

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной  
организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока МБОУ «Высоцкая ООШ»  
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения г. Высоцк ул. Ленинская, д.4

Телефон 8- 921-439-16-89 эл почта: vysotsk.sosh@mail.ru

## Содержание

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

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

Руководитель образовательной организации Дуля Валерий Иванович

Ответственный за питание обучающихся Сычёва Елене Анатольевна

Численность педагогического коллектива 13чел.

Количество классов по уровням образования 9

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	14	14
2	2 класс	1	10	10
3	3 класс	1	13	13
4	4 класс	1	10	10
5	5 класс	1	13	2
6	6 класс	1	4	0
7	7 класс	1	5	0
8	8 класс	1	9	3
9	9 класс	1	8	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			
	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	47	47	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	47	47	100
2	Учащиеся 5-8 классов	32	15	47
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	100
3	Учащиеся 9-11 классов	8	2	25
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	100
	в т.ч. за родительскую плату	1	1	100
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	87	64	74
	в том числе льготных категорий	53	53	100

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

Модель предоставления питания	Привозное питание
Оператор питания, наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ"
Адрес местонахождения	188800, Ленинградская область, Выборгский район, город Выборг, Крепостная ул., д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ашихмин Сергей Николаевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел.: 8 (81378) 2-76-23, foodvyborg@yandex.ru
Дата заключения контракта	01.09.2023 г.
Длительность контракта	15.11.2023 г.

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

Вид транспорта	Грузовые а/м
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика
Условия использования транспорта	

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная

## 6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) 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	Номер помещения по техническому плану	Столовые, работающие на сырье, площадь
1	Складские помещения	27	8,6
2	Производственные помещения		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	28	6,4
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	29	6,4
2.3	Мясо-рыбный цех	26	6,5
2.4	Доготовочный цех	-	-

2.5	Горячий цех	31	18,6
2.6	Холодный цех	32	6,5
2.7	Мучной цех	-	-
2.8	Раздаточная		11,7
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	24	6,4
2.12	Моечная столовой посуды	25	6,5
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				процент изношенности оборудования
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	
1	2	3	4	5	6	
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	1	2000	2000	100
		Стеллажи для	нет	нет	нет	нет

		гастроёмкостей (передвижные)				
		Подтоварники (деревянные)	-			
		Холодильные шкафы среднетемпературные	нет	нет	нет	нет
		Холодильные шкафы низкотемпературные	нет	нет	нет	нет
		Весы товарные	1	2012	2012	100
2	Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	нет	нет	нет	нет
		Производственные столы	нет	нет	нет	нет
		Картофелеочистительная машина	нет	нет	нет	нет
		Овощерезательная машина	нет	нет	нет	нет
		Моечные ванны	2	2000	2000	100
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет
		Стеллаж передвижной	нет	нет	нет	нет
1002.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	нет	нет	нет	нет
		Производственные столы	1	2000	2000	100
		Моечные ванны	нет	нет	нет	нет
		Универсальный привод	нет	нет	нет	нет
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2000	2000	100
		Раковина для мытья рук	1	2000	2000	100
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	1	2000	2000	100



		Холодильный шкаф низкотемпературный	1	2008	2008	100
		Электромясорубка	1	2000	2000	100
		Универсальный привод	нет	нет	нет	нет
		Колода для разрубки мяса	нет	нет	нет	нет
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	2	2000	2000	100
		Весоизмерительное оборудование	1	2013	2013	100
		Раковина для мытья рук	1	2000	2000	100
2.5	Горячий цех	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	нет	нет	нет	нет
		Сковорода электрическая	нет	нет	нет	нет
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	нет	нет	нет	нет
		Плита электрическая	2	2000	2000	100
		Привод универсальный или протирачная машина	нет	нет	нет	нет
		Весоизмерительное оборудование	нет	нет	нет	нет
		Производственные столы	3	2000	2000	100
		Холодильный шкаф среднетемпературный	1	2011	2011	100
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет

