

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**



**Утверждено
В.А.Модин**

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «Гимназия» г.Сертолово

Адрес месторасположения г.Сертолово, ул.Молодцова дом 18

Телефон 8 (812) 593-93-05 эл почта: sertl3@vsevobr.ru

Содержание

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

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

Руководитель образовательной организации Модин Валентин Алексеевич
Ответственный за питание обучающихся Кашемирова Ирина Анатольевна
 Численность педагогического коллектива 77 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	132	0
2	2 класс	4	117	0
3	3 класс	4	121	0
4	4 класс	3	102	0
5	5 класс	4	117	6
6	6 класс	4	106	7
7	7 класс	3	93	1
8	8 класс	3	80	4
9	9 класс	3	77	3
10	10 класс	1	39	1
11	11 класс	1	34	0

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			
	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				
	Общее количество учащихся всех возрастных групп				
	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	472	472	46,3
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	396	396	38,9
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	18	18	1,8
	в т.ч. за родительскую плату	378	378	37,1
3	Учащиеся 9-11 классов	150	150	14,8
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	0,4
	в т.ч. за родительскую плату	146	146	14,4
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	1018	1018	100
	в том числе льготных категорий	22	22	2,2

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

Модель питания	предоставления	Столовая на сырье	
Оператор питания, наименование		ООО «Северная столица»	
Адрес местонахождения		187002, Ленинградская область, г. Тосно, Московское шоссе, д. 33, лит. А, пом. 3	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо		Левин Дмитрий Александрович	
Контактные данные: тел. / эл. почта		, тел.8-921-950-41-70, s_stolitsa@bk.ru	
Дата заключения контракта		№5409 от 23.08.2021 г.	
Длительность контракта		До 31.01.2022 г.	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	-транспорт оператора питания	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания	
Условия использования транспорта	По графику	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное	
---------------	------------------	--

Горячее водоснабжение	централизованное	
Отопление	централизованное	
Водоотведение	централизованное	
вентиляция помещений	комбинированная	

6. Проектная мощность – 120 КВт

(план-схема расположения помещений) пищеблока- прилагается отдельным файлом

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	Столовые, работающие сырьем	Столовые на подготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		3,1		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		7,9		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		11,5	-	-
2.4	Догоотовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		48		-
2.6	Холодный цех		12,3		-
2.7	Мучной цех		11,7	-	-
2.8	Раздаточная		10		

2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		17,2		-
2.12	Моечная столовой посуды		6		-
2.13	Моечная и кладовая тары		6		--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)		2		

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	Кипятильник электрический КНЭ-50/100	1	2013	2013	95
		Электросковорода (комбинированная) СЭЧ-0.45	1	2018	2018	15
		Электроплита ПЭМ 4-020	1	2018	2018	15
		Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ П	1	2020	2020	5

		(полный комплект)				
		Плита электрическая Гомельторгмаш ПЭМ 4-020	2	2020	2020	5
		Шкаф жарочный трехсекционный	1	2020	2020	1
2	Мучной кондитерский цех	Шкаф жар. ШПЭСМ-3 УХП 4	1	2004	2018	20
		ТЕСТОМЕС PIZZA GROUP IF22	1	2017	2017	20
3	Моечный цех	Купольная посудомоечная машина	1	2017	2017	20
4.	Овощной цех	Картофелечистка МОК-150М	1	2017	2017	20
		Шкаф среднетемпературный	1	2016	2016	20
5.	Холодный цех					
		Овощерезка ROBOT COUPE CL30 Bistro	1	2017	2017	20
		Слайсер CONVITO HBS-300	1	2019	2019	10

		Шкаф холодильный СВ-107-S (	1	2016	2016	20
		Шкаф холодильный СМ 110-S	1	2017	2017	15
6	Мясной цех	Мясорубка МИМ-300М	1	2015	2015	30
		Шкаф морозильный ШН-0,7 (СВ 107- S)	1	2017	2017	20
		Мясорубка ТМ-32М (220В)	1	2017	2017	30
7	Раздаточная	Прилавок горячих напитков ПГН- 70К (1120мм)	1	2012	2012	50
		Прилавок- мармит первых блюд АВАТ "Аста" ПМЭС- 70КМ-01	1	2020	2020	3
		Мармит вторых блюд АВАТ «Аста» ЭМК- 70КМ-01	1	2020	2020	3
		Микроволновая печь Samsung ME-83KRW-3 соло	1	2017	2017	40
		Витрина холодильная кондит. вентилируемая ВХСв-0,9 д Carboma «Полус» (+6...+12С,920*6	1	2012	2012	70

