



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА МЕЙНЫПИЛЬГЫНО»  
(МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно»)

---

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ «Центр  
образования с. Мейныпильгыно»  
\_\_\_\_\_ М. А. Федорова  
«27» апреля 2023 г.

### ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Наименование образовательной организации:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования с. Мейныпильгыно»

**Адрес месторасположения:** 689115, Чукотский АО, Анадырский район, с. Мейныпильгыно, ул. Юбилейная, дом 14.

Телефон: +7(427) 333-53-65

Электронная почта: [schoolmaino@yandex.ru](mailto:schoolmaino@yandex.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
13. Приложение А - Перечень оборудования для оснащения столовых, организующих питание обучающихся в общеобразовательных организациях
14. Приложение В - Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
15. Приложение Г - Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации

Руководитель образовательной организации: Федорова Мария Анатольевна, директор.

Ответственный за питание обучающихся: заведующий складом, мед.сестра.

Численность педагогического коллектива: 15 чел.

**Количество классов по уровням образования:** 6 классов (1 класс – 5 детей; 2/3 класс-комплект – 11 детей; 4 класс – 8 детей; 5/6 класс-комплект – 11 детей; 7/8 класс-комплект – 5 детей; 9 класс – 4 детей). Начальная школа – 24 человека; основная школа – 20 человек.  
**Всего:** 44 обучающихся.

**Количество посадочных мест:** 48 мест;

**Площадь обеденного зала:** 69,8 м<sup>2</sup>

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	8	8
2	2/3 класс-комплект	1	10	10
3	4 класс	1	8	8
4	5/6 класс-комплект	1	11	11
5	7/8 класс-комплект	1	5	5
6	9 класс	1	4	4
<b>Итого:</b>		<b>6</b>	<b>44</b>	<b>44</b>

## 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	24	24	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100

2	Учащиеся 5-8 классов	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	16	16	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	4	4	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	44	44	100
	в том числе льготных категорий	44	44	100

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	689115, Чукотский АО, Анадырский район, с. Мейныпильгыно, ул.Юбилейная, д.14
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Федорова Мария Анатольевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(427)333-53-66/ <a href="mailto:schoolmaino@yandex.ru">schoolmaino@yandex.ru</a>
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

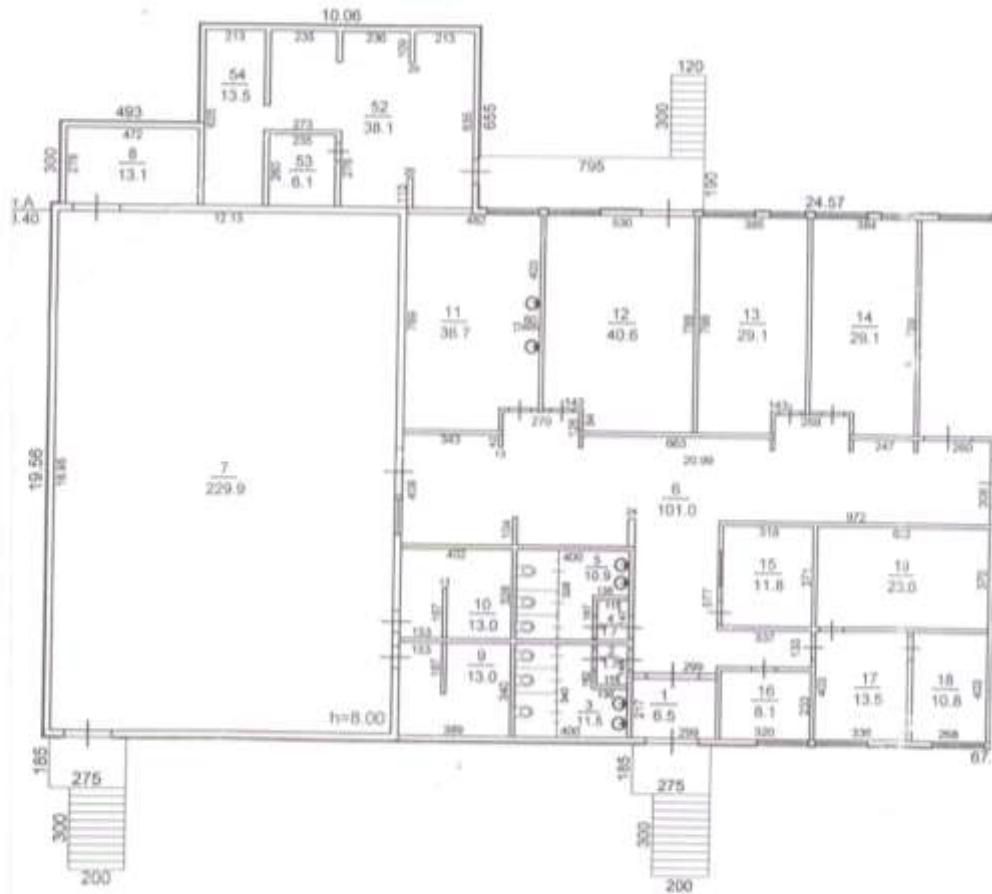
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный транспорт поставщиков продуктов питания
Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	-

