

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
С. АЛЕКСАНДРОВ-ГАЙ

ПРИКАЗ

14.11.2023 г. № 464

с. Александров-Гай

«Об утверждении
паспорта пищеблока»

С целью создания оптимальных условий работы пищеблока и установления порядка организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай,

приказываю:

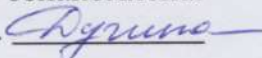
1. Утвердить Паспорт пищеблока МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай Александрово-Гайского муниципального района Саратовской области» (приложение № 1).
2. Учителю информатики Дугиной И.Р. разместить паспорт пищеблока на официальном сайте образовательной организации.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

/ Директор школы



Л.Н. Разуваева

С приказом ознакомлена:

Дугина И.Р. 

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МБОУ СОШ № 3 С. АЛЕКСАНДРОВ-ГАЙ
АЛЕКСАНДРОВО-ГАЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Адрес месторасположения:
Саратовская область, Александрово-Гайский район,
с. Александров-Гай, ул. Красного бойца, д. 49**

**телефон:8 (84578) 2-13-65
электронная почта: nat6707@yandex.ru**

Содержание

1.	Общие сведения об образовательной организации:.....	3
2.	Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	3
	2.1.Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	3
	2.2.Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	4
3.	Модель предоставления услуги питания.....	4
4.	Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.....	5
5.	Инженерное обеспечение пищеблока.....	5
6.	Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока.....	6
7.	Материально-техническое оснащение пищеблока.....	7
8.	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой.....	7
	8.1.Характеристика технологического оборудования пищеблока	7
	8.2. Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А.....	9
	8.3.Дополнительные характеристики технологического оборудования.....	10
	8.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования	12
	8.5.Характеристика оборудования столовой	12
9.	Характеристика бытовых помещений.....	12
10.	Штатное расписание работников пищеблока.....	13
11.	Форма организации питания обучающихся.....	13
12.	Перечень нормативных и технологических документов.....	13
13.	Приложение А.....	15

1. Общие сведения об образовательной организации.

Руководитель образовательной организации: Разуваева Любовь Николаевна

Ответственный за питание обучающихся: Скородумова Людмила Сергеевна, заместитель директора по административно-хозяйственной работе

Численность педагогического коллектива: 41 чел.

Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	Льготная категория, чел.
1	1 класс	2	51	12
2	2 класс	2	54	25
3	3 класс	2	58	26
4	4 класс	2	41	12
5	5 класс	2	49	20
6	6 класс	2	45	17
7	7 класс	2	53	18
8	8 класс	2	47	14
9	9 класс	2	55	17
10	10 класс	1	28	5
11	11 класс	1	29	8

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	<i>Учащиеся 1-4 классов</i>	-	-	-
	учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	<i>Учащиеся 5-8 классов</i>	-	-	-
	учащиеся льготных категорий	-	-	-
	за родительскую плату	-	-	-
3	<i>Учащиеся 9-11 классов</i>	-	-	-
	учащиеся льготных категорий	-	-	-

	за родительскую плату	-	-	-
	<i>Общее количество учащихся всех возрастных групп</i>	-	-	-
	Учащиеся 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	<i>Учащиеся 1-4 классов</i>	204	204	100
	учащиеся льготных категорий	204	204	100
2	<i>Учащиеся 5-8 классов</i>	194	194	100
	учащиеся льготных категорий	68	68	35,1
	за родительскую плату	126	126	64,9
3	<i>Учащиеся 9-11 классов</i>	112	112	100
	учащиеся льготных категорий	30	30	26,8
	за родительскую плату	82	82	73,2
	<i>Общее количество учащихся всех возрастных групп</i>	510	510	100
	Учащиеся льготных категорий	302	302	59,2

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая, работающая на сырье
Адрес местонахождения	Саратовская область, Александрово-Гайский район, с. Александров-Гай, ул. Красного бойца, 49
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Скородумова Людмила Сергеевна, заместитель директора по АХР
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: 89297709008, эл. почта: dochik2007@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

