**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сергеевская средняя общеобразовательная школа Пограничного муниципального округа»

Адрес месторасположения:

692584, Приморский край, Пограничный район, с.Сергеевка,

ул.Школьная, 22 Б

Телефон

8 (42345) 24-3-28

Электронная почта:

sergeevka@pogranichny.org

**2025**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **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 |
|  | по 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 помещений 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:**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| Руководитель образовательной организации | Директор  Старченко Ирина Васильевна |
| Ответственный за питание обучающихся | Заведующий хозяйством  Федореева Татьяна Владимировна |
| Численность педагогического коллектива, чел. | 16 |
| Количество классов (всего): |  |
| 1-4 классы: | 5 |
| 5-9 классы: | 8 |
| 10-11 классы: | 2 |
| Количество обучающихся по классам (всего): |  |
| 1-4 классы: | 116 |
| 5-9 классы: | 166 |
| 10-11 классы: | 20 |
| Площадь обеденного зала: | 115,4 |
| Площадь пищеблока: | 53,9 |
| Площадь складских помещения: | 15,5 |
| Количество посадочных мест в столовой: | 90 |
| По проекту: | 90 |
| Фактически: | 90 |

* 1. **Количество обучающихся по классам**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Классы | Количество классов | Численность  обучающихся,  всего чел. | В том числе льготных категории, чел. | В том числе обучающихся членов семей участников СВО, чел. |
| 1 | 1 класс | 1 | 22 | 22 | 5 |
| 2 | 2 класс | 1 | 28 | 28 | 13 |
| 3 | 3 класс | 2 | 35 | 35 | 14 |
| 4 | 4 класс | 1 | 31 | 31 | 8 |
| 5 | 5 класс | 1 | 28 | 8 | 14 |
| 6 | 6 класс | 2 | 46 | 17 | 11 |
| 7 | 7 класс | 2 | 34 | 11 | 4 |
| 8 | 8 класс | 1 | 24 | 9 | 4 |
| 9 | 9 класс | 2 | 34 | 9 | 4 |
| 10 | 10 класс | 1 | 12 | 2 | 2 |
| 11 | 11 класс | 1 | 8 | 4 | 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 | **116** | **116** | **100** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 116 | 116 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | **132** | **104** | **78,78** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 45 | 45 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 59 | 59 | 100 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | **54** | **43** | **79,62** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 16 | 16 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 27 | 27 | 100 |
|  | Общее количество учащихся всех возрастных групп | **302** | **263** | **87,0** |
|  | в том числе льготных категорий | 263 | 263 | 100 |
|  |  |  |  |  |

**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 | **116** | **16** | **13,79** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 16 | 16 | 100 |
| 2 | Учащиеся 5-8 классов | **132** | **19** | **11,44** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 19 | 19 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | **54** | **1** | **1,85** |
|  | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | Общая количество учащихся всех возрастных групп | **302** | **36** | **11,92** |
|  | в том числе льготных категорий | 36 | 36 | 100 |
|  |  |  |  |  |

**2.3 Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся членов семей участников СВО**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
| Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | **Учащиеся 1-4 классов (всего)** | **116** | **40** | **34,0** |
|  | Предоставляется одноразовое питание | 40 | 40 | 100 |
|  | Предоставляется двухразовое питание | 0 | 0 | 0 |
| 2 | **Учащиеся 5-8 классов (всего)** | 132 | 33 | 25,0 |
|  | Предоставляется одноразовое питание | 33 | 33 | 100 |
|  | Предоставляется двухразовое питание | 0 | 0 | 0 |
| 3 | **Учащиеся 9-11 классов (всего)** | **54** | **7** | **12,96** |
|  | Предоставляется одноразовое питание | 7 | 7 | 100 |
|  | Предоставляется двухразовое питание | 0 | 0 | 0 |
|  | **Общее количество учащихся всех возрастных групп (всего)** | **302** | **80** | **26,49** |
|  | Предоставляется одноразовое питание | 80 | 80 | 100 |
|  | Предоставляется двухразовое питание | 0 | 0 | 0 |