		50*1300мм.,3 полки)					
		Шкаф универсальный CV107-S	1	2016	2016	25	

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначени е	марка	производи- тельность	дата изгото влени я	срок службы	сроки профилакти ческого осмотра
1	Тепловое						
	Кипятильник электрический КНЭ-50/100	Подогрев воды	протех ника	100 л/ч.	2013	6	1 раз в 6 мес.
	Электросковород а (комбинированна я) СЭЧ-0.45	Жарение основным способом, тушение	Промма ш	80 л/ч	2018	10	1 раз в 6 мес.
	Плита электрическая Гомельторгмаш ПЭМ 4-020	приготовле ния первых, вторых, третьих блюд	Гомельт оргмаш	Разогрев до 400 градусов,4 комфорки	2020	8	1 раз в 6 мес.

		наплитной посуде						
	Шкаф жарочный трехсекционный	Приготовление вторых блюд, запеканки, омлеты	Абат	Максим. температура внутри жарочного шкафа +270 °С; время разогрева жарочного шкафа до +240 °С - 30 минут	2020	8	1 раз в 6 мес.	
	Шкаф жар. вышка ШПЭСМ-3 УХП 4		Торгмаш	60 шт/ч булочек	2004	8	1 раз в 6 мес.	
	Купольная посудомоечная машина	Мойка посуды	Абат	1400 тарелок/ч	2017	8	1 раз в 6 мес.	
	Прилавок горячих напитков ПГН-70К (1120мм)	Подогрев блюд	Абат		2012	8	1 раз в 6 мес.	
	Прилавок-мармит первых блюд АВАТ "Аста" ПМЭС-70KM-01	Подогрев блюд	Абат	Разогрев до 200 град	2020	8	1 раз в 6 мес.	
	Мармит вторых блюд АВАТ «Аста» ЭМК-70KM-01	Подогрев блюд	Абат	Разогрев до 200 град	2020	8	1 раз в 6 мес.	
	Микроволновая печь Samsung ME-83KRW-3 соло	Подогрев блюд	Абат	23 л	2017	3	1 раз в 6 мес.	
2	Механическое							
	Мясорубка ТМ-32М (220В)	Измельчение	Торгмаш	200 кг/час	2015	8	1 раз в 6 мес.	
	Мясорубка ТМ-32М (220В)	Измельчение	Торгмаш	200 кг/час	2018	8	1 раз в 6 мес.	
	Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ	Измельчение, замес теста, перемешив	Торгмаш	180 кг/ч	2020	8	1 раз в 6 мес	

	УКМ П (полный комплект)	ание, овощеперезка					
	Слайсер CONVITO HBS-300	нарезка	CONVITO	1 кг /мин	2019	6	Заточка ножей 1 раз в год
	Овощеперезка ROBOT COUPE CL30 Bistro	Резка, измельчение	ROBOT COUPE	3,3 кг/мин	2017	8	1 раз в 6 мес.
	Картофелечистка МОК-150М	Очистка картофеля	Белторг маш	150 кг/ч	2017	8	1 раз в 6 мес.
	ТЕСТОМЕС PIZZA GROUP IF22	Замешивание теста	PIZZA GROUP	70 кг/ч	2017	8	1 раз в 6 мес.
3	Холодильное						
	Шкаф среднетемпературный	охлаждение	Polair	Объем 1000 л, 0...+6	2016	8	1 раз в 6 мес.
	Шкаф холодильный СВ-107-S универсальный	охлаждение	Polair	Объем 700 л, 0...+6	2016	8	1 раз в 6 мес.
	Шкаф холодильный СМ 110-S	охлаждение	Polair	Объем 1000 л, 0...+6	2016	8	1 раз в 6 мес.
	Шкаф морозильный ПН-0,7 (СВ 107-S)	охлаждение	Polair	Объем 700 л, до -18	2016	8	1 раз в 6 мес.
	Шкаф универсальный CV107-S	охлаждение	Polair	Объем 700 л, до 0...+6	2016	8	1 раз в 6 мес.
	Шкаф морозильный ПН-0,7	охлаждение	Polair	Объем 700 л, до -18	2016	8	1 раз в 6 мес.
	Шкаф универсальный CV107-S	охлаждение	Polair	Объем 700 л, до 0...+6	2016	8	1 раз в 6 мес.
4	Весомизмерительное						

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведе ние метроло гически х работ	проведение ремонта	план приобре тения нового и замена старого оборудо вания	ответстве нный за состояние оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет	Не требуется		Федорова Н.А.	имеется
	Кипятильник электрический КНЭ-50/100						
	Электросковорода (комбинированная) СЭЧ-0.45						
	Плита электрическая Гомельторгмаш ПЭМ 4-020						
	Шкаф жарочный трехсекционный						
	Шкаф жар. ШПЭСМ-3 УХП 4						
	Купольная посудомоечная машина						
	Прилавок горячих напитков ПГН- 70К (1120мм)						
	Прилавок-мармит первых блюд АВАТ "Аста" ПМЭС-70КМ-01						
	Мармит вторых блюд АВАТ «Аста» ЭМК- 70КМ-01						
	Микроволновая печь Samsung ME- 83KRW-3 соло						
2	Механичес-кое	нет	нет	Не требуется		Федорова Н.А.	имеется
	Мясорубка ТМ- 32М (220В)						

	Мясорубка ТМ-32М (220В)						
	Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ П (полный комплект)						
	Слайсер CONVITO HBS-300						
	Овощерезка ROBOT COUPE CL30 Bistro						
	Картофелечистка МОК-150М						
	ТЕСТОМЕС PIZZA GROUP IF22						
3	Холодильное	нет	нет	Не требуется		Федорова Н.А.	имеется
	Шкаф среднетемпературный						
	Шкаф холодильный СВ-107-S универсальный						
	Шкаф холодильный СМ 110-S						
	Шкаф морозильный ШН-0,7 (СВ 107- S)						
	Шкаф универсальный CV107-S						
	Шкаф морозильный ШН-0,7						
	Шкаф универсальный CV107-S						

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²				
		количество	дата	его процент	перечень	недостающего

	единиц оборудования	приобретения	изношенности оборудования	оборудования в соответствии с требованиями
Тепловое				
Кипятильник электрический КНЭ-50/100	1	2013	100	
Электросковород а (комбинированна я) СЭЧ-0.45	1	2018	20	
Плита электрическая Гомельторгмаш ПЭМ 4-020	2	2018	20	
Шкаф жарочный трехсекционный	1	2020	5	
Шкаф жар. ШПЭСМ-3 УХП 4	1	2003	100	
Купольная посудомоечная машина	1	2017	20	
Прилавок горячих напитков ПГН- 70К (1120мм)	1	2012	50	
Прилавок- мармит первых блюд АВАТ "Аста" ПМЭС- 70КМ-01	1	2020	3	
Мармит вторых блюд АВАТ «Аста» ЭМК- 70КМ-01	1	2020	3	
Микроволновая печь Samsung ME-83KRW-3 соло	3	2017	40	
Механичес- кое				
Мясорубка ТМ- 32М (220В)	1	2017	15	
Мясорубка мим- 300м	1	2015	30	
Универсальная кухонная машина	1	2020	5	

	ТОРГМАШ УКМ П (полный комплект)				
	Слайсер CONVITO HBS-300	1	2019	10	
	Овощерезка ROBOT COUPE CL30 Bistro	1	2017	2	
	Картофелечистка МОК-150М	1	2017	20	
	ТЕСТОМЕС PIZZA GROUP IF22	1	2017	20	
	Холодильное				
	Шкаф среднетемпературный	1	2016	20	
	Шкаф холодильный CB-107-S универсальный	1	2016	20	
	Шкаф холодильный CM 110-S	1	2016	20	
	Шкаф морозильный ШН-0,7 (CB 107-S)	1	2016	20	
	Шкаф универсальный CV107-S	1	2016	20	
	Шкаф морозильный ШН-0,7	1	2016	20	
	Шкаф универсальный CV107-S	1	2016	20	

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Моечный цех		1
2	Моечный цех		0
3	Холодный цех		6
4	Мясо-рыбный цех		3

5	Овощной цех	1
6	Склад сухих продуктов	1
7	Холодильные шкафы	3
8	Тамбур	0
9	Склад сырых овощей	0
10	Склад	0
11	Склад хозяйственных тов	0
12	Кондитерский (мучной) цех	2
13	Горячий цех	9
14	Раздаточная	3

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100	Ср-технич	6	16	Да
2	Технолог	1	100	Ср-технич	6	16	Да
3	Повара	2	100	высшее	5	20	Да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	1	100	Ср-технич	3	15	
5	Работник зала	1	100	Ср-технич	-	3	Да
6	Мойщица	1	100	Средне- технич	-	15	да
7	Кухонный работник	2	100	Средне- технич	-	5,10	Да

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)
- 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии

- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации 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 помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных и организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие сырьё	Столовые на готовочные	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	

		с	ые	ые	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроек			Контейнеры передвижные для гастроек
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	Догоотовочный 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		