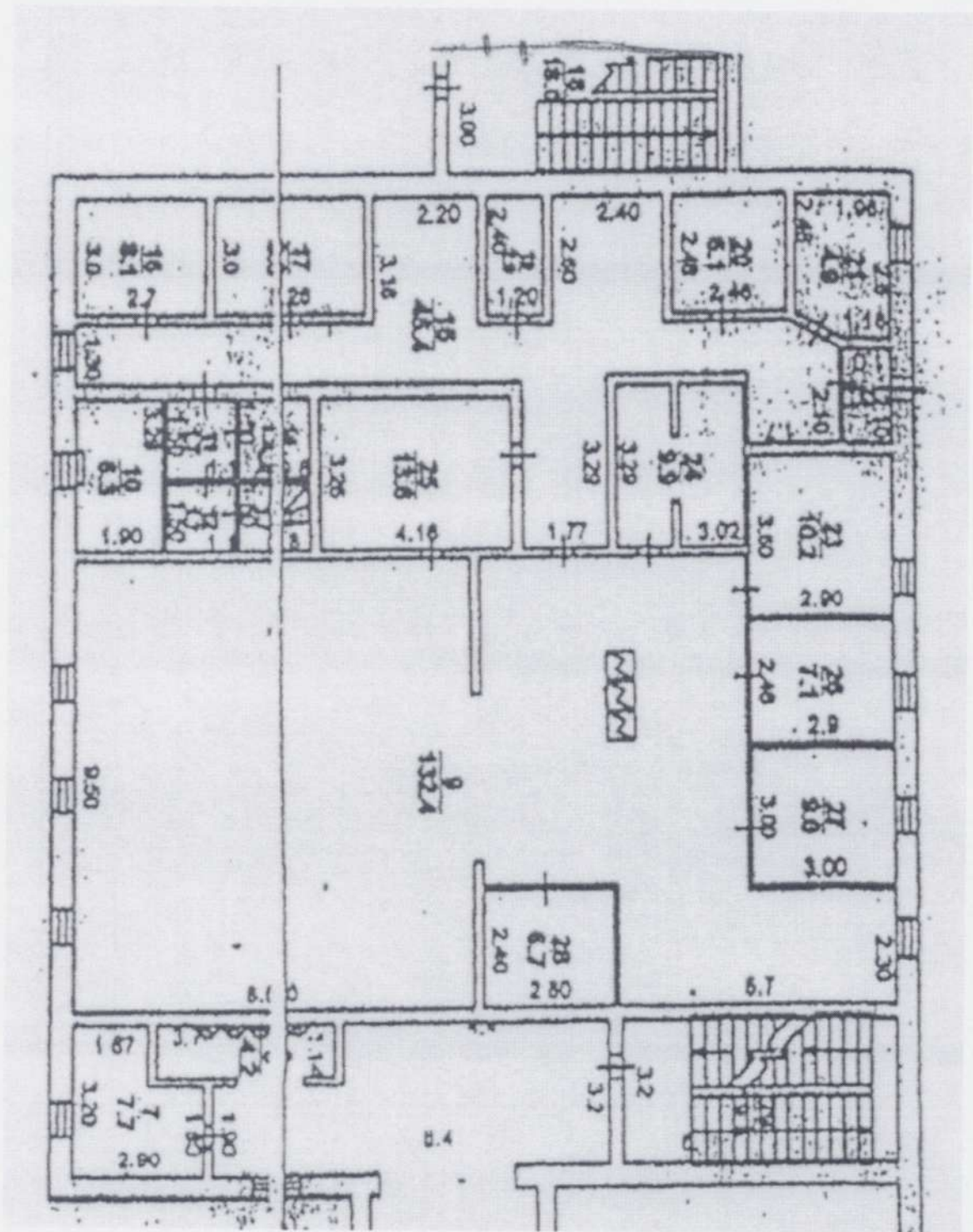
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Газель
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания по предварительной заявке

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель,
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)
 пищеблока- 150 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	Столовая, работающая на сырье Площадь помещение м ²
1	Складские помещения	35,4
2	Производственные помещения:	101,6
2.1	Овощной цех	9,9
2.2	Рыбный цех	7,1
2.3	Мясной цех	10,2
2.4	Горячий цех и раздаточная	45,7
2.5	Холодный цех	6,1
2.6	Помещение для резки хлеба	9,0
2.7	Моечная посуды	13,6

8. Характеристика помещения и оборудования

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	Процент изношенности оборудования
1	Горячий цех и раздаточная	Плита электрическая 6-тикомфорочная на подставке	2	2022 г. 2022 г.	2022 г. 2022 г.	0 0
		Шкаф жарочный – 3 х секционный	1	2010	2011	70
		Кипятильник непрерывный электрический	1	2022 г.	2023г.	0

		Мармит	1	2010	2011	90
		Производственные столы	6	2010	2011	30
		Весы электронные платформенные напольные	1	2021	2022	0
		Весы	1	2010	2011	70
2	Холодный цех	Холодильник электрический	2	2021 г.	2021	10
		2021 г.		2021	10	
		Холодильник	1	2011	2011	90
		Холодильник	1	2009	2011	90
		Морозильная камера (ларь)	1	2020	2021	0
3	Мясной цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2021 г	2022	0
		Производственные столы	2	2011г	2011 г	0
4	Рыбный цех	Мясорубка, производственная 300 кг/час	1	2011г	2011 г	50
		Производственные столы	1	2011г	2011 г	30
		Раковина для мытья рук	1	2011	2011	30
5	Овощной цех	Овощерезательная машина	1	2010г	2011г	50
		Картофелечистка	1	2021г	2022г	0
		Производственные столы	2	2011г	2011 г	30

		Раковина для мытья рук	1	2011	2011	30
6	Помещение для резки хлеба	Производственные столы	2	2011г	2011 г	30
7	Моечная посуды	Ванная	1	2011г	2011 г	30
		Ванная 4-х секционная	1	2011г	2011 г	30
		Настенный накопительный электрический водонагреватель	1	2021	2023 г.	0
		Стеллаж для посуды	1	2011г	2011 г	30

8.2. Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением А.

