



Утверждаю
Директор школы
/Звонарева Д. Г.

Приказ № 1056-о от 07.12.2023

ПАСПОРТ

пищеблока МАОУ «Лицей №15»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения: 410015, г. Саратов, проспект Энтузиастов, д. 14

телефон: 8(8452)96 02 38 эл почта: prospekt14@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: Звонарева Диана Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся: Татьяна Оксана Рафиковна

Численность педагогического коллектива: 70 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	118	118
2	2 класс	5	122	122
3	3 класс	5	132	132
4	4 класс	4	112	112
5	5 класс	5	122	18
6	6 класс	4	118	18
7	7 класс	5	137	14
8	8 класс	4	101	12
9	9 класс	5	126	17
10	10 класс	2	57	5
11	11 класс	2	55	4

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	490	489	99,8%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	490	489	99,8%
2	Учащиеся 5-8 классов	478	463	97%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	62	62	100%
	в т.ч. за родительскую плату	416	401	96%
3	Учащиеся 9-11 классов	238	177	74%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	26	26	100%
	в т.ч. за родительскую плату	212	115	54%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1206	1129	94%
	в том числе льготных категорий	578	577	99,8%

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	490	1	0,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	490	1	0,2%
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Комбинат школьного питания
Оператор питания, наименование	ООО «Саратовский Комбинат Школьного Питания»
Адрес местонахождения	г. Саратов

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Блинников Дмитрий Сергеевич, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8-9271002031, эл. почта: pitanie164@yandex.ru
Дата заключения контракта	Договор на оказание услуг питания № 4/м от 01.09.2023
Длительность контракта	29.12.2023

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(централизованное)
Водоотведение	(централизованное)
вентиляция помещений	(комбинированная)

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока - 210 человек

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно- базовые, м ²	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1	душевая	1,2	-	-	-
2	туалетная комната	1,9	-	-	-
3	помещение	22,1	-	-	-
4	тяжелая мойка	13,2	-	-	-
5	мойка	45,1	-	-	-
6	овощной цех	5,5	-	-	-
7	раздевалка	6,2	-	-	-
8	варочный цех	47,3	-	-	-
9	коридор	3,6	-	-	-
10	коридор	8,8	-	-	-
11	коридор	30,3	-	-	-

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	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-048СП	1	2008	2008	50%
		Пароварочный конвектный аппарат электрический с подставкой, водоумягчителем, гастроемкостями ПКА - 10 -1/1ПМ	1	2013	2013	50%
		Кипятильник электрический наливной нержавеющей (V-48л)	1	2014	2014	30%
		Ванна моечная 3-х секционная (с цельнотянутой емкостью)	1	2012	2012	25%
		Стол кухонный рабочий квадратный с железными ножками	1	2019	2019	20%
		Мясорубка МИМ300	1	2008	2008	50%
		Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ЭП- 4ЖЩ	2	2012	2012	25%
		Стол для использования на предприятиях общественного питания СПР_900/600/870	2	2012	2012	10%
		Стеллаж предназначен для складирования и хранения пищевых продуктов и размещения на них промышленных товаров на предприятиях общественного питания(4полки)	2	2013	2013	10%
		Стол рабочий под нагревательные баки (нержавеющей)	1	2019	2019	10%

		Стол разделочный	2	2006	2006	20%
		Шкаф жарочный 2ШЖЭ-1,36	1	20008	2008	60%
		Миксер Professional Stand Mixer B5210	1			
		Духовой шкаф Abat ШЖЭ-2	1			
		Водонагреватель Ariston 50lit LYDOS	1			
2	Холодный цех	Стол разделочный	2	2006	2006	20%
		Холодильный шкаф комбинированный двухсекционный ШХК-400м	1	2008	2008	50%
		Холодильный шкаф ШХН-1	1	2008	2008	50%
		Стол кухонный рабочий (квадратный с железными ножками)	2	2019	2019	20%
3	Мясо- рыбный цех					
4	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Машина протирочно- резательная МПР-350М	1	2008	2008	50%
		Машина картофелечистительная периодического действия-МОК 150М	1	2012	2012	50%
5	Овощной цех (вторичной обработки овощей)					
6	Мучной цех	Стол кондитерский с деревянной поверхностью	1			
		Тестомес спиральный ТМС-40НН-2Ц Abat	1			
		Стол разделочный	1	2006	2006	20%
7	Раздаточная	Мармит МЭ-1-018	1	2008	2008	90%
		Мармит МЭС -2С-80	1	2008	2008	50%

