

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ № 13 ИМЕНИ ЕВГЕНИЯ НИКОЛАЕВИЧА ВОЛКОВА»**

301122, Тульская область, Ленинский район, п. Барсуки, ул. Пушкина, д.1

тел./факс: 72-95-45

E-mail: [barsuki.shkola@tularegion.org](mailto:barsuki.shkola@tularegion.org)

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

**пищеблока МБОУ ЦО № 13 имени Евгения Николаевича Волкова**

**Адрес месторасположения: Тульская область, Ленинский район, п. Барсуки, ул. Пушкина, д.1**

тел./факс: 72-95-45

E-mail: [barsuki.shkola@tularegion.org](mailto:barsuki.shkola@tularegion.org)

## 

**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

1. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
2. Инженерное обеспечение пищеблока

-водоснабжение

-горячее водоснабжение

* отопление
* водоотведение

-вентиляция помещений

1. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
2. Материально-техническое оснащение пищеблока
3. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
4. Характеристика бытовых помещений
5. 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: Кучина Людмила Анатольевна

Ответственный за питание обучающихся: Пархоменко Татьяна Петровна

Численность педагогического коллектива: 28 чел.

Количество классов по уровням образования

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Классы | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
| 1 | 1 класс | 2 | 38 | 38 |
| 2 | 2 класс | 2 | 35 | 35 |
| 3 | 3 класс | 1 | 31 | 31 |
| 4 | 4 класс | 2 | 43 | 43 |
| 5 | 5 класс | 1 | 27 | 27 |
| 6 | 6 класс | 2 | 41 | 14 |
| 7 | 7 класс | 1 | 24 | 11 |
| 8 | 8 класс | 1 | 32 | 10 |
| 9 | 9 класс | 2 | 34 | 14 |
| 10 | 10 класс | 1 | 19 | 7 |
| 11 | 11 класс | 1 | 7 | 1 |

## 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 | 147 | 106 | 72% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 106 | 106 | 72% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 124 | 59 | 46% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 59 | 46% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 36 | 29% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 60 |  |  |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 24 | 40% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 10 | 17% |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 331 |  |  |
|  | в том числе льготных категорий | 189 |  | 57% |

### 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 | 147 | 41 | 28% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 41 | 28% |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | 124 | 4 | 3% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 4 | 3% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 21 | 19% |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 60 | 15 | 25% |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий |  | 15 | 25% |
|  | в т.ч. за родительскую плату |  | 16 | 27% |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 331 |  |  |
|  | в том числе льготных категорий | 60 |  |  |

**3. Модель предоставления услуги питания (**столовая на сырье)

|  |  |
| --- | --- |
| Модель предоставления питания | Модель полного цикла организации питания |
| Оператор питания, наименование | ООО «Вектор» |
| Адрес местонахождения | 142430, обл. Московская, г.о. Богородский, с. Ямкино, ул. Центральная усадьба, д.50 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Бабаков Руслан Иванович |
| Контактные данные: тел. / эл. почта | +8 (4965)12-70-70/vector-contact@mail.ru |
| Дата заключения контракта | 23 августа 2022 года |
| Длительность контракта | 01.09.2022 года – 31.05.2024 года |

## 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Вид транспорта | Газель |
| Принадлежность транспорта | -транспорт организации поставщика пищевой продукции |
| Условия использования транспорта | Доставка продуктов по предварительной заявке |

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

## 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока-68 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 помещение м2 | | | | |
| Столовые школьно- базовые, м2 | Столовые, работающие на сырье | Столовые доготовочные | Раздаточные, буфеты | |
| 1 | | Кладовая |  | 16,5 |  |  | |
| 2 | | Горячий цех |  | 32,6 |  |  | |
| 2.1 | | Моечная |  | 15,0 |  | - | |
| 2.2 | | Помещение для приема пищи |  | 49,1 |  | - | |
|  |  | | | | | |  |

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | |  |
| наименование  оборудования | количество единиц оборудования | дата его  выпуска | дата начала его  эксплуатаци  и | процент  изношеннос  ти  оборудования |
| 1 | Горячий цех | Плита электрическая ПЭ – 0,72М | 1 | 2008г | 2008г | 70 |
|  |  | Водонагреватель накопитательный ЭВПЗ - | 1 | 2019г | 2020г | 60 |
|  |  | Столы производственные | 7 | 2015 | 2015 | 50% |
|  |  | Весы электронные для сырой и готовой продукции | 2 | 2020 | 2020 | 40% |
|  |  | Холодильник «Атлант – 4011» | 1 | 2019г | 2019г | 20% |
|  |  | Холодильник – морозильник «Stinol» | 1 | 2019г | 2019г | 20% |
|  |  | Холодильник « Nord» | 1 | 2021г | 2021г | 15% |
|  | Моечная | Электромясорубка «TJ12-H MEAT MINGE»R | 1 | 2016 | 2016 | 20% |
|  |  | Ванны для мытья посуды | 10 | 2018г | 2018г | 30% |
|  |  | Производственные столы | 3 | 2020 | 2020 | 20% |
|  |  | Стеллаж для посуды | 1 | 2020 | 2020 | 20% |
|  |  | Раковина для мытья рук | 1 | 2015 | 2015 | 20% |
|  |  | Холодильник «Саратов» | 1 | 2018г | 2018г | 30% |
|  | Помещение для приема пищи (столовая) | Столы обеденные | 8 | 2020 | 2020 | 10% |
|  |  | Лавочки | 16 | 2020 | 2020 | 10% |
|  |  | Кулер для воды | 1 | 2022 | 2022 | 2% |
|  | Кладовая | Холодильник-шкаф Капри М | 1 | 2020 | 2020 | 10% |
|  |  | Весы напольные | 1 | 2020 | 2020 | 10% |
|  |  | Шкаф для одежды | 1 | 2021 | 2021 | 15% |
|  |  | Рабочий стол и стул | 1 комплект | 2019 | 2019 | 20% |
|  |  | Сейф | 1 | 2020 | 2020 | 10% |
|  |  | Компьютер стационарный | 1 | 2020 | 2020 | 10% |

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

**8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименова  ние оборудования | Характеристика | | | | |
| Назначение | Марка | Производитель | Срок служ  бы | Сроки профилактического осмотра |
| Электроплита 4-ёх комфорочная | Для приготовления пищи | ПЭ – 0,72М | ПРОММАШ | 20 лет | Ежегодно |

**8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование технологического  оборудования |  | Характеристика мероприятий | | | |  |
| наличие  договора на  техосмотр | нали  чие  догово ра на прове  дение  метро  логичес ких  работ | проведение  ремонта | план  приоб рете  ния  ново  го и  заме  на  старо го  обору дова  ния | ответствен ный за  состояние  оборудова ния | график  санитарной обработки  оборудования |
| 1 | Тепловое | Договор  №0166300024722000427  От 23.08.2022 года (п. 6.3.17, 6.3.18) |  | по заявкам |  | Зав.  производств ом | имеется |
| 2 | Механическое | Договор  №0166300024722000427  От 23.08.2022 года (п. 6.3.17, 6.3.18) |  | по заявкам |  | Зав.  производст вом | имеется |
| 3 | Холодильное | Договор  №0166300024722000427  От 23.08.2022 года (п. 6.3.17, 6.3.18) |  | по заявкам |  | Зав.  производст вом | имеется |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование оборудования | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 | | | |
| количество единиц оборудования | дата его приобретения | процент  изношеннос  т и  оборудова  ни  я | перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями |
| 1 | тепловое | 1 | 2023-2024гг | 0 | Жарочный шкаф |
| 2 | механическое | 72 | 2022-2024гг | 0 | Вентиляция  Водонагреватель |
| 3 | холодильное | 0 | 0 | 0 | нет |

## 9. Характеристика бытовых помещений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений -, площадь М2 |
| Количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Помещение уборочного инвентаря | совмещенное |
| 2 | Гардероб персонала с душевой | совмещенное |
| 3 | Санузел для персонала кухни | совмещенное |
| 4 | Комната персонала кухни | совмещенное |

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование должностей | Характеристика оборудования столовой -, площадь М2 | | | | | |
| количество ставок | укомплекто-  ванность | базовое образован | квалифика-  ционный разряд | стаж  работы | наличие медкнижки |
| 1 | Зав.  производством | 1 | 100% | Среднее специаль  ное | 4 | 20 | Есть в наличии |
| 2 | Повара | 2 | 100% | Среднее специаль  ное | 3,4 | 15 | Есть в наличии |
| 3 | Рабочие кухни  (помощники повара) | 1 | 100% | среднне |  | 5 | Есть в наличии |
|  |  |  |  |  |  | | |

## 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)

* Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
* Накопительная ведомость
* График приема пищи,

-Гигиенический журнал (сотрудники)

* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
* **Ж**урнал 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 | Наименован  ие  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  среднетемператур  ные | Холодильные шкафы  среднетемперату рные | Холодильные шкафы  среднетемперату рные | Холодильные шкафы  среднетемпера турные |
| Холодильные шкафы  низкотемпературн  ые | Холодильные шкафы  низкотемперату рные | Холодильные шкафы  низкотемперату рные |  |
| Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные | Весы товарные |
| Контейнеры передвижные для гастроемкостей |  |  | Контейнеры передвижные для  гастроемкосте  й |
| 2 | Производств енные помещения |  |  |  |  |
| 2.1 | Овощной цех  (первичной обработки овощей) | Стеллажи для временного хранения  продуктов  (стационарные) | Стеллажи для временного хранения  продуктов  (стационарные) |  |  |
| Производственные столы | Производственн ые столы |  |  |
| Картофелеочистит ельная машина | Картофелеочист ительная машина |  |  |
| Овощерезательная машина | Овощерезательн ая 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 | Производственн ые столы | Производственн ые столы |  |
| Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны |  |
| Универсальный привод | Универсальный привод | Универсальный привод |  |
| Холодильный шкаф  среднетемператур ный | Холодильный шкаф  среднетемперату рный | Холодильный шкаф  среднетемперату рный |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| 2.3 | Мясорыбный цех | Производственные столы для  разделки (мяса, рыбы, птицы) | Производственн ые столы для  разделки (мяса, рыбы, птицы) |  |  |
| Холодильный шкаф  среднетемператур ный | Холодильный шкаф  среднетемперату рный |  |  |
| Холодильный шкаф  низкотемпературн ый (при  необходимости) |  |  |  |
| Электромясорубка | Электромясоруб ка |  |  |
| 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) |  |  |
| Весоизмерительно е оборудование | Весоизмеритель ное  оборудование |  |  |
| Фаршемешалка  (при необходимости) |  |  |  |
| Котлетоформовоч ный аппарат (при необходимости) |  |  |  |
| Раковина для | Раковина для |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | мытья рук | мытья рук |  |  |
| 2.4 | Доготовочн ый цех |  |  | Производственн ые столы |  |
|  |  | Холодильные шкафы  среднетемперату рные |  |
|  |  | Овощерезательн ая 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  Пароконвектома  т или  Конвектомат | Жарочный шкаф или  Пароконвектома  т или  Конвектомат |  |
| Плита электрическая | Плита электрическая | Плита электрическая |  |
| Привод универсальный  или протирочная машина | Привод универсальный или  протирочная машина | Привод универсальный  или протирочная машина |  |
| Весоизмерительно е оборудование | Весоизмеритель ное  оборудование | Весоизмеритель ное  оборудование |  |
| Производственные столы | Производственн ые столы | Производственн ые столы |  |
| Холодильный шкаф  среднетемператур ный | Холодильный шкаф  среднетемперату рный | Холодильный шкаф  среднетемперату рный |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |
| 2.6 | Холодный цех | Производственные столы  (не менее 2-х) | Производственн ые столы  (не менее 2-х) | Производственн ые столы  (не менее 2-х) |  |
| Холодильный шкаф | Холодильный шкаф | Холодильный шкаф |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | среднетемператур ный  (не менее 2-х) | среднетемперату рный  (не менее 2-х) | среднетемперату рный  (не менее 2-х) |  |
| Привод универсальный или  Овощерезательная машина, МРОВ | Привод универсальный или  Овощерезательн ая машина,  МРОВ,  слайстер, блендер | Овощерезательн ая 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  обеззараживани я воздуха | Бактерицидная установка для  обеззараживани я воздуха |  |
| Весоизмерительно е оборудование | Весоизмеритель ное  оборудование | Весоизмеритель ное  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) | Производственн ые столы  (с деревянным покрытием) | **Совмещается с горячим цехом:**  Производственн ые 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 |  |
| Весоизмерительно е оборудование | Весоизмеритель ное  оборудование | Весоизмеритель ное  оборудование |  |
| Моечные ванны | Моечные ванны | Моечные ванны |  |
| Холодильный шкаф | Холодильный шкаф |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | среднетемператур ный | среднетемперату рный |  |  |
| 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 |  |
| Производственны  й стол | Производственн ый стол | Производственн ый стол |  |
| Хлеборезательная машина | Хлеборезательн ая машина |  |  |
| Раковина для мытья рук | Раковина для мытья рук |  |  |
| 2.1 0 | Помещение  для  обработки яиц | Производственны  й стол | Производственн ый 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 |  |  |
| 2.1 1 | Моечная кухонной посуды | Производственны  й стол | Производственн ый стол | Производственн ый 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 | Производственн ый стол | Производственн ый стол |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Посудомоечная машина | Посудомоечная машина | Посудомоечная машина |  |
| Моечные ванны (трехсекционные) | Моечные ванны  (трехсекционны  е) | Моечные ванны  (трехсекционны  е) |  |
| Моечные ванны (двухсекционные) | Моечные ванны  (двухсекционны  е) | 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 буфетараздаточной |  |  |  | Производствен ные столы (не менее двух) |
|  |  |  | Электроплита |
|  |  |  | Микроволнова  я печь |
|  |  |  | Холодильные шкафы  среднетемпера турные (не менее двух) |
|  |  |  | Раковина для мытья рук |
| 2.1 5 | Посудомоеч ная буфетараздаточной |  |  |  | Моечные ванны для  мытья посуды  (3 шт.) |
|  |  |  | Двухсекционна я 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 | Производственн ые столы | Производственн ые столы | Производствен ные столы |
| Электроплита | Электроплита | Электроплита | Электроплита |
| Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволновая печь | Микроволнова  я 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*