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

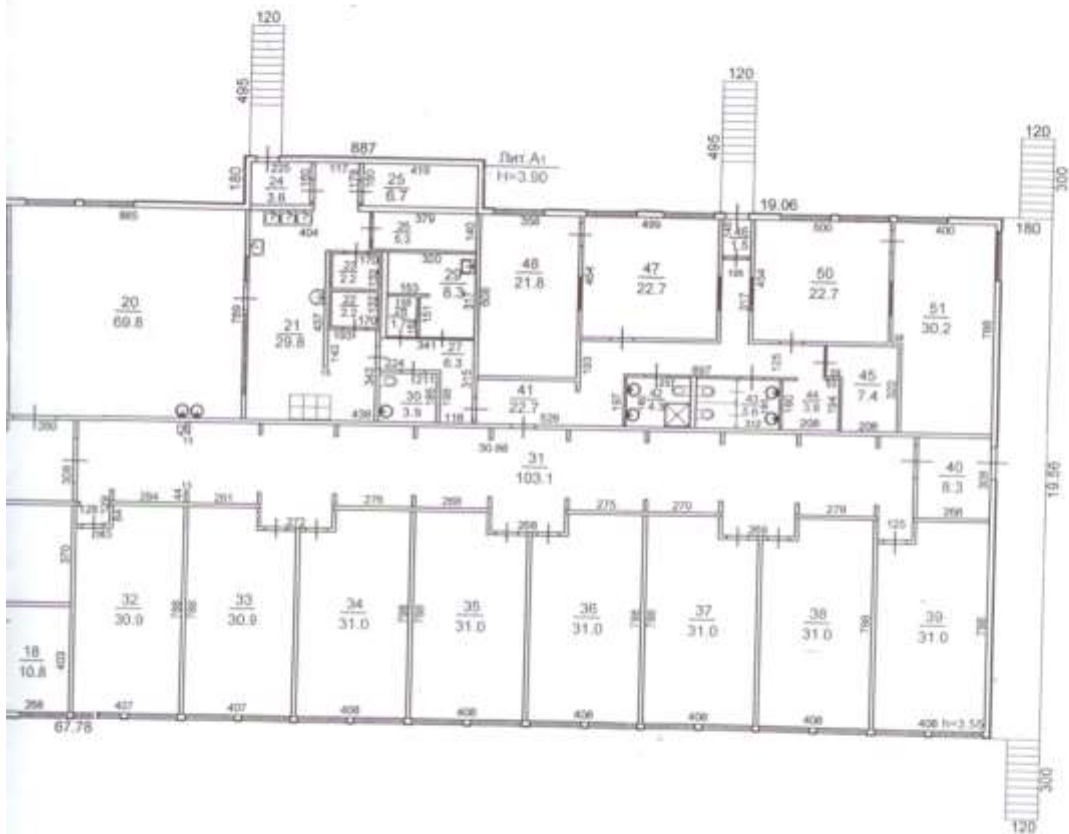
Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель (бойлер)
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения (септик)
вентиляция помещений	комбинированная