		Холодильная витрина со стеклом (кока-кола)	1			
		Шкаф витрина деревянная	1			
8	Помещение для резки хлеба	Стол разделочный	1	2019	2019	30%
9	Помещение для обработки яиц	Столы кухонные рабочие (квадратные с железными ножками)	1	2019	2019	20%
10	Моечная кухонной посуды	Ванна стальная эмалированная	1	2015	2015	15%
		Стол разделочный	2	2006	2006	30%
		Стеллаж для кухонной тяжелой посуды(металлический из труб 3 полки и металлический из труб 4 полки)	2	2019	2019	20%
		Столы для использования на предприятиях общественного питания СП900/600/870	1	2012	2012	30%
		Водонагреватель Ariston 100I modi LYDOS ECO ABS PW100V	1			
11	Моечная столовой посуды	Стол обеденный школьный	3	2002	2002	50%
		Стеллаж, предназначенный для размещения и сушки тарелок на предприятиях общественного питания СР960/400/1670 4 яруса	1	2013	2013	60%
		Стеллаж, предназначен для сушки тарелок (4 яруса)	1	2010	2010	60%
		Водонагреватель проточный (электрический котел для нагрева воды)	1	2000	2000	60%
		Машина посудомоечная купольного типа двухрежимная МПК 700К	1	2010	2010	50%

		Машина посудомоечная купольного типа двухрежимная в комплекте со столами предмоечным раздаточным МПК 700К	1	2013	2013	40%
		Ванна моечная 3-х секционная (с цельнотянутой емкостью)	2	2012	2012	25%
		Тележка сервировочная металлическая 3х ярусная	1	2010	2019	40%
		Кипятильник воды Abat KBЭ-30	2			
		Водонагреватель Ariston 80k	2			
		Весы настольные CAS	3			
12	Моечная и кладовая тары					
13	Комната для приема пищи (персонал)					
14	Складские помещения	Стеллаж, предназначен для складирования и хранения пищевых продуктов и размещения на них промышленных товаров на предприятиях общественного питания (три полки)	1	2010	2010	50%
		Холодильник «Стинол» КА-305с морозильным отделением	1	2005	2005	60%
		Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный ШХК-400м	1	2008	2008	50%
		Шкаф металлический 2х секционный для одежды	1			
		Весы напольные Massa -К	3			
		Стеллаж металлический	2			

	Холодильник с морозильной камерой DEXP	1			
	Холодильник маленький DEXP	1			

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					сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭ048СП	12 кВт	2022г	неограниченно	1р в квартал
		Пароварочный конвектный аппарат электрический с подставкой, водоумягчителем, гастроемкостями	ПКА 10 1/1ПМ	12,5кВт	2013	неограниченно	1р в квартал
		Кипятильник электрический наливной нержавеющей (V-48л)		6кВт	2014	10 лет	1 р в квартал
		Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	16,6кВт	2012	неограниченно	1 р в квартал
		Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	16,6кВт	2012	неограниченно	1 р в квартал
		Плита электрическая ПЭ-048СП	ПЭ-048СП	12кВт	2008	неограниченно	1 р в квартал
		Шкаф жарочный	2ШЖЭ-1,36	10кВт	2008	неограниченно	1 р в квартал
		Мармит	МЭ-1-018	2,5кВт	2008	неограниченно	1 р в квартал
		Мармит	МЭС 2С-80	1,5кВт	2008	неограниченно	1 р в квартал
		Духовой шкаф	Abat ШЖЭ-2				1 р в квартал
		Водонагреватель	Ariston 50lit LYDOS				1 р в квартал