2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	1	2000	2000	100
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	1	2011	2011	100
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	нет	нет	нет	нет
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	нет	нет	нет	нет
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	нет	нет	нет	нет
		Весоизмерительное оборудование	нет	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет
		Стеллаж передвижной	нет	нет	нет	нет
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	нет	нет	нет	нет
		Тестомесильная машина	нет	нет	нет	нет
		Просеиватель муки (при необходимости)	нет	нет	нет	нет
		Привод универсальный	нет	нет	нет	нет
		Пекарский шкаф	нет	нет	нет	нет
		Стеллажи	нет	нет	нет	нет

		передвижные				
		Весомизмерительное оборудование	нет	нет	нет	нет
		Моечные ванны	нет	нет	нет	нет
		Холодильный шкаф среднетемпературный	нет	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет
2.8	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	2	2000	2000	100
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	1	2000	2000	100
		Касса				
2.9	Помещение для резки хлеба	Короб для хранения хлеба	нет	нет	нет	нет
		Производственный стол	нет	нет	нет	нет
		Хлеборезательная машина	нет	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	нет	нет	нет	нет
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	нет	нет	нет	нет
		Емкость для обработки яиц	нет	нет	нет	нет
		Овоскоп	нет	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	нет	нет	нет	нет
		Моечные ванны	2	2000	2000	100
		Стеллаж стационарный	1	2000	2000	100
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет

2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол	1	2000	2000	100
		Посудомоечная машина	1	2016	2016	40
		Моечные ванны (трехсекционные)	1	2000	2000	100
		Моечные ванны (двухсекционные)	нет	нет	нет	нет
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	2	2000	2000	100
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	нет	нет	нет	нет
		Контейнер передвижной	нет	нет	нет	нет
		Моечная ванна (двухсекционная)	1	2000	2000	100
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные столы	нет	нет	нет	нет
		Электроплита	нет	нет	нет	нет
		Микроволновая печь	нет	нет	нет	нет
		Холодильник бытовой	нет	нет	нет	нет
		Моечная ванна	нет	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	нет	нет	нет	нет

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

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологического оборудования	назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Кипятильник КНЭ-25	Кипятильник	КНЭ-25		2010		
	Котел КПЭМ-160/9Т	Котел	КПЭМ-160/9Т		2010		
	Мармит ЭМК-70КМ-01	Мармит	ЭМК-70КМ-01		2010		
	Мармит 1-ых блюд ПМЭС-70М-01	Мармит 1-ых блюд	ПМЭС-70М-01		2010		
	Плита эл. промышлен. 4-х комфорочная	Плита электрическая	4-х комфороочная		2010		
	Шкаф жарочный ШЖЭ-2, 2-хс	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2, 2-хс		2010		
	Плита электрическая ЭП-4ЖШ	Плита электрическая	ЭП-4ЖШ		2010		
	Шкаф пекарный ШПЭСМ-3	Шкаф пекарный	ШПЭСМ-3		2010		
2	Механическое						
	Тестомес МТМ-65МНА	Тестомес	МТМ-65МНА		2010		
	Машина посудомоечная туннельная МПТ-1700 правая	Машина посудомоечная	МПТ-1700 правая		2020		
3	Холодильное						
	Ларь морозильный CF-500 S	Ларь морозильный	CF-500 S		2010		
	Прилавок-витрина-холодник ПВВ(Н)-70 КМ	Прилавок-витрина-холодник	ПВВ(Н)-70 КМ		2010		
	Холодильник бытовой ДХ-	Холодильник бытовой	ДХ-428-7-010		2010		

	428-7-010						
4	Весоизмерительное						

### 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
1	Тепловое			есть		Кирилкина И.В.	ежедневно
2	Механическое			есть		Кирилкина И.В.	ежедневно
3	Холодильное			есть		Кирилкина И.В.	ежедневно
4	Весоизмерительное			есть		Кирилкина И.В.	ежедневно

### 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

	Раздевалка	№ 159, 7,3 кв.м. Стиральная машина
	Душевая	№ 161, 3,6 кв.м.
	Туалет	№ 162, 2,5 кв.м.

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повара						
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

## 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)
- Техничко-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
- Журнал 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 на 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



					гастроёмкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		

		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	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 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	Холодильный	Холодильный	

		среднетемпературный	шкаф среднетемпературный	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	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)	<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	Стеллажи	Стеллажи	

		передвижные	передвижные	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	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	
2.13	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 среднетемпературные (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