

Техническое оснащение столовой

МОУ «Новогореловская школа»

*Адрес месторасположения: Ленинградская область, Ломоносовский район,
Виллозского ГП, п. Новогорелово, ул. Современников, д. 2*

Телефон 8(812)339-60-27

Эл.почта: ng_sch@lmn.su

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

Руководитель образовательной организации – Захарова Елена Владимировна.

Ответственный за питание обучающихся: Миллер Альбина Александровна.

Численность педагогического коллектива 48 человек.

Количество классов по уровням образования:

начальная школа 15 классов

средняя школа 12 классов

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	504	504	100 %
2	Учащиеся 5 - 9 классов в т.ч. учащиеся льготных категорий	324	31	9,2 %
	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 в т.ч. учащиеся льготных категорий	516	516	100%
2	Учащиеся 5-8 классов в т.ч. учащиеся льготных категорий	325	30	9,2%
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «Максимум»
Адрес местонахождения	Санкт-Петербург, пр-кт Александровской Фермы, д. 29, лит. П, пом. 14Н, офис 31; телефон: 777-04-79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Руководитель - Аскеров Галиб Нариман оглы
Контактные данные: тел. / эл. почта	777-04-79

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Грузовой
Принадлежность транспорта	- транспорт оператора питания - арендуемый транспорт

Условия использования транспорта	Договорные
----------------------------------	------------

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Приточно-принудительная, вытяжная - естественная

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

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно- базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	46,2 м ²		-
2	Производственные помещения	-	97,82 м ²		-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	12,00 м ²	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	12,03 м ²	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	18,10 м ²	-	-

2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	43,77 м ²	-	-
2.6	Холодный цех	-	11,92 м ²	-	-
2.7	Мучной цех	-	12,03 м ²	-	-
2.8	Раздаточная	-	35,39 м ²	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	4,90 м ²	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	6,23 м ²	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	11,67 м ²	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	19,17 м ²	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	13,19 м ²	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	10,18 м ²	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	% Изношенность и оборудования
1.	Моечная столовой посуды. Пом. 28	Посудомоечная машина, 1100тар/час в комплекте (стол предварительной мойки СПМП-6-3 1200x670x1070(1800)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

		, МПК 1100К душирующее устройство, выходной стол				
2.		Водонагреватель накопительный вертикальный, навесной, с терморегу- лятором, 100 литров, 220В, 1,5 кВт, 445х459х903(н) THERMEXERS 100 V Silverheat	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
3.		Тележка накопитель подносов, 800х500х965(н) ТП- 215	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
4.		Тележка для сушки тарелокна 210 шт 950х600х1070 (н) ТП- 234	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
5.		Стол производственный для сбора остатков пищи с бортом, сто- лешница нерж., 1200х600х870(н) ССО-2	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
6.		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1060х530х860(н) Серия «Нормал»	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
7.		Ванна моечная односекционная металлическая, 530х530х860(н) Серия «Нормал»	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
8.		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 2600х600х400(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
9.		Вытяжной зонт вытяжка 800 м ³ /ч, 800х1200х400(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
10.	Гамбур. Пом. 29	Шкаф холодильный	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

		среднетемпературный емк.0.7м3, 220В, 0,15 кВт, 697х895х2028(н) Polair CM-107S				
11	Сервизная. Пом. 30	Стеллаж металлический 1500х500х1800(н)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
12	Помещение для нарезки хлеба. Пом. 31	Хлебобрезательная машина 380В,0,37 кВт, 1050х560х587(н)А ХМ-300А «ЯНЫЧАР» КРАШ.	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
13		Стол нейтральный 1200х600х700(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
14		Шкаф для хранения хлеба,1593х510х1700	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
15	Горячий цех. Пом. 33	Плита электрическая 6-ти конфорочная духовым шкафом 380 В, 23 кВт, 1350х860(740)х870(95 5)(н) ПЭП-0,72-ДШ- 01	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
16		Котел электрический 100 л, 380 В, 9 кВт, 800х700(740)х860(9 55)(н), КЭП60-8/7Н	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
17		Котел электрический 160 л, 380 В, 15 кВт, 800х700(740)х860(9 55)(н), КПЭМ- 160/9Т	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
18		Сковорода электрическая 30л, 380 В, 6.0кВт 1050х905х850(н) СЭСМ- 0,25ЛЧ СЭСМ- 0,25ЛЧ	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
19		Пароконвектомат 20 емкостей, 380 В, 12.5 кВт 840х800х1155(н)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