**3. Модель предоставления услуги питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| Вид столовой **(**столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет-раздаточная) | Столовая на сырье |
| Модель предоставления питания (аутсорсинг, самостоятельная форма) | - |
| 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**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| Вид транспорта |  |
| Принадлежность транспорта  -транспорт образовательной организации;  -транспорт оператора питания;  -транспорт организации поставщика пищевой продукции;  -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию;  -арендуемый транспорт. | -транспорт организации поставщика пищевой продукции;  -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию; |
| Условия использования транспорта |  |

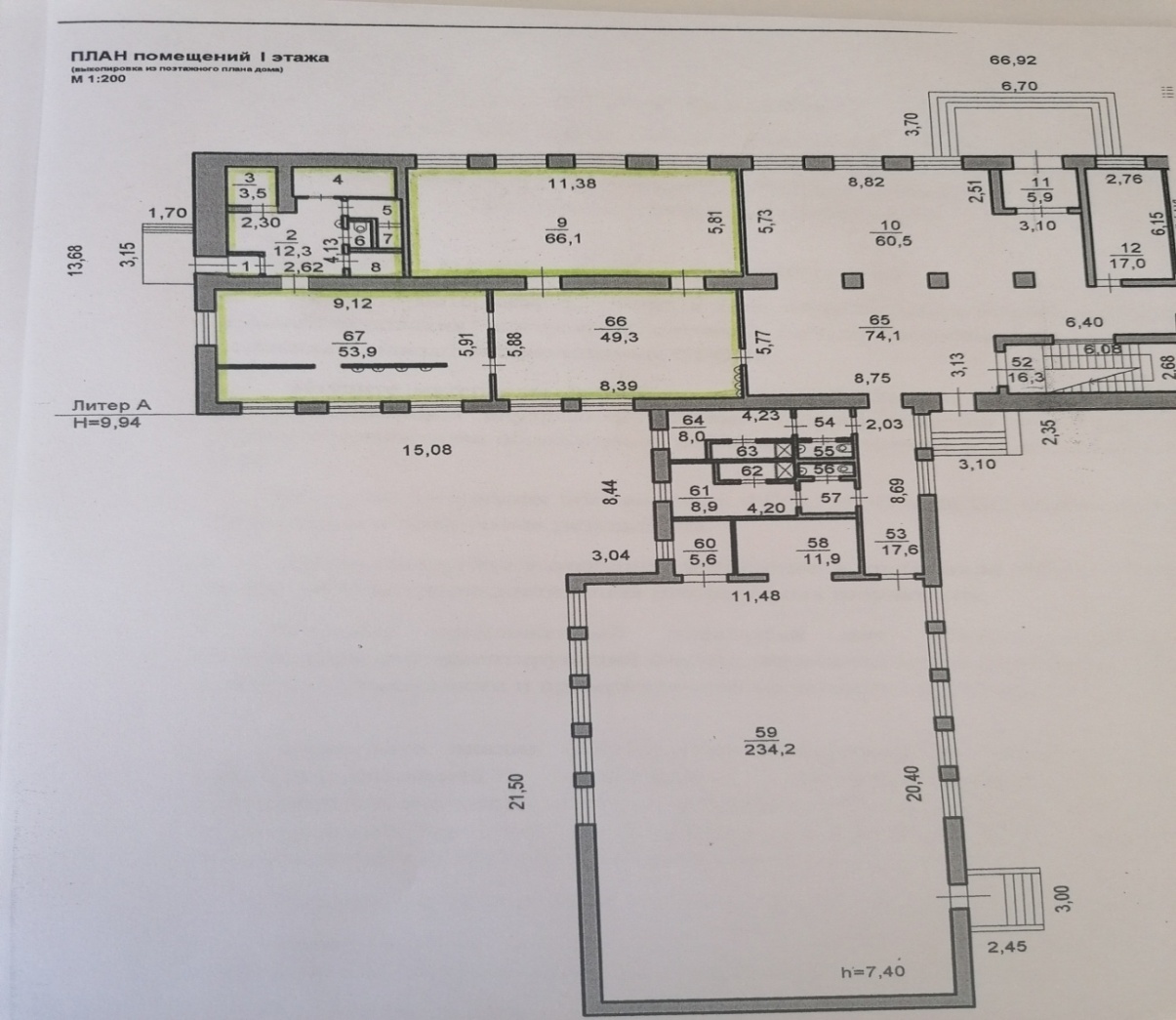
**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| Водоснабжение (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники) | централизованное |
| Горячее водоснабжение(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) | установлены водонагреватели |
| Отопление(централизованное, собственная котельная) | централизованное |
| Водоотведение(централизованное, локальные сооружения, другие) | септик |
| Система вентиляции помещения (ПВВ, естественная, искусственная, комбинированная) | приточно-вытяжная |

**6. Проектная мощность пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| Проектная мощность пищеблока (расчетная) | **90** |
| Проектная мощность пищеблока (фактическая) | **90** |

**6.1. План-схема расположения помещений (приложить, или создать заново, если информация утеряна.** План схема должна быть хорошо читаемой, с обозначениями цехов, складских 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 помещениям2 | | | |
| Столовые школьно-базовые | Столовые, работающие на сырье | Столовые  Доготовочные (работающие на полуфабрикатах) | Раздаточные, буфеты |
|  | Загрузочная |  |  |  |  |
| 1 | Складские помещения |  | 15,80 |  |  |
| 2 | Производственные помещения |  | 56,42 |  |  |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | 5,30 |  |  |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | - |  |  |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех |  | 1,20 |  |  |
| 2.4 | Доготовочный цех |  | - |  |  |
| 2.5 | Горячий цех |  | 37,22 |  |  |
| 2.6 | Холодный цех |  | 1,50 |  |  |
| 2.7 | Мучной цех |  | 1,20 |  |  |
| 2.8 | Раздаточная |  | 1,80 |  |  |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба |  | 0,50 |  |  |
| 2.10 | Помещение для обработки яиц |  | 0,50 |  |  |
| 2.11 | Моечная кухонной посуды |  | 7,20 |  |  |
| 2.12 | Моечная столовой посуды |  | 7,20 |  |  |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары |  | - |  |  |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной |  | - |  |  |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной |  | - |  |  |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) |  | - |  |  |
| 3.1. | Туалетные и душевые комнаты для персонала |  | 0,7 |  |  |

**8. Характеристика технологического оборудования пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
| наименование оборудования | количество  единиц оборудования | дата выпуска | дата начала  эксплуатации | Процент изношенности оборудования |
|  | Загрузочная | - | - | - | - | - |
| 1 | Складские помещения | - | - | - | - | - |
| 2 | Производственные помещения | - | - | - | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Морозильный ларь | 1 | 2016 | 2018 | 98 |
| Шкаф холодильный | 1 | 2023 | 2023 | 2 |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - | - | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | Мясорубка  ERGO nj-12H | 1 | 2018 | 2018 | 98 |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - | - | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | Холодильник  бытовой | 1 | 2019 | 2019 | 90 |
| Кипятильник проточный | 1 | 2021 | 2021 | 17 |
| Сковородка электрическая С ЭСМ- 0,2 | 1 | 2018 | 2018 | 17 |
| Плита электрическая ЭП-2М 4К | 1 | 2013 | 2013 | 98 |
| Плита электрическая ПЭ49Ж | 1 | 2021 | 2021 | 10 |
| 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 | Холодильник  бытовой | 1 | 2021 | 2021 | 14 |
| 2.12 | Моечная столовой посуды | Морозильныйларь | 1 | 2018 | 2018 | 5 |
| Водонагреватель 80 л | 1 | 2021 | 2021 | 17 |
| 2.13 | Моечная и кладовая тары | - | - | - | - | - |
| 2.14 | Производственное помещение буфета-раздаточной | - | - | - | - | - |
| 2.15 | Посудомоечная буфета-раздаточной | - | - | - | - | - |
| 3 | Комната для приема пищи (персонал) | - | - | - | - | - |
| 3.1. | Туалетные и душевые комнаты для персонала | - | - | - | - | - |

