

## **ПАСПОРТ**

**пищеблока муниципального автономного общеобразовательного  
учреждения муниципального образования город Краснодар средней  
общеобразовательной школы №105**

**Адрес месторасположения: Краснодарский край, г. Краснодар,  
ул. Западный Обход, д. 22/1**

**Телефон 8 (861) 992-27-18 эл почта: school105@kubannet.ru**

## Оглавление

|   |    |
|---|----|
| 1. Общие сведения об образовательной организации:.....  | 3  |
| 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся .....   | 3  |
| 2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся .....                               | 3  |
| 2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся .....                               | 4  |
| 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная) ..... | 4  |
| 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции .....                         | 5  |
| 5. Инженерное обеспечение пищеблока.....  | 5  |
| 6. Материально-техническое оснащение пищеблока:.....  | 5  |
| 7. Характеристика технологического оборудования пищеблока .....   | 6  |
| 7.1. Дополнительные характеристики технологического оборудования: ....  | 13 |
| 8. Характеристика бытовых помещений .....   | 15 |
| 9. Штатное расписание работников пищеблока .....  | 15 |
| 10. Форма организации питания обучающихся.....  | 16 |

## 1. Общие сведения об образовательной организации:

Руководитель образовательной организации: Ищенко Татьяна Васильевна

Ответственный за питание обучающихся: Крючкова Наталья Викторовна

Численность педагогического коллектива 84 чел.

Количество классов по уровням образования

| № п\п        | Классы   | Количество классов | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|--------------|----------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1            | 1 класс  | 10                 | 358                                 | 5                                    |
| 2            | 2 класс  | 12                 | 397                                 | 20                                   |
| 3            | 3 класс  | 7                  | 245                                 | 6                                    |
| 4            | 4 класс  | 8                  | 284                                 | 3                                    |
| 5            | 5 класс  | 6                  | 216                                 | 22                                   |
| 6            | 6 класс  | 5                  | 188                                 | 15                                   |
| 7            | 7 класс  | 7                  | 229                                 | 22                                   |
| 8            | 8 класс  | 5                  | 176                                 | 8                                    |
| 9            | 9 класс  | 4                  | 153                                 | 16                                   |
| 10           | 10 класс | 4                  | 85                                  | 8                                    |
| 11           | 11 класс | 2                  | 57                                  | 3                                    |
| <b>ИТОГО</b> |          | <b>70</b>          | <b>2388</b>                         | <b>128</b>                           |

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

| № п\п | Контингент по группам обучающихся  | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием |                        |
|-------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|
|       |                                    |                   | Количество, чел.          | % от числа обучающихся |
| 1     | Учащиеся 1-4 классов               | 1254              | 1254                      | 100                    |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | -                 | -                         | -                      |
| 2     | Учащиеся 5-8 классов               | 798               | 686                       | 86                     |
|       | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 55                | -                         | -                      |

|   |   |      |     |    |
|---|---|------|-----|----|
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | -    | 686 | -  |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов                           | 285  | 239 | 84 |
|   | в т.ч. учащиеся льготных категорий              | 18   | -   | -  |
|   | в т.ч. за родительскую плату                    | -    | 239 | -  |
|   | Общее количество учащихся всех возрастных групп | 2388 | -   | -  |
|   | в том числе льготных категорий                  | 73   | -   | -  |

## 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     | 1-4                               | 29                | 29                        | 100                    |
| 2     | 5+8                               | 12                | 12                        | 100                    |
| 3     | 9-11                              | 9                 | 9                         | 100                    |

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

|   |  |
|---|--|
| Модель предоставления питания                       | Столовая на сырье  |
| Оператор питания, наименование                      | ООО «Комбинат питания «Забота»                           |
| Адрес местонахождения                               | 350031, Краснодарский край, п. Березовый, д.31/7, ком. 1 |
| Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо | Кулишова Наталья Викторовна                              |
| Контактные данные: тел. / эл. почта                 | 8 (967) 307-10-01  |
| Дата заключения контракта                           | 16.09.2022г.   |
| Длительность контракта                              | До 31.10.2022г.  |

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

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Вид транспорта                   | Грузовой автомобиль   |
| Принадлежность транспорта        | транспорт оператора питания   |
| Условия использования транспорта | Соблюдение контроля за санитарно-гигиеническим состоянием ТС возложено на перевозчика |

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Водоснабжение         | централизованное |
| Горячее водоснабжение | централизованное |
| Отопление             | централизованное |
| Водоотведение         | централизованное |
| вентиляция помещений  | комбинированная  |

#### 6. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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

| № п/п | Наименование цехов и помещений                    | Площадь помещения М <sup>2</sup> |
|-------|---|----------------------------------|
|       |   | Столовые, работающие на сырье    |
| 1     | Складские помещения                               | 19.4+19.6+17.3+67.2= 123,5 кв.м. |
| 2     | Производственные помещения:                       |                                  |
| 2.1   | Овощной цех<br>( зона первичной обработки овощей) | 13,6                             |
| 2.2   | Овощной цех<br>(зона вторичной обработки овощей)  | 13,9                             |
| 2.3   | Мясо-рыбный цех                                   | 17,9                             |
| 2.5   | Горячий цех                                       | 61,8                             |
| 2.6   | Холодный цех                                      | 13,7                             |
| 2.7   | Мучной цех  | 27,3                             |
| 2.8   | Раздаточные                                       | 10,9+20,1=31 кв.м.               |
| 2.9   | Помещение для резки хлеба                         | 6,7                              |

|      |   |                                    |
|------|---|------------------------------------|
| 2.10 | Помещение для обработки яиц                         | 5,4                                |
| 2.11 | Моечные кухонной посуды                             | 8,4+9,6=18 кв.м.                   |
| 2.12 | Моечные столовой посуды                             | 35,1+28,2=63,3 кв.м.               |
| 3    | Раздевалка +туалетные комнаты для персонала+душевые | 3,5+4,6+1,8+1,4+2,0+2,3=15,6 кв.м. |
| 4    | Загрузочная   | 11,9                               |

## 7. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| № п/п | Наименование цехов и помещений                | Характеристика оборудования     |                                |  |                          |
|-------|---|---------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------|
|       |   | Наименование оборудования       | Количество единиц оборудования | Дата его выпуска                       | Даты начала эксплуатации |
| 1     | Складские помещения                           | Стеллажи (160см) металлические  | 22                             |  | 09.2020                  |
|       |   | Стеллажи (100 см) металлические | 11                             |  | 09.2020                  |
|       |   | Контейнер /сыпучих продуктов    | 3                              |  | 09.2020                  |
|       |   | Подтоварники                    | 10                             |  | 09.2020                  |
|       |   | Машина мороз-я (низкотемп-я)    | 2                              | 14.07.2020<br>15.07.2020               | 09.2020                  |
|       |   | Ларь морозильный                | 2                              | 20.06.2020                             | 09.2020                  |
|       |   | Машина мороз-я (низкотемп-я)    | 4                              | 07.07.2020<br>17.03.2020<br>01.07.2020 | 09.2020                  |
|       |   | Холодильный шкаф Polair CM107-S | 2                              | 04.07.2020<br>24.04.2020               | 09.2020                  |
|       |   | Камера холодильная              | 6                              |  | 09.2020                  |
|       |   | Ларь для хранения овощей        | 3                              |  | 09.2020                  |
| 2     | Производственные помещения                    |                                 |                                |  |                          |
| 2.1   | Овощной цех (зона первичной обработки овощей) | Картофелечистка Vortmax PPF-18  | 1                              | 2020                                   | 09.2020                  |
|       |   | Стеллаж (100 см)                | 1                              |  | 09.2020                  |

|     |   |                                  |   |                          |         |
|-----|---|----------------------------------|---|--------------------------|---------|
|     |   | металлический                    |   |                          |         |
|     |   | Разделочный стол                 | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | 2-х секционная мойка             | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Ларь для хранения овощей         | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Подтоварники                     | 2 |                          | 09.2020 |
|     |   | Полка кухонная закрытая          | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Холодильный шкаф Polair CM107-S  | 1 | 04.07.2020               | 09.2020 |
|     |   | Электронагреватель ЭВАД-50/1     | 1 | 2020                     | 09.2020 |
|     |   | Мойка/рук Каупан                 | 1 | 2020                     | 09.2020 |
|     |   | Сушка/рук BXG-230                | 1 | 2020                     |         |
| 2.2 | Овощной цех (зона вторичной обработки овощей) | Разделочные столы                | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Полка под доски                  | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Овощерезка CL-50E                | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Машина для вакуумирования VM-308 | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Подтоварники                     | 2 |                          | 09.2020 |
|     |   | 2-х секционная мойка             | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Холодильный шкаф Polair CM107-S  | 1 | 25.07.2020               | 09.2020 |
|     |   | Полка кухонная закрытая          | 1 |                          | 09.2020 |
|     |   | Электронагреватель ЭВАД-50/1     | 1 | 2020                     | 09.2020 |
|     |   | Мойка/рук Каупан                 | 1 | 2020                     | 09.2020 |
|     |   | Сушка/рук BXG-230                | 1 | 2020                     | 09.2020 |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех                               | Разделочные столы                | 4 |                          | 09.2020 |
|     |   | Холодильный шкаф Polair CM107-S  | 2 | 23.04.2020<br>22.01.2020 | 09.2020 |
|     |   | Мойка 2-х секционная             | 2 |                          | 09.2020 |
|     |   | Электромясорубка МИМ-300М-01     | 2 | 04.2020                  | 09.2020 |

|     |             |  |   |                |         |
|-----|-------------|--|---|----------------|---------|
|     |             | Полка под доски                        | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Весы настольные<br>CAS SWN-15          | 2 | 10.2018        | 09.2020 |
|     |             | Полка кухонная<br>закