ответственный за питание обучающихся - Татьяна Николаевна Капустина

Численность педагогического коллектива 69чел.

Количество классов по уровням образования 29

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	93	93
2	2 класс	4	100	100
3	3 класс	4	102	102
4	4 классов	2	62	62
5	5 классов	3	93	29
6	6 классов	3	85	24
7	7 классов	3	70	24
8	8 классов	2	64	22
9	9 классов	3	78	24
10	10классов	1	15	2
11	11 классов	1	22	3

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	312	21	7

	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	21	21	7
3	Учащиеся 9-11 классов	115	15	13
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	13
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	784	36	4,5
	в том числе льготных категорий			

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	357	357	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	357	357	100
2	Учащиеся 5-8 классов	312	109	35
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	99	99	32
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	3,2
3	Учащиеся 9-11 классов	115	34	30
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	29	29	25
	в т.ч. за родительскую плату	5	5	4,3
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	784	500	63,7
	в том числе льготных категорий	485	485	61,8

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Разина Е.В.
Адрес местонахождения	Ленинградская обл., г. Выборг, ул. Ушакова, д.4, кв.22
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Разина Елена Викторовна, Софронова Наталия Юрьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	+7(921)0891-42-32/yagunova@bk.ru
Дата заключения контракта	01.01.2021
Длительность контракта	31.12.2021

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

Вид транспорта	Специализированный транспорт
Принадлежность транспорта	транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	перевозка продуктов питания

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

**7. Материально-техническое оснащение пищеблока:**

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
1.1	Кладовая овощей		3,6		
1.2	Кладовая сухих продуктов		9,7		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех		10,5		-
2.2	Мясо-рыбный цех		20,5	-	-
2.3	Доготовочный цех	-	-		-
2.4	Горячий цех		49,5		-
2.5	Холодный цех		11,4		-
2.6	Мучной цех		8,0 (рабочее место в составе горячего цеха)	-	-
2.7	Раздаточная		-		
2.8	Помещение для резки хлеба		Хлеб приобретается в нарезке (имеются шкафы для хранения хлеба)	-	-
2.9	Помещение для обработки яиц		Рабочее место в составе мясо-рыбного цеха	-	-
2.10	Моечная кухонной посуды		9,7		-
2.11	Моечная столовой посуды		9,0		--
2.12	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.13	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
2.14	Комната для приема пищи (персонал)				

## 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1	<i>Складские помещения</i>					
1.1	<i>Кладовая овощей</i>	Стеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. Сталь	2	2020	2020	10
		Весы	1	2005	2005	88,9
1.2	<i>Склад сухих продуктов</i>	Стеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. Сталь	3	2020	2020	10
		Стеллаж Стандарт СКН 8/4С4С-0,5 нерж. Сталь	1	2020	2020	10
		Стеллаж Стандарт СКН 12/4С4С-0,5 нерж. Сталь	1	2020	2020	10
		Подтоварник ПМК 12/6 из нерж. стали 1200х600х300	2	2020	2020	10
		Весы цифровые	3	2005	2005	88,9
2	<i>Производственные помещения</i>					
2.1	<i>Овощной цех</i>	Картофелечистка МОК-300	1	2005	2005	100
		Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ СРО12/6СЦК+ВМО1-430	1	2020	2020	10
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-12/7 нерж.ст	1	2020	2020	10
		Стол (600*600*870) с бортом нерж.ст	1	2020	2020	10
2.2	<i>Мясо-рыбный цех</i>	Морозильный ларь Снеж МЛК-800 650л	1	2020	2020	16,6
		Холодильный шкаф низкотемпер . 500л СВ 105-S	1	2020	2020	16,6
		Холодильный шкаф комбинир. Эльтон 1.0К 1000л	1	2020	2020	16,6
		шкаф холодильный СМ105-S	1	2018	2018	35
		Мясорубка ЕКСI	1	2020	2020	15
		Подставка ПДЭ-01 для устан. электр. оборуд	1	2020	2020	10
		Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530СЦК-М	1	2020	2020	10
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стеллаж Стандарт СКН 12/6С4С нерж. Сталь	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-12/7	2	2020	2020	10
	Весы CAS SWN-6	2	2020	2020	10	
2.3	<i>Горячий цех</i>	Плита электр. 6-ти конф. с жар. Шк ПЭП-0.72-ДШ	1	2020	2020	20
		Шкаф жарочный 2-х секц.ШЭЖП-2 9,6кВт	1	2020	2020	10
		Сковорода электрическая СЭЧ-0,45Н	1	2020	2021	10
		Плита электрическая ПЭМ 4-020	1	2020	2021	12,5
		Пароконвектомат ПКА6-1\1ВМ	1	2011	2011	83,3
		Подставка ПКА-6-1\1ПМ для парокон.	1	2011	2011	66,6
		Холодильный шкафGarboma R560С (стекло)	1	2020	2020	15
		Кипятильник КЭНД-100 ТЕРМАЛЬ	1	2020	2020	20
		Система обратного осмоса RO 400GPD, фильтр	1	2020	2020	20
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-15/7	2	2020	2020	10
		Стеллаж Стандарт СКН 12/6С4С нерж. Сталь	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи СРО6 8/7ПНТ нерж.ст	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортомСРО6-12/7	1	2020	2020	10
		Стол (600*600*870) с бортом нерж.ст	3	2020	2020	10
		Подтоварник ПМК 12/6 из нерж. стали 1200х600х300	2	2020	2020	10
2.4	<i>Мучной цех</i>	шкаф пекарский	1	2005	2005	99
		Машина тестомесильная 20л HS ERGO	1	2020	2020	15
		Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ	1	2020	2020	10
		Стеллаж Стандарт СКН 12/5С4С-0,5 нерж. Сталь	1	2020	2020	10
		Весы CAS SWN-6	1	2020	2020	15



		Стол разделочный	1	2011	2011	86
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортом СРО6-9/6	1	2020	2020	10
		нерж.ст	2	2020	2020	10
		Шкаф распашной для хлеба ШКХ-Р-Н	14	2020	2020	10
		Лоток для хлеба 740x450x70				
2.5	Холодный цех	Холодильный шкаф Garboma R560C (стекло)	1	2020	2020	16,6
		Машина протирачно-резательная МПР-350М	1	2020	2020	10
		Подставка ПДЭ-01 для устан. электрич. оборуд	1	2020	2020	15
		Весы CAS SWN-6	1	2020	2020	10
		Ванна моечная с рабочей поверхностью СТАНДАРТ	1	2020	2020	10
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортом СРО6-9/6	2	2020	2020	10
		Полка настенная перфорированная Luxstahl ПНКП	2	2020	2020	10
		Рециркулятор Армед	1	2017	2017	40
2.6	Моечная столовой посуды	Купольная посудомоечная машина MACH EASY 90	1	2020	2020	10
		Ванна моечная с рабочей поверхностью СРО12/7ПНТ	1	2020	2020	10
		Стол разделочный Профи ПНТ с бортом СРО6-7/7	1	2020	2020	10
		Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК ВМО3-530ЦК	1	2020	2020	10
		Рукомойник напольный ВРН-600 (500*500*870)	1	2020	2020	10
		Стеллаж для тарелок Н1200/300/1600	3	2020	2020	10
2.7	Моечная кухонной посуды	Стеллаж кухонный с решетчатыми полками	4	2020	2020	10
		Стол производственный с бортом	1	2011	2011	85
		Котломой 2х секционный с душирующим устройством	1	2018	2018	30

Необходимо приобрести картофелечистку, слайсер, овоскоп.