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



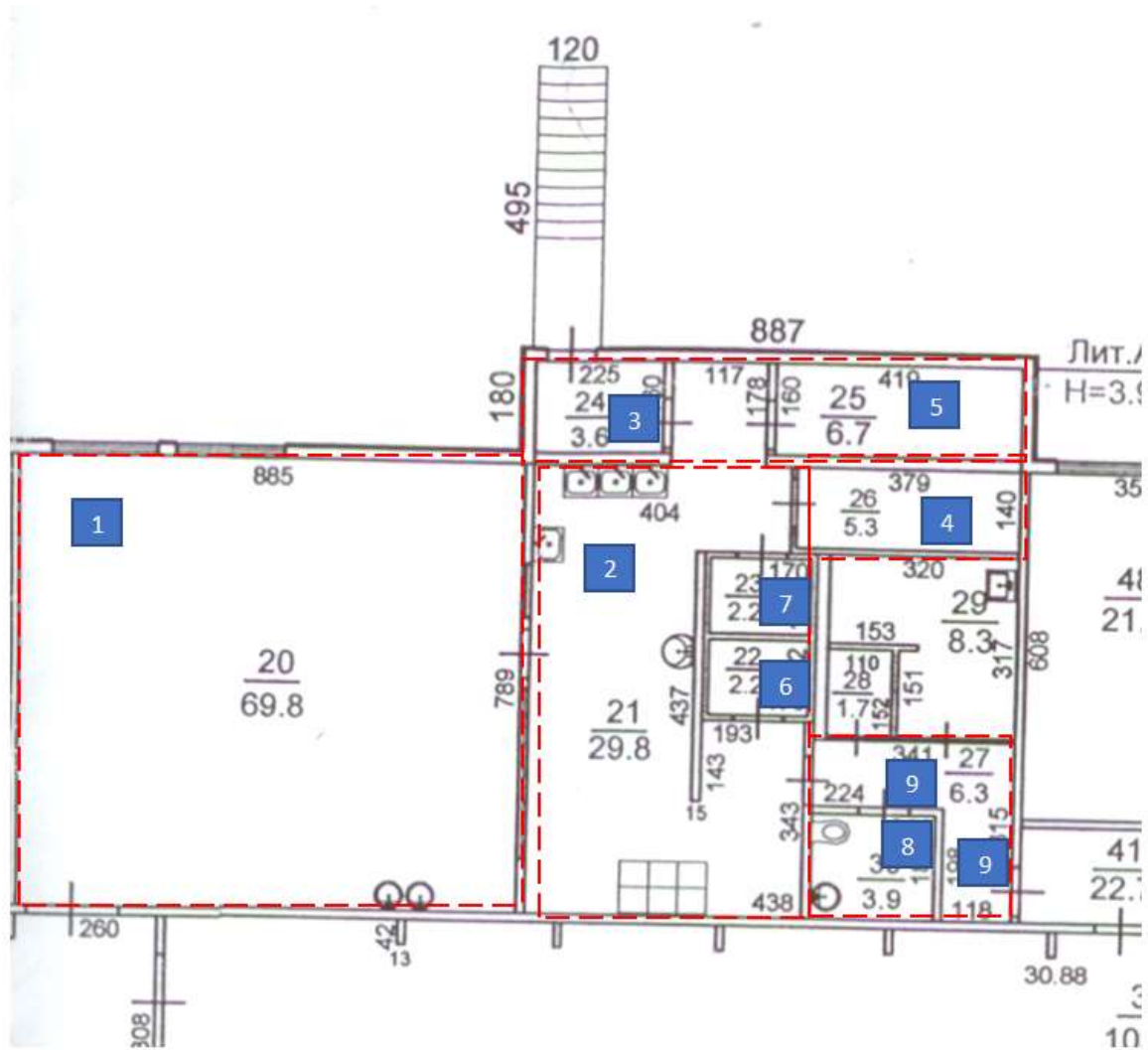
ПОЭТАЖНЫЙ ПЛАН  
 Строения по улице \_\_\_\_\_  
 дом № \_\_\_\_\_  
 гор.(пос.) Майныппылыно  
 Дата обследования « 25 » октября 2004 г.

План I этажа



Масштаб 1 : 200

ГП ЧАО «Чукоттехинвентаризация»		
Директор		Кирпичева
Составил специалист		Катрич
Проверил нач. отдела		Мальцева
Чертил, копировал		
Дата исполнения « 28 » марта 2005 г.		



**На схеме:**

1. Обеденный зал
2. Пищеблок
3. Отдельный вход в пищеблок
4. Кладовая
5. Кладовая
6. Холодильная установка промышленная
7. Морозильная установка промышленная
8. Санитарная комната персонала
9. Коридор пищеблока

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещениям <sup>2</sup>			
		Столовые школьно - базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые-догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		12 м <sup>2</sup>		
2	Производственные помещения		29,8 м <sup>2</sup>		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		-		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-		-
2.3	Мясо-рыбный цех		-	-	-
2.4	Догоотовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		29,8 м <sup>2</sup>		-
2.6	Холодный цех		-		-
2.7	Мучной цех		-	-	-
2.8	Раздаточная		-		
2.9	Помещение для резки хлеба		-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц		-	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		-		-
2.12	Моечная столовой посуды		-		-
2.13	Моечная и кладовая тары		-		-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)		-		

## 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	Кухня	Плита кухонная	1	2014	2014	
2	Кухня	Кухонный комбайн Philips HR7735	1	2008	2008	
3	Кухня	Микроволновая печь LG	1	2006	2006	
4	Кухня	Подогреватель пищи Wells	1	2005	2005	
5	Кухня	Электромясор	1	2005	2005	



№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
		убка				
6	Кухня	Электромясорубка МНМ-300	1	2020	2020	
7	Кухня	Вытяжной агрегат кухонный	1	2005	2005	
8	Кухня	Миксер планетарный В7 (400*245*430 мм, 7 л. 80/680 об/мин, 0.25 кВт, 220В)	1	2021	2021	
9	Кухня	Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro, 345*304*590., 220В, 0, 5 КВТ, 5000Об/мин	1	2021	2021	
10	Кухня	Ополаскиватель для посуды	1	2005	2005	
11	Кухня	Ванна моечная	1	2005	2005	
12	Кухня	Холодильная машина моноблочная ММ109 ST 18203767	1	2017	2018	
13	Кухня	Холодильная машина моноблочная ММ109 ST 17196918	1	2017	2018	
14	Кухня	Холодильник Daewoo	1	2010	2011	
15	Кухня	Холодильник "Бирюса"	1	2004	2004	
16	Кухня	Холодильник бытовой «Бирюса»	1	2005	2005	
17	Кухня	Морозильная камера FRIGIDAIRE	1	2012	2012	
18	Кухня	Ларь морозильный Derby	1	2013	2013	
19	Кухня	Холодильник	1	2013	2013	

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
		Океан RFN 5400Т (2012)				
20	Кухня	Стол разделочный металлический	3	2005	2005	
21	Кухня	Тележка металлическая на колесах	3	2005	2005	
22	Кухня	Шкафы навесные кухонные	2	2005		
23	Кладовая	Стеллаж металлический для продуктов	10	2005	2005	
24	Столовая	Стол обеденный 4-х местный	12	2005	2005	
25	Столовая	Табурет	48	2022	2022	
26	Кухня	Весы настольные электронные	1	2017	2017	
27	Кухня	Весы электронные (напольные торговые)	1	2019	2019	
28	Кухня	Термошуп	4	2022	2022	
29	Кухня	Термометр холодильный	6	2022	2022	

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

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
<b>Тепловое</b>							
1	Электроплита 4-х конфорочная	Для приготовления пищи в напольной посуде, для жарки и запекания	Abat	Мощность конфорки 2кВт	2014	10 лет	1 раз в квартал
2	Подогреватель пищи Wells	Для поддержания температуры подачи	Wells	Время разогрева конфорок 10 мин	2004	10 лет	1 раз в квартал

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изгото вления	срок службы	сроки профилактиче ского осмотра
		приготовленно й пищи					
<b>Механическое</b>							
1	Электромясор убка	Для измельчения мяса	МНМ- 300	100 кг/ч	2004	10 лет	1 раз в квартал
2	Электромясор убка	Для измельчения рыбы	"Аксион " М31	50 кг/ч	2014	5 лет	1 раз в квартал
3	Кухонный комбайн	Для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протираня вареных овощей, фруктов, творога	Philips HR7735	10 кг/ч	2006	5 лет	1 раз в квартал
4	Овощерезка	Для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протираня вареных овощей, фруктов, творога	ROBOT COUPE CL 30 BISTRO 345x304 x590 220 В 0,5 КВт	100 кг/ч	2020	5 лет	1 раз в квартал
5	Миксер планетарный	Для замеса теста, взбивания яиц для омлета	В7 (400x245 x430 мм, 7 л. 80/680 б/мин. 0,25 кВт, 220 В)	7 л /10 мин	2020	5 лет	1 раз в квартал
<b>Холодильное</b>							
1	Холодильная машина моноблочная ММ109 ST 18203767	Хранение продуктов (овощи, фрукты)	ММ109 ST 1820376 7	Объем 400 л	2017	10 лет	1 раз в квартал
2	Холодильная машина моноблочная ММ109 ST 17196918	Хранение продуктов (мясная и рыбная)	ММ109 ST 1719691 8	Объем 400 л	2017	10 лет	1 раз в квартал

