Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
« Центр образования села Марково»

ПАСПОРТ
пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения « Центр образования села Марково»

Адрес месторасположения: Чукотский автономный округ, Анадырский район, с. Марково, улица Берзина 19

Телефон: 8(42732)91267

Электронный адрес: sekretar_moycmarkovo@mail.ru; moycmarkovo@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:**

1.1.Руководитель образовательной организации: директор Коломыцева Наталья Владимировна;

1.2. Ответственное лицо за организацию питания обучающихся: заведующая столовой Галкина Клара Дмитриевна;

1.3. Численность педагогического коллектива школы – 23 человека;

1.4. Количество классов по уровням образования:

- начальное общее образование(1-4 классы) – 5;
- основное общее образование (5-9 классы) – 5;
- среднее общее образование (10-11 классы) – 2.

Всего обучающихся в школе 146 из них 30 воспитанников интерната.

1.5. Количество посадочных мест: 84 места

1.6. Площадь обеденного зала: 86,2 кв. м

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего человек	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	12	12
2	2 класс	2	21	21
3	3 класс	1	16	16
4	4 класс	1	10	10
5	5 класс	1	12	12
6	6 класс	1	16	16
7	7 класс	1	13	13
8	8 класс	1	16	16
9	9 класс	1	12	12
10	10 класс	1	13	13
11	11 класс	1	5	5
	ИТОГО	12 классов	146	146

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	-	-	-
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	-	-	-
5	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	59	59	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	59	59	100 %
2	Учащиеся 5-8 классов	57	57	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	57	57	100 %
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	30	30	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	30	30	100%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	146	146	100%
5	в том числе льготных категорий	146	146	100%

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

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	-
Адрес местонахождения	-
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	-
Контактные данные: тел. / эл. почта	-
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

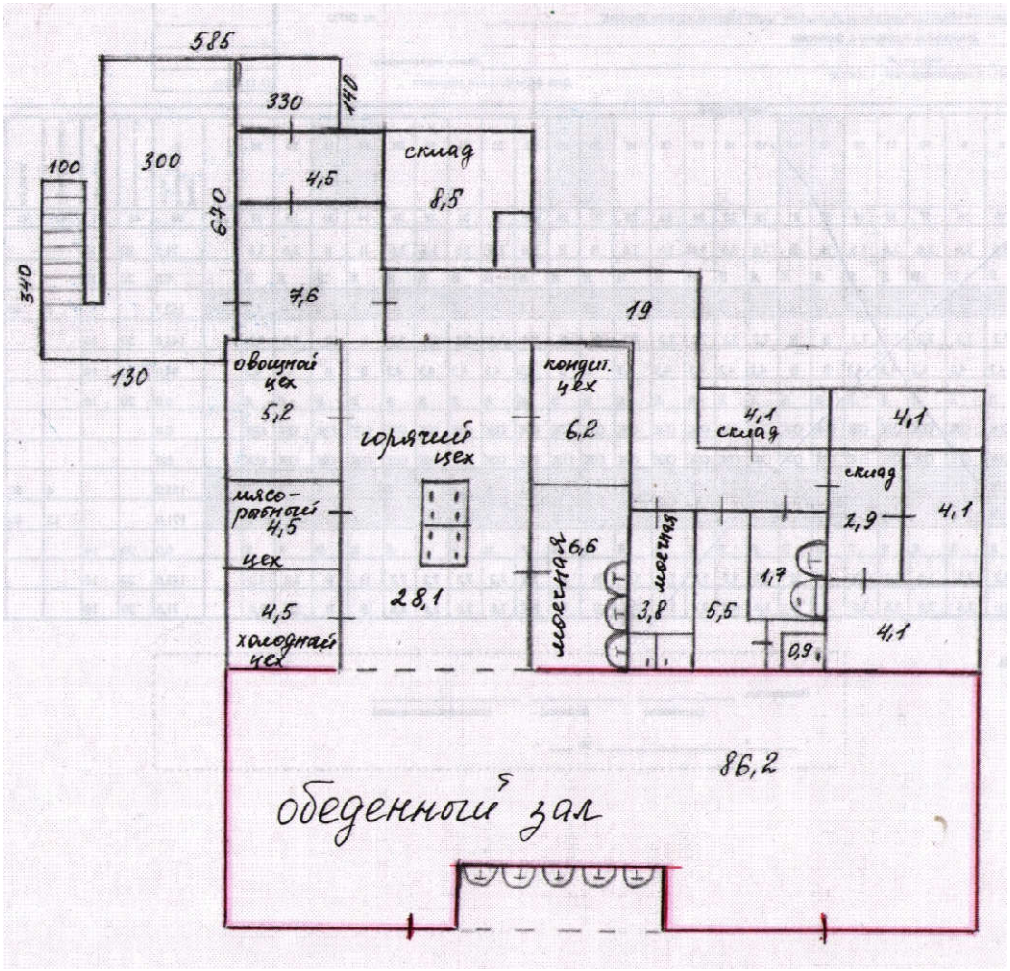
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции:

Вид транспорта	УАЗ 39094
Принадлежность транспорта	транспорт образовательной организации
Условия использования транспорта	грузоперевозки

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
Вентиляция помещений	комбинированная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м^2
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещение м^2			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые - доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	16.7	-	-

2	Производственные помещения	-	58.9	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	5.2	-	-
2.2	Мясо-рыбный цех	-	4.5	-	-
2.3	Горячий цех	-	28.1	-	-
2.4	Холодный цех	-	4.5	-	-
2.5	Кондитерский цех	-	6.2	-	-
2.6	Моечная кухонной посуды	-	6.6	-	-
2.7	Моечная столовой посуды	-	3.8	-	-

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой.

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	Складские помещения	Холодильник INDEZID	1	2018 г.	2018 г.	45%
		Морозильная камера «Бирюса 300»	1	2003 г.	2003 г.	100%
		Весы торговые электрические M-ER 326 AC(P)(X)	1	2016 г.	2016 г.	80%
		Весы бытовые электронные	1	2006	2006	100 %
		Машина холодильная моноблочная POLAIR MB 216 S	1	2003 г	2003г	100 %
		Морозильник« Саратов 104» МКШ-300	1	2017 г	2017 г.	50%
		Стеллажи для хранения продуктов	7	2006 г.	2006 г.	100 %
2	Мясо-рыбный цех	Мясорубка электрическая 380 В S-223	1	2006 г.	2006 г.	100%
		Стол производственн	2	2006 г.	2006 г.	100 %

		ый				
		Стол для рубки мяса	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Полка навесная	2	2006 г.	2006 г.	100 %
3	Холодный цех	Холодильник SAMSUNG	1	2012 г.	2012 г.	100%
		Холодильник RV-807	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Холодильник INDEZID	1	2015 г.	2015 г.	90 %
		Мойка	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Полка навесная	1	2006 г.	2006 г.	100 %
4	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	2	2001 г.	2001 г.	100%
		Плита электрическая ПЭ-4 Н	2	2021 г.	2021 г.	10 %
		Электрическая жаровня EG-921 SG	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Стол производственный	1	2006 г.	2006 г.	100 %
5	Кондитерский цех	Тестомес	1	1990 г.	1990 г.	100 %
		Стол производственный (для резки хлеба)	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Мойка	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Полка навесная	2	2006 г.	2006 г.	100 %
		Тележка для хлеба	1	2006 г.	2006 г.	100 %
6	Моечная столовой посуды	Стеллаж для сушки посуды	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Стол производственный	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Мойка	3	2006 г.	2006 г.	100 %
		Стол для сбора отходов	1	2006 г.	2006 г.	100 %
7	Моечная для кухонной посуды	Стеллаж для хранения посуды	1	2006 г.	2006 г.	100 %
		Ванна моечная	1	2006 г.	2006 г.	100 %