20		Универсальная кухонная машина, 220В, 1.5 кВт, 950х820х865(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
21		Весы электронные порционные до 6 кг, 220В, 0.05 кВт, 345х310х56(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
22		Овощерезательная машина 600 кг/час, 380 В, 0.75 кВт, 640х310х605(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
23		Шкаф холодильный среднетемпературный 220В, 0,35 кВт, 700х884х2064(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
24		Стол нейтральный 1500х600х700(г)	3 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
25		Рабочая поверхность 400(450)х700(600)х860(955)	4 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
26		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200х700х860(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
27		Приточно-вытяжной зонт приток 1700 м ³ /ч, вытяжка 2600 м ³ /ч, 900х2400х400(г)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
28	Холодный цех. Пом. 34	Облучатель бактерицидный настенный Источник излучения – 2 лампы TUV 15W 220В,	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
29		Холодильная камера 2 глухие двери Т=-5 +6°С 1400 л, 220В, 0.90 кВт, 1420х854х2028(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
30		Весы электронные порционные до 6 кг, 220В, 0.05 кВт, 345х310х56(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

31		Овощерезательная машина 600 кг/час, 380 В, 0.75 кВт, 640х310х605(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
32		Стол охлаждаемый 0...+6°C, ящик 360 литров, с бортом, с закрытой навесной полкой, нерж.сталь, 220В, 0.40 кВт, 1660х570х920(г)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
33		Стол нейтральный 1000х600х700(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
34		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200х700х860(г)Сери и «Нормал»	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
35	Мучной цех. Пом. 35	Весы электронные порционные до 6 кг, 220В, 0.05 кВт, 345х310х56(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
36		Жарочный шкаф, 3 секции, 15 кВт, 380 В, 3 ф 950х840х1700 мм	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
37		Шкаф расстойный стеклянные двери, 144л, 380В, 1.6 кВт, 820х1010х1635(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
38		Машина тестомесильная ёмкость дежи 16 л, 380В, 0.6 кВт, 630х340х695(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
39		Полка настенная металлическая 1500х400х400(г)	1 шт	11.2020г	28.08.2021	1%
40		Стол нейтральный 1500х600х700(г)	3 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
41		Стеллаж металлический 1200х400х2000(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
42		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200х700х860(г)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

43.		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 1200х600х400(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
44.		Вытяжной зонт вытяжка 1200 м ³ /ч, 1000х1200х400(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
45.		Вытяжной зонт вытяжка 800 м ³ /ч, 800х1000х400(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
46.	Моечная кухонной посуды. Пом.36	Котломоечная машина, 380В, 11,5 кВт, 835х1000(1375)х1950(2145) (h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
47.		Водонагреватель накопительный вертикальный, навесной, с терморегу- лятором, 100 литров, 220В, 1,5 кВт, 445х459х903(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
48.		Стол нейтральный 1500х600х700(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
49.		Стеллаж водостойкий 1500х400х1800(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
50.		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200х600х860(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
51.		Зонт вытяжной расход воздуха 600 м ³ /ч, 1000х1200х400(h)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
52.		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 1200х600х400(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
53.	Мясо-рыбный цех. Пом. 37	Холодильная камера 1400 л, 220В, 0.60 кВт, 1420х854х2028(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
54.		Весы электронные порционные до 6 кг, 220В, 0.05 кВт, 345х310х56(h)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