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
3	Холодильник	Хранение продуктов (овощи, фрукты)	Daewoo	Объем 200 л	2010	10 лет	1 раз в квартал
4	Морозильная камера	Хранение продуктов (мясная и рыбная)	"Стинол" 106	Объем 200 л	2000	10 лет	1 раз в квартал
5	Ларь морозильный	Хранение продуктов (масло)	Derby	Объем 300 л	2012	10 лет	1 раз в квартал
6	Холодильник	Хранение продуктов (мясная и рыбная)	"Бирюса"	Объем 200 л	2003	10 лет	1 раз в квартал

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
<b>Тепловое</b>							
1	Электроплита 4-х конфорочная	-	-	-	-	Повар, завхоз	Ежедневно
2	Подогреватель пицци Wells	-	-	-	-	Повар, завхоз	Ежедневно
<b>Механическое</b>							
1	Электромясорубка	-	-	-	-	Повар, завхоз	Ежедневно
2	Электромясорубка	-	-	-	-	Повар, завхоз	Ежедневно
3	Кухонный комбайн	-	-	-	-	Повар, завхоз	Ежедневно
4	Овощерезка	-	-	-	-	Повар, завхоз	Ежедневно
5	Миксер планетарный	-	-	-	-	Повар, завхоз	Ежедневно
<b>Холодильное</b>							

1	Холодильная машина моноблочная ММ109 ST 18203767	-	-	-	-	Завскладом, повар	Ежедневно
2	Холодильная машина моноблочная ММ109 ST 17196918	-	-	-	-	Завскладом, повар	Ежедневно
3	Холодильник	-	-	-	-	Завскладом, повар	Ежедневно
4	Морозильная камера	-	-	-	-	Завскладом, повар	Ежедневно
5	Ларь морозильный	-	-	-	-	Завскладом, повар	Ежедневно
6	Холодильник	-	-	-	-	Завскладом, повар	Ежедневно

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	Количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный 4-х местный	12	2004	10	48
2	Табурет обеденный	48	2022	0	
3	Раковины для мытья рук	2	2004	10	
5	Электрополотенце для рук	3	2017	10	

### 9.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь м <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для сотрудников пищеблока	3,9 м <sup>2</sup>

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий складом	0,5	100 %	Высшее (товаровед)	-	4	имеется
2	Повар	1,5	100 %	Среднее профессиональное	4	4	имеется

				(повар)			
3	Кухонный рабочий	1,5	100 %	Среднее общее	-	10	имеется

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

№ п.п.	Наименование	Информация о наличии
1	Примерное двухнедельное меню	имеется
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты (ТК)	имеется
5	Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	имеется
6	Накопительная ведомость	имеется
7	График приема пищи	имеется
8	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
9	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
10	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
11	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
12	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
13	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
14	Приказ о составе бракеражной комиссии	имеется
15	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
16	Положение об организации питания обучающихся	имеется
19	Положение о бракеражной комиссии	имеется
20	Приказ об организации питания	имеется
21	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеются
22	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	имеется
23	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	выполняются
24	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется

**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	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	Холодильный шкаф	Холодильный шкаф	

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
		среднетемпературный	среднетемпературный	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	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
		Раковина для мытья рук			
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел	Котел электрический (емкость зависит	Котел электрический (емкость зависит	



№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
		электрический (емкость зависит от мощности)	от мощности)	от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф 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, 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		

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
		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)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> 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 среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	<b>При наличии зала:</b> 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	Шафы для хранения хлеба	Шафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлебозаточная машина	Хлебозаточная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
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	
2.13	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 буфета-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемперат

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
					урные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфета-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