Указан 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
1	Тепловое	Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	16.6 кВт	2001г.	10 л.	1 раз в год
		Плита электрическая с жарочным шкафом	ЭП-4ЖШ	16.6 кВт	2001г.	10 л.	1 раз в год
		Плита электрическая	ПЭ-4 Н	12/15.78 кВт	2021г.	8 л.	1 раз в год
		Плита электрическая	ПЭ-4 Н	12/15.78 кВт	2021г.	8 л.	1 раз в год
		Электрическая жаровня	EG-921 SG	-	2006г.	10 л.	1 раз в год
2	Механическое	Мясорубка электрическая	380 В S-223	-	2006г.	10 л.	1 раз в год
		Тестомес	-	-	1990 г.	10 л	1 раз в год
3	Холодильное	Машина холодильная моноблочная	POLAIR MB 216 S	1709 Вт	2003г.	10 л.	1 раз в год
		Холодильник	SAMSUNG	6 кг/24ч.	2012г.	10 л.	1 раз в год
		Морозильник	«Саратов 104» МКШ-300	25 кг/24ч.	2017г.	10 л.	1 раз в год
		Морозильная камера	«Бирюса 300»	-	2003г.	10 л.	1 раз в год
		Холодильник	INDEZID	-	2018г.	10 л.	1 раз в год
		Холодильник	INDEZID	-	2015г.	10 л.	1 раз в год
4	Весо измерительное	Весы торговые электрические	M-ER 326 AC(P)(X)	-	2016г.	8 л.	1 раз в год
		Весы бытовые электронные	-	-	2006г.	10 л.	1 раз в год

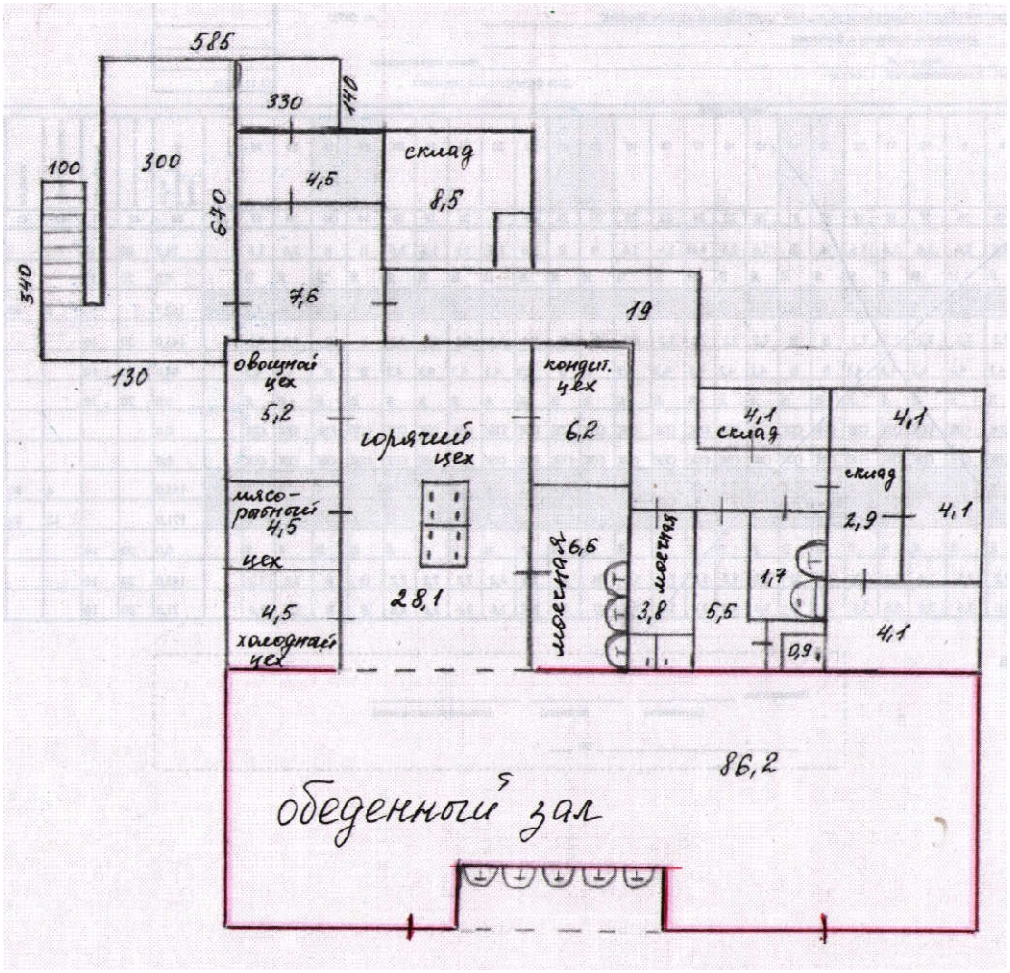
8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче-ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрол	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старог	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования

			огичес ких работ		о оборуд ования		
1	Плита электрическая с жарочным шкафом	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
2	Плита электрическая с жарочным шкафом	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
3	Плита электрическая	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
4	Плита электрическая	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
5	Электрическая жаровня	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
6	Мясорубка электрическая	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
7	Тестомес	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
8	Машина холодильная моноблочная	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
9	Холодильник	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
10	Морозильник	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
11	Морозильная камера	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
12	Холодильник	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
13	Холодильник	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
14	Весы торговые электрические	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно
15	Весы бытовые электронные	не имеется	не имеется	не проводился	нет	Зам директора по АХР	ежедневно

9 Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь 86,2 $М^2$			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1	Стол обеденный	21	2005	100%	84
2	Стулья	84	2005	100%	84



9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь $М^2$
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка персонала	3.5 м.кв.
2	Душевая	0.9 м.кв.
3	Сан.узел	1.7 м.кв.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	Укомплекто-ванность	Образование	Квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующая	1	1	среднее	-	21 год	да

	столовой			общее			
2	Технолог	-	-	-	-	-	да
3	Повара	2	1,5	Начальное профессиональное	-	51 год	да
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	основное общее и среднее общее	-	6 мес; 3 года	да

11.Форма организации питания обучающихся: предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

№ п/п	**Наименование**	**Наличие**
1	Примерное десятидневное меню	имеется, утверждается ежегодно
2	Ежедневное меню	имеется
3	Меню раскладка	имеется
4	Технологические карты	имеются
5	Накопительная ведомость	имеется
6	График приема пищи	имеется
7	Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
8	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
9	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
10	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеются
11	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
12	Ведомость контроля за рационом питания	имеется
13	Приказ о составе бракеражной комиссии	имеется
14	График дежурства в столовой	имеется
15	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
16	Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	имеется, утверждается ежегодно
17	Положение об организации питания обучающихся	имеется
18	Положение о бракеражной комиссии	имеется
19	Приказ об организации питания	имеется, издается ежегодно
20	Должностные инструкции персонала пищеблока	имеется
21	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	имеется, утверждается ежегодно
22	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	имеется
23	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется
24	Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся	имеется

25	Инструкции по ОТ при работе с жарочным шкафом, с электроплитой, при эксплуатации холодильного оборудования, электрической мясорубкой и т.д.	Приказ от 29.07.2021 г. № 04/183-од
26	Приказ об организации горячего питания обучающихся	имеется, издается 2 раза в год
27	Приказ «Об использовании технологических документов (технологических карт, технико-технологических карт, технологических инструкций)	Приказ от 22.07.2021 г. № 04/180-од
28	Приказ об организации бесплатного горячего питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования в 2021-2022 учебном году»	Приказ от 22.07.2021 года № 04/181-од. Издается ежегодно.

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 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	Раковина для		

		мытья рук	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 среднетемператур	

				ные	
				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)	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	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих	

		термической обработке)	термической обработке)	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 среднетемпературный	Холодильный шкаф 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	
2.13	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*

Коломыцева Наталья Владимировна

Подписан: Коломыцева Наталья Владимировна
DN: CN=Коломыцева Наталья Владимировна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение:
Дата: 2023-02-20 17:24:34