55.		Шкаф холодильный среднетемпературный емк.0.7м ³ , 220В, 0,5 кВт, 700х850х2030(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
56.		Рыбчистка 220В, 0.65 кВт, 375х255х220(н)	1 шт	11.2020г	28.08.2021	1%
57.		Мясорубка, пр.300кг 380В, 1,5 кВт, 680х370х500(н)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
58.		Полка настенная металлическая 1500х400х400(н)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
59.		Стол нейтральный 1500х600х700(н)	3 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
60.		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200х700х860(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
61.		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 1200х600х400(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
62.	Овощной цех. Пом. 38	Универсальная кухонная машина, 220В, 1.5 кВт, 950х820х865(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
63.		Овощерезательная машина 350 кг/час, 380 В, 0.75 кВт, 600х330х650(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
64.		Шкаф холодильный среднетемпературный емк.0.7м ³ , 220В, 0,5 кВт, 700х850х2030(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
65.		Полка настенная металлическая 1500х400х400(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
66.		Стол нейтральный 1500х600х700(н)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
67.		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200х700х860(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

68.		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 1200х600х400(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
69.	Овощной цех. (первичная обработка) Пом. 39	Овощерезательная машина 350 кг/час, 380 В, 0.75 кВт, 650х450х10000(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
70.		Картофелечистка производительность 300 кг/час, 220В, 0.55 кВт, 410х600х1000(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
71.		Полка настенная металлическая 1200х400х400(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
72.		Стол нейтральный 1200х600х700(н)	2 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
73.		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200х700х860(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
74.		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 1200х600х400(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
75.		Разгрузочная. Пом. 42	Весы электронные, напольные, 100 кг, 220В,0.15кВт, 760х545х920(н)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021
76.	Помещение холодильных камер. Пом. 40	Камера холодильная в составе: камера сборно- разборная, м3, 1860х2560х2200(н); моноблок средне- температурный, - 5...+10°С, ММ-115S, 220В, 0,95 кВт; 807х490х704(н),	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
77.		Камера холодильная в составе: камера сборно- разборная, м3, 1860х1860х2200(н); моноблок средне- температурный, - 5...+10°С, ММ-115S, 220В, 0,95 кВт;	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

		807x490x704(h),				
78		Камера холодильная в составе: камера сборно- разборная, м3, 1860x1860x2200(h); моноблок низкотем- пературный, -10...- 20°C, ММ-115S, 220В, 0,95 кВт; 807x490x704(h),	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
79		Стеллаж металлический 1500x500x2000(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
80		Подтоварник 600x600x300(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
81	Помещение временного хранения отходов. Пом. 43	Камера холодильная в составе: камера сборно- разборная, м3, 1460x1460x2200(h); моноблок средне- температурный, - 5...+10°C, ММ-115S, 220В, 0,8 кВт; 807x490x704(h),	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
82	Моечная тары Пом.49	Водонагреватель накопительный вертикальный, навесной, с терморегу- лятором, 100 литров, 220В, 1,5 кВт, 445x459x903(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
83		Диспенсер для жидкого мыла-пены, размер: 185x75x79(h) мм. Дозатор для жидкого мыла пластмассовый (диспен-сер) 350мл	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
84		Ванна моечная двухсекционная металлическая,	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%

		1200x700x860(h)				
85		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 1200x600x400(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
86	Помещение обработки яиц Пом.52	Овоскоп 220В, 0.1 кВт, 380x380x250(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
87		Диспенсер для жидкого мыла-пены, размер: 185x75x79(h) мм. Дозатор для жидкого мыла пластмассовый (диспен- сер) 350мл	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
88		Стол нейтральный 1200x600x700(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
89		Ванна моечная двухсекционная металлическая, 1200x600x860(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
90		Вытяжной зонт вытяжка 400 м ³ /ч, 1800x600x400(h)	1 шт.	11.2020г	28.08.2021	1%
91		Кладовые сухих продуктов и инвентаря Пом.53, 54	Стеллаж металлический 1500x500x1800(h)	4 шт.	11.2020г	28.08.2021

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производи- тельность	Дата изгото вления	Срок службы	Сроки профилактиче ского осмотра
1.	Тепловое	-	-	-	-	-	-
2.	Механическое	-	-	-	-	-	-
3.	Холодильное	-	-	-	-	-	-
4.	Весоизмери- тельное	-	-	-	-	-	-

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	имеется	Имеется	Не производился	-	Заведующий производством	Согласно плана производственного контроля
2	Механическое						
3	Холодильное						
4	Весозмерительное						

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности и оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Холодильная шкафа 1400 л, 220В, 0.9 кВт, 1402x854x2028(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
2.	Микроволновая печь 220В, 1 кВт	1 шт.	11.2020г	1%	-
3.	Электрокипятильник 100 л/ч, 380 В, 12кВт, 515x380x800 (h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
4.	Прилавок кассовый с направляющими 220В (только подвод сети), 0.5 кВт, 1100x1040x870 (h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
5.	Прилавок охлаждаемый закрытый с направляющими 220В (только	1 шт.	11.2020г	1%	-

	подвод сети), 0.7 кВт, 1100x1040x160 0(h)				
6.	Мармит первых блюд с направляющими 2 конфорки, 380 В, 4 кВт, 1100x1040x120 0(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
7.	Мармит вторых блюд с направляющими 220В, 3 кВт, 1100x1040x1200 (h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
8.	Прилавок охлаждаемый открытый с на- правляющими 220В, 0.4 кВт, 1200x700(1015)x 1210±2(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
9.	Стойка буфетная в составе: Холодильная витрина Veneto VSk-0,95 (краш.) 950x740x865 220Вт -1шт Холо- дильная витрина Veneto VS-0,95 (краш.) 950x740x1265 1/220 0,37квт - 2шт	1 шт.	11.2020г	1%	-
10.	Диспенсер для жидкого мыла- пены, размер: 185x75x79(h) мм. Дозатор для жидкого мыла пластмассовы й (диспен- сер) 350мл	1 шт.	11.2020г	1%	-

11.	Диспенсер для полотенец 190x187x314(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
12.	Стеллаж металлический 1500x500x1800 (h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
13.	Полка настенная металлическая 1200x400x400(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
14.	Стол нейтральный 1200x600x700(h)	2 шт.	11.2020г	1%	-
15.	Тележка накопитель подносов, 800x500x965(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
16.	Тележка сервировочная	2 шт.	11.2020г	1%	-
17.	Прилавок для столовых приборов с направляющими 600x500x1300(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-
18.	Зонт приточно-вытяжной Приток 1000 м ³ /ч, вытяжка 1500 м ³ /ч,- 2000x1000x400(h)	1 шт.	11.2020г	1%	-

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
1	Кладовая уборочного инвентаря. Пом. 32 4,74 м ²	Стеллаж металлический -1 шт; Тележка для уборочного инвентаря, набор аксессуаров, 1 шт.	
2	Кабинет зав. производством Пом.44	Персональный компьютер в комплекте: Системный блок, монитор16, клавиатура, мышь. – 1 шт. Стол офисный – 1 шт.	

	7,03 м ²	Стул-кресло – 1 шт. Шкафы 3 шт.
3	Помещение приема пищи персонала. Пом.55 10,18 м ²	Ванна моечная односекционная металлическая, 530x530x860 -1 шт. Чайник электрический -1 шт. Диспенсер для жидкого мыла-пены – 1 шт. Дозатор для жидкого мыла пластмассовый (диспенсер) -1 шт. Диспенсер для полотенец -1 шт.
4	Санузел персонала Пом.45 3,61 м ²	Держатель туалетной бумаги – 1 шт. Зеркало, размер: 600x1000(h) мм. – 1 шт. Рукосушитель 1 шт. Диспенсер для жидкого мыла-пены – 1 шт. Дозатор для жидкого мыла пластмассовый (диспенсер) -1 шт.
5	Гардероб персонала. Пом.46 10,23 м ²	Фен настенный – 1шт. Зеркало – 1шт. Шкаф гардеробный двухсекционный со скамейкой, 500x500x1700(h) – 3шт. Шкаф гардеробный двухсекционный 500x500x1700(h) – 2шт. Скамейка размер: 1000x400x450 мм – 1шт.
6	Душевая персонала. Пом. 47 2,71 м ²	Вешалка настенная для душа с полкой -1 шт.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Профильное	V	13 лет	имеется
2	Технолог	нет	-	-	-	-	-
3	Повара	3	3	Профильное	IV	5-6 лет	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	6	5	Средне-специальное	-	2-3 года	имеется

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- 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 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	Холодильный		

		среднетемпературный	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	Плита	Плита	

		электрическая	электрическая	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	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	Раковина для		

		рук	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 буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфет-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

Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