		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное 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, подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, подлежащих термической обработке)		
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		
		Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное оборудование	Весомизмерительное 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	Просеиватель муки (при			

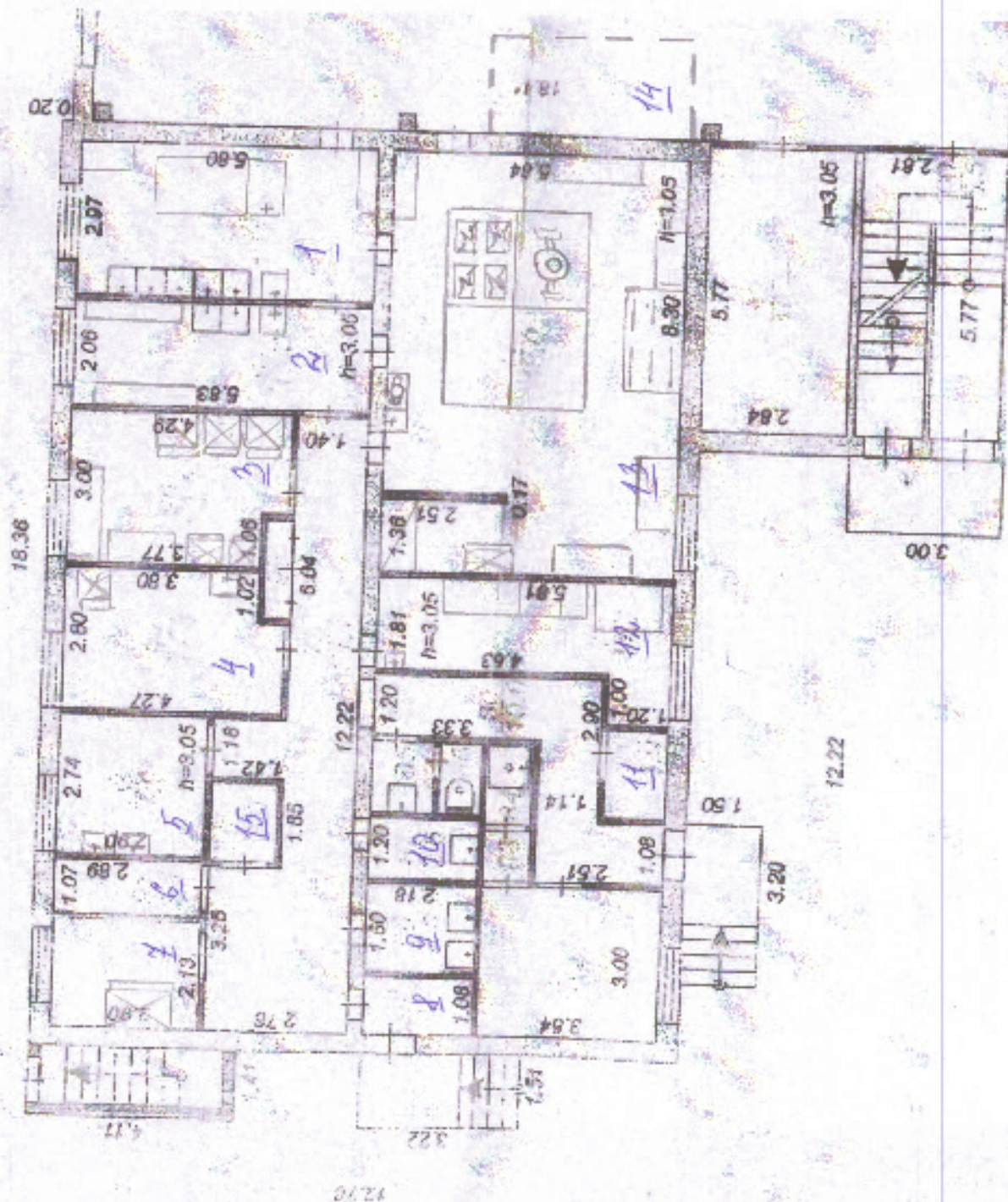
		необходимости)	необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	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	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	

	посуды	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 хранения посуды	Шкаф для хранения посуды или хранения посуды	Шкаф для хранения посуды или хранения посуды	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная 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

Листок раскладки помещений швейного цеха



1. Моечный цех
2. Моечный цех
3. Котловый цех
4. Моечный цех
5. Овощной цех
6. Склад сырья и фруктов
7. Котельные шкафы
8. Тамбур
9. Склад сырья овощей
10. Склад
11. Склад хозяйственных тов
12. Консервный (сухой) цех
13. Горячий цех
14. Раздаточная