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

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
1.1	Плита электр. 6-ти конф. с жар.шк	Приготовление 1,2 и 3 блюд в наплитной посуде, также варки полуфабрикатов	ПЭП-0.72-ДШ	22,8 кВт	2020	10 лет	2 раза в год
1.2	Шкаф жарочный 2-х секц.	запекание и выпечка изделий	ШЭЖП-2	9,6кВт	2020	10 лет	2 раза в год
1.3	Шкаф пекарский	запекание и выпечка изделий		9,6кВт	2005	10 лет	2 раза в год
1.4	Плита электрическая	Приготовление пищи	ПЭМ 4-020	4 кВт	2020	8 лет	2 раза в год
1.5	Пароконвектомат	тепловая обработка продуктов	ПКА6-1\1ВМ	0,16 кВт	2011	12 лет	2 раза в год
1.6	Сковорода электрическая	Тепловая обработка полуфабрикатов методом жарения, тушения и пассирования	СЭЧ-0,45Н	12 кВт	2020	10 лет	2 раза в год

1.7	Кипятильник	Для кипячения воды	КЭНД-100 ТЕРМАЛЬ	12 кВт	2020	5 лет	1 раз в год
1.8	Мармит для 1 и 2 блюд	Для подогрева готовой пищи	МЭСП-11\7	4 кВт	2004	10 лет	1 раз в год
1.8	Микроволновая печь	Разогрев готовой пищи	НМХ-ММ 218W	1300 Вт	2020	5 лет	1 раз в год
2	<b>Механическое</b>						
2.1	Машина тестомесильная	Создание однородной структуры замешиваемой массы	HS20 ERGO	1,1 кВт, 8 кг	2020	5 лет	1 раз в год
2.2	Купольная посудомоечная машина	Для мытья посуды	Mach Easy 90		2020		1 раз в год
2.3	мясорубка	измельчение и превращение фаршеобразное состояние мяса, рыбы, и т.д.	EKSI TJ12F	800 Вт 120кг/ч	2020	10лет	1 раз в год
2.4	Машина протирочно-резательная	Для измельчения овощей	МПР-350М	0,75 кВт	2020	8 лет	1 раз в год
2.5	картофелечистка	очистка картофеля и корнеплодов	МОК-300	0,75 кВт	2005	8 лет	1 раз в год
2.6	Рециркулятор медицинский	Для обеззараживания воздуха, поверхностей	Армед		2017	5 лет	
3	<b>Холодильное</b>						
3.1	Холодильная витрина	Охлаждающее устройство для кратковременного хранения разного рода скоропортящихся продуктов	2ПВ-11\7Н	0,6 кВт	2008	12 лет	1 раз в год
3.2	Школьник-прилавок-витрина охлаждаемая	Охлаждающее устройство для кратковременного хранения разного рода скоропортящихся продуктов	ПВ-11\7	0,6 кВт	2020	12 лет	1 раз в год
3.3	Холодильный шкаф	Хранение скоропортящихся продуктов	Garbona R560C	0,4 кВт	2020	10 лет	1 раз в год
3.4	Морозильный ларь	Для заморозки продуктов	Снеж МЛК- 800 650л	0,32 кВт	2020	10 лет	1 раз в год
3.5	Холодильный шкаф низкотемпературный	Для заморозки продуктов	Polair СВ 105-S 500л	0,55 кВт	2020	10 лет	1 раз в год
3.6	Холодильный шкаф комбинированный	Охлаждение, хранение колбас, сыров, детского питания	Эльтон 1.0 К 1000л	59Вт	2020	12 лет	1 раз в год
3.7	Шкаф холодильный	Хранение скоропортящихся продуктов	Polair CM 105-S	0,25 кВт	2018	10 лет	1 раз в год
4	<b>Весозмерительное</b>						
4.1	Весы CAS SW-6	Для определения массы товаров			2020	8 лет	1 раз в год
4.2	Весы напольные	Для определения массы товаров			2005	18 лет	1 раз в год

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	да		По заявке работников столовой		ИП Разина Е.В.	Имеется(обработка производится в каникулярное время)
2	Механическое	да		По заявке работников столовой		ИП Разина Е.В.	Имеется(обработка производится в каникулярное время)
	картофелечистка				2022 год		
	овоскоп				2022 год		
	Слайсер				2022 год		
3	Холодильное	да		По заявке работников столовой		ИП Разина Е.В.	Имеется(обработка производится в каникулярное время)
4	Весоизмерительное		Заключается по факту с СБУ «Трест - С.Петербург»			ИП Разина Е.В.	Имеется(обработка производится в каникулярное время)

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	<i>Раздаточная линия</i>				
1.1	Мармит для 1 и 2 блюд	1	2004	99	

	Школьник-мармит вторых блюд	1	2011	83,3	
	Школьник-мармит первых блюд	1	2011	83,3	
	Холодильная витрина 2ПВ-11\7Н	1	2008	98	
	Школьник-прилавок-витрина охлаждаемая ПВ-11/7	1	2020	8,3	
	Микроволновая печь	1	2020	15	
	Стеллаж Стандарт СКН	3	2020	10	
	Стол с бортом нерж.ст	1	2020	10	
2	<i>Обеденный зал, 176,6 м2</i>				
2.1	стол 6 местный зеленый	17	2020	7	
2.2	стол 4 местный зеленый	5	2020	7	
2.3	Стул "Венский 20"	122	2020	7	
2.4	Комплект для столовой 4 местный	3	2005	95	
2.5	Рециркулятор общ. применяя	1	2020	10	

### 9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Гардеробная персонала		9,2
2	Душевая персонала		1,2
3	Туалет для персонала		1,6
4	рукомойная		1,3
5	Подсобное помещение под хоз. инвентарь		1,3

### 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	1	1	Ср. специальное	V	35	да
2	Технолог	0	0				
3	Повара	4	3	Ср. специальное	IV	46\40\23	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	4	3	Ср. специальное	III	6\2\2	да
5	буфетчица	1	1	Ср. специальное	IV	40	да

### 11. Форма организации питания обучающихся

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

## 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
- 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 (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		

		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или 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	Холодильный шкаф	Холодильный	

		среднетемпературный	среднетемпературный	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 столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный				



			ый		
		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) Холодильные прилавки (витрина, секция)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) Холодильные прилавки (витрина, секция) Касса	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) Холодильные прилавки (витрина, секция) Касса	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд) Холодильные прилавки (витрина, секция) Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба Производственный стол Хлеборезательная машина Раковина для мытья рук	Шкафы для хранения хлеба Производственный стол Хлеборезательная машина Раковина для мытья рук	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба Производственный стол	
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол Моечные ванны (по санитарным требованиям) Емкость для обработки яиц Овоскоп Раковина для мытья рук	Производственный стол Моечные ванны (по санитарным требованиям) Емкость для обработки яиц Овоскоп Раковина для мытья рук	Совмещается с доготовочным цехом	
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол Моечные ванны Стеллаж стационарный Раковина для мытья рук	Производственный стол Моечные ванны Стеллаж стационарный Раковина для мытья рук	Производственный стол Моечные ванны Стеллаж стационарный Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	<b>При наличии зала:</b> Производственный стол Посудомоечная машина Моечные ванны (трехсекционные) Моечные ванны (двухсекционные) Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный Раковина для мытья	Производственный стол Посудомоечная машина Моечные ванны (трехсекционные) Моечные ванны (двухсекционные) Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный Раковина для мытья	Производственный стол Посудомоечная машина Моечные ванны (трехсекционные) Моечные ванны (2-хсекционные) Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный Раковина для	

		рук	рук	мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

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

Лист коррекции.

<b>№ п/п</b>	<b>Дата</b>	<b>Наименование</b>	<b>Проведенные мероприятия</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			