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

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование  цехов и помещений |
| Наименование оборудования | Необходимое количество  единиц оборудования |
|  | Загрузочная | - | - |
| 1 | Складские помещения | Стеллажи  подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы | 4  4  1 |
| 2 | Производственные помещения | - | - |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Картофелеочистительная машина  овощерезательная машина | 1  1 |
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | - | - |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | - | - |
| 2.4 | Доготовочный цех | - | - |
| 2.5 | Горячий цех | духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат | 1 |
| 2.6 | Холодный цех | - | - |
| 2.7 | Мучной цех | тестомесильная машина пекарский шкаф  стеллажи | 1  1  1 |
| 2.8 | Раздаточная | - | - |
| 2.9 | Помещение для резки хлеба | хлеборезательная машина | 1 |
| 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) | - | - |
| 3.1. | Туалетные и душевые комнаты для персонала | - | - |

**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 ЭП-2М 4К | Для приготовления первых, вторых , третьих блюд в наплитной посуде , для жарки и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу | ЭП-2М 4К | 4 конфорки-4, площадь  жарочной поверхности  0,6 м2  Время разогрева одной конфорки- 60 мин | 2013 | 10 | Не требуется |
|  | Плита электрическая ПЭ49Ж | Для приготовления первых, вторых , третьих блюд в наплитной посуде , для жарки и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу | ПЭ49Ж | 4 конфорки-4, площадь жарочной поверхности 0,6 м2  Время разогрева одной конфорки- 60 мин | 2021 | 2 | Не требуется |
|  | Кипятильник проточный | Эксплуатация в помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями | КНЭ -50100 | 6 л | 2021 | 2 | Не требуется |
|  | Сковородка электрическая  С ЭСМ- 0,2 | Для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей , тушения | С ЭСМ- 0,2 | 38 л | 2018 | 5 | Не требуется |
|  | Водонагреватель 80 л | Для нагрева поступающей из водопровода холодной воды | EWH 3—100 Centurrio DL | 80 л | 2021 | 2 | Не требуется |
| **2** | **Механическое** |  |  |  |  |  |  |
|  | Мясорубка | Для приготовления фарша нужной консистенции из разных видов мяса | ERGO nj-12H | 120 кг/час | 2018 | 10 лет | Не требуется |
| **3** | **Холодильное** |  |  |  |  |  |  |
|  | Морозильный ларь | Для заморозки пищевых изделий из мяса, рыбы | СНЕЖ | 350 кг | 2016 | 5 | Не требуется |
|  | Шкаф холодильный | Для кратковременного хранения охлажденных (замороженных)пищевых продуктов | POLAIR | Не более 40 кг на полку | 2018 | 5 | Не требуется |
|  | Холодильник  бытовой | Для кратковременного хранения охлажденных (замороженных)пищевых продуктов | beko | Не более 30 кг на полку Общий объем 180 л, объем холодильного отделения 125 л  объем морозильного отделения 55 л | 2019 | 5 | Не требуется |
|  | Морозильный ларь | Хранение замороженных продуктов питания | BRAVO | 232 л | 2018 | 5 |  |
|  | Холодильник  бытовой | Для кратковременного хранения охлажденных (замороженных)пищевых продуктов | бирюса | Общий объем 180 л, объем холодильного отделения 125 л  объем морозильного отделения 55 л | 2019 | 5 | Не требуется |
| **4** | **Весоизмери-тельное** | Весы напольные для взвешивания  продуктов питания, овощей | DB-II(E) | Максимальная нагрузка 30/60 кг | 2014 | 10 лет | 2026 |

**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 | Технологическое оборудование | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 2 | Нейтральное оборудование | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 3 | Холодильное оборудование | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 4 | Оборудование для раздачи | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 5 | Оборудование для зала столовой | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 6 | Дополнительное оборудование | Отсутствует | Отсутствует | Не требуется | - | Директор | В наличии |
| 7 | Весоизмерительное оборудование | Имеется | Имеется | Не требуется | - | Директор | В наличии |

**9. Характеристика бытовых помещений**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений - площадь, м2 |
| Количество единиц оборудования для бытовых целей |
| 1 | Санузел для сотрудников пищеблока | 0,70 м2  Унитаз –1 шт., раковина для мытья рук-1 шт. |
| 2 | Гардеробная персонала | Шкаф -1 |
|  |  |  |

**10. Штатное расписание работников пищеблока**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  должностей | Характеристика персонала столовой | | | | | | |
| количество ставок | укомплектованность | базовое  образован | квалификационный  разряд | стаж  работы | | наличие медкнижки, дата последней мед комиссии |
| 1 | Зав. производством | 0 | - | - | - | - | | - |
| 2 | Технолог | 0 | - | - | - | - | | - |
| 3 | Повара | 2 | 2 | среднее-профессиональное | 2 | 11лет,  4 года | | Имеется, 18.11.2024 |
| 4 | Рабочие кухни (помощники повара) | 1,7 | 0,7 | среднее | - | 11 лет | | Имеется,  18.11.2024 |
| 5 | Другие должности (заведующий хозяйством) | 1 | 1 | высшее | - | | 10 | Имеется,  18.11.2024 |  | Да |

**11.Форма организации питания обучающихся**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| предварительное накрытие столов | да |
| самообслуживание | - |
| шведский стол | - |
| меню по выбору | - |

**11.1. График приема пищи**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| Завтрак для обучающихся с ОВЗ | 8ч. 30 мин.- 8ч.55мин. |
| Обед для учащихся с ОВЗ | 12ч.45 мин.- 13 ч.05 мин |
| Завтрак 1-2 классы, | 10 ч.35 мин. - 10 ч.55 мин |
| Завтрак 3-4 классы | 11 ч.40 мин. -12ч.00 мин |
| Обед для обучающихся 5 кл-11 кл. | 12ч.45 мин.-13 ч.05 мин |

**12. Перечень нормативных и технологических документов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Информация |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | имеется |
| Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | имеется |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | имеется |
| **Ж**урнал бракеража готовой пищевой продукции | имеется |
| Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | имеется |
| Приказ о составе бракеражной комиссии, номер, дата | Имеется, приказ от 13.08.2025 г. № 155 |
| Положение о бракеражной комиссии, дата | Имеется, приказ об утверждении от 30.08.2024 г. № 175 а |
| График дежурства преподавателей в столовой, актуализированный на новый учебный год | имеется |
| Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году, номер, дата | имеется,  от 07.07.2025 г. бн |
| Положение об организации питания обучающихся, дата | Имеется, приказ от 13.01.2025 г. № 26 |
| Приказ об организации питания, номер, дата | Имеется, приказ от 13.08.2025 г. № 154 |
| Должностные инструкции персонала пищеблока, актуализированные на новый учебный год | имеются |
| Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП, пересмотренная, актуализированная | имеется |
| Информация по питанию, размещенная на сайте ОО, ссылка на раздел на сайте ОО | Официальный инф.сайт <https://sergeevka.pogranichny.org/о-школе/организация-питания-в-оо/> |
| Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания | имеется |
| Программа (концепция) по совершенствованию системы организация питания обучающихся в школе (если имеется) | имеется |
| **МЕНЮ** | имеется |
| Циклическое меню (10-дневное, 15-ти дневное), ссылка на документ с сайта ОО | Официальный инф.сайт <https://sergeevka.pogranichny.org/о-школе/организация-питания-в-оо/> |
| Ведомость контроля за рационом питания (приложить) | имеется |
| Наличие ежедневного меню на сайте ОО, ссылка на соответствующий документ | Официальный инф.сайт <https://sergeevka.pogranichny.org/о-школе/организация-питания-в-оо/> |
| Технологические карты (ТК) актуализированные на новый учебный год, дата актуализации | Имеются, актуализированы 18.08.2025 г. |
| Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара (актуализированные на новый учебный год), дата актуализации | - |
| Ссылка на папку FOOD в Федеральном центре мониторинга питания обучающихся, код пищеблока | <https://foodmonitoring.ru/22820/food>  код пищеблока 61065 |

Приложение А

(Приложение 4

к МР 2.4.0179-20)

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ**

**ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование производственного помещения** | **Оборудование** |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Мясо-рыбный цех | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата |
| Помещение для обработки яиц | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук |
| Мучной цех | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки |
| Доготовочный цех | Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук |
| Моечная тары | Двухсекционная моечная ванна |
| Производственное помещение буфета-раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук |
| Посудомоечная буфета-раздаточной | Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук |
| Комната приема пищи | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук |