

**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

# 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

##

**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 эксплуатации  | процент изношенности 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:**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование оборудования | Характеристика |
| Назначение | Марка | Производитель | Срок службы | 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   | наличие догово ра на проведение метрологичес ких работ   | проведение ремонта   | план приоб ретения нового и замена старо го обору дования   | ответствен ный за состояние оборудова ния   | график санитарной обработки оборудования   |
| 1  | Тепловое  | Договор №0166300024722000427От 23.08.2022 года (п. 6.3.17, 6.3.18)  |   | по заявкам  |   | Зав. производств ом  | имеется  |
| 2  | Механическое  | Договор №0166300024722000427От 23.08.2022 года (п. 6.3.17, 6.3.18) |   | по заявкам  |   | Зав. производст вом  | имеется  |
| 3  | Холодильное  | Договор №0166300024722000427От 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 изношенност и оборудования  | перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями  |
| 1  | тепловое  | 1  | 2023-2024гг  | 0  | Жарочный шкаф  |
| 2  | механическое  | 72 | 2022-2024гг  | 0  | ВентиляцияВодонагреватель |
| 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 специальное | 4  | 20  | Есть в наличии  |
| 2  | Повара  | 2 | 100%  | Среднее специальное  | 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  | 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 среднетемперату рные  | Холодильные шкафы среднетемперату рные  | Холодильные шкафы среднетемпера турные  |
| Холодильные шкафы низкотемпературные  | Холодильные шкафы низкотемперату рные  | Холодильные шкафы низкотемперату рные  |   |
| Весы товарные  | Весы товарные  | Весы товарные  | Весы товарные  |
| Контейнеры передвижные для гастроемкостей  |   |   | Контейнеры передвижные для гастроемкостей  |
| 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 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  |   |
| 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  |   |
| Производственный 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  | Производственный 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  | Производственный 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:** Производственный стол  | Производственн ый стол  | Производственн ый 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 буфетараздаточной  |   |   |   | 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 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  | 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*