		Водонагреватель	Ariston 100I modi LYDOS ECO ABS PW100V				1 р в квартал
		Кипятильник воды	Abat КВЭ- 30				1 р в квартал
		Водонагреватель	Ariston 80k				1 р в квартал
2	Механическое	Мясорубка	МИМ 300	1,9кВт	2008	10 лет	1 р в квартал
		Машина протирочно- резательная	МПР- 350М	1кВт	2008	10 лет	1 р в квартал
		Машина картофеле- чистительная периодического действия	МОК 150М	0,75кВт	2012	неограниченно	1 р в квартал
		Машина посудомоечная купольного типа двухрежимная	МПК 700К	10,5кВт	2010	неограниченно	1 р в квартал
		Машина посудомоечная купольного типа двухрежимная в комплекте со столами предмочным раздаточным	МПК 700К	10,5кВт	2013	неограниченно	1 р в квартал
		Миксер	Professi onal Stand Mixer B5210				
		Тестомес спиральный	ТМС- 40НН- 2Ц Abat				
3	Холодильное	Холодильник с морозильным отделением	Стинол КА- 305с	6кВт	2005	неограниченно	1р в квартал
		Шкаф холодильный комбинированный двухсекционный	ШХК- 400м	6кВт	2008	неограниченно	1р в квартал
		Холодильный шкаф комбинированный двухсекционный	ШХК- 400м	6кВт	2008	неограниченно	1р в квартал
		Холодильный шкаф	ШХН- 1	6,7кВт	2008	неограниченно	1р в квартал

		Холодильник с морозильной камерой	DEXP				1р в квартал
		Холодильник маленький	DEXP				1р в квартал
		Холодильная витрина со стеклом (кока-кола)					1р в квартал
4	Весоизмерительное	Весы настольные	CAS				1р в квартал
		Весы напольные	Massa - K				1р в квартал

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 № 02/СЦ ООО «Торгтехоборудование»		по заявкам		Зав. производством	имеется
2	Механическое	Договор №02/СЦ ООО «Торгтехоборудование»		по заявкам		Зав. производством	имеется
3	Холодильное	Договор №02/СЦ ООО «Торгтехоборудование»		по заявкам		Зав. производством	имеется

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	8/5	2008,2012, 2013	25-90%	нет
2	механическое	5/2	2022	40-60%	нет
3	холодильное	4/3	2005, 2008	50-60%	нет

10. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1	Помещение уборочного инвентаря		
2	Гардероб персонала с душевой		7,4
3	Санузел для персонала кухни		1,9
4	Комната персонала кухни		

11. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100%	Среднее техническое	6	25	Есть в наличии
2	Технолог	0					
	Кондитер	1	100%	Среднее специальное	3	1	Есть в наличии
3	Повара	1	100%	Среднее специальное	4	24	Есть в наличии
4	Рабочие кухни (помощники повара)	7	100%	Среднее специальное			Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся - предварительное накрытие столов

- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году

- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся

- Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии

- Приказ об организации питания

- Должностные инструкции персонала пищеблока

- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		

		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	

			Холодильные шкафы среднетемпературные		
			Овощерезательная машина		
			Моечные ванны		
			Стеллаж передвижной		
			Раковина для мытья рук		
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

		среднетемпературный (не менее 2-х)	среднетемпературный (не менее 2-х)	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)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	

		Холодильный шкаф	Холодильный шкаф		
		среднетемпературный	среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по 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	

2.1 2	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственны й стол	Производственный стол	Производственны й 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	
2.1 3	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	
2.1 4	Производств енное помещение буфетараздат очной				Производствен ные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпера турные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1 5	Посудомоеч ная буфетараздат очной				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