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Столовые, работающие на сырье
1	2	4
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные) Холодильные шкафы низкотемпературные
2	Овощной цех	Холодильный шкаф среднетемпературный
3	Горячий цех и раздаточная	Котел электрический (емкость зависит от мощности) для варки риса
		Пекарский шкаф
		Тестомесильная машина
		Просеиватель муки
		Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
4	Помещение для обработки яиц	Емкость для обработки яиц
		Овоскоп

5	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба
		Хлеборезательная машина
6	Моечная посуды	Посудомоечная машина
		Шкаф для хранения посуды или стеллаж стационарный
7	Холодный цех	Холодильники 2 шт.
		Морозильная камера «Ларь» 2 шт.

8.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки проф. осмотра
1	Тепловое	Плита электрическая	ПЭ – 6 Н	18 кВт	2022 г.	8 лет	1р в квартал
		Плита электрическая	ПЭЖ Ш – 6 Н	18 кВт	2022 г.	8 лет	1р в квартал
		Шкаф электропекарный	ШЖЭ-0,68	15 кВт	2011 г.	10 лет	1р в квартал
		Мармит для вторых блюд	МЭ- 1-0,18	1,25 кВт	2011 г.	10 лет	1р в квартал
		Кипятильник непрерывный электрический	КНЭ-100-01	10 кВт	2022 г.	10 лет	1р в квартал
		Настенный накопительный электрический водонагреватель	ARISTO N BLU ECO ABS PW	1,5/2,5 кВт	2021	5 лет	1р в квартал
2	Механическое	Машина картофелеочистительная периодического действия	МОК - 150 МРЭ	150 кг/ч	2021 г.	10 лет	1р в квартал

		Машина овощерезательно- протирочная	УКМ 11(ОМ 300).00 .000	160 кг/ч	2011	10 лет	1р в квартал
		Мясорубка для предприятий общественного питания	МИМ -600	600 кг/ч	2021	неогранич ен	1р в квартал
		Мясорубка Торгтехмаш	ТМ-32	280 кг/ч	2011	неогранич ен	1р в квартал
3	Холодильное	Холодильник копрессорный двухкамерный «Дон»	«Дон» R -297	Объем 224 л. морозильной камеры 126 л	2021 г.	7лет	1р в квартал
		Холодильник копрессорный двухкамерный «Дон»	«Дон» R -297	Объем 224 л. морозильной камеры 126 л	2021 г.	7лет	1р в квартал
		Шкаф холодильный «Бирюса» типа «Ларь»	455KX	Объем 420 л.	2020	7лет	1р в квартал
		Холодильник двухкамерный	POZIS RK-10	Объем 240 л	2010	7 лет	1р в квартал
		Холодильник копрессорный двухкамерный «Саратов»	Саратов 104-М	Объем 300 л.	2009	7 лет	1р в квартал
4	Весоизмери- тельное	Электронные весы фасовочные	CAS – AD-05	До 5 кг.	2010г	8 лет	1р в год
		Весы электронные	AD	-	2019	-	1р в год

8.4. 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	нет	нет	по заявкам	Замена производится по мере поступления денежных средств и износа оборудования	Заместитель директора по административно-хозяйственной работе	имеется
2	Механическое	нет	нет	по заявкам			имеется
3	Холодильное	нет	нет	по заявкам			имеется

8.5. Характеристика оборудования столовой.

№п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	тепловое	5	2010-2022	0 - 90	есть
2	механическое	6	2011-2021	0 - 50	есть
3	холодильное	5	2009-2021	0 - 90	есть

9. Характеристика бытовых помещений

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

10. Штатное расписание работников пищеблока

№п/п	Наименование должностей	количество ставок	укомплектованность	Базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заместитель директора по АХР	1	100%	Высшее		27	Есть в наличии
2	Повара	2	50%	Среднее профессиональное	3 3	34 10	Есть в наличии
4	Рабочие по кухне	1,5	50%	Среднее профессиональное		24 20	Есть в наличии

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Журнал здоровья (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай «Школа – территория здорового питания»
- Положения:
 - «Об организации питания обучающихся»
 - «О порядке обеспечения дополнительным питанием обучающихся 1-4 классов МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай в части предоставления бесплатного молока»
 - «О бракеражной комиссии»
 - «О комиссии (родительском контроле) за организацией и качеством горячего

- питания обучающихся»
- «О порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай»
 - «О порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в школьную столовую МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай»
- Приказ об организации питания
 - Должностные инструкции работников пищеблока
 - Инструкции по охране труда для работников пищеблока
 - Программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ № 3 с. Александров-Гай
 - Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
 - Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

1-4

И
ЮВ-

Г

С
ЛЛ)

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	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	Раковина для		

		мытья рук	мытья рук		
2.4	Догоготовочный 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)
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	
2.12	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 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	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
3		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	Производственное помещение буфетно-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
4					Электроплиты
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.1	Посудомоечная буфетно-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
5					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	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

ля
к
вен
ы
ля
об
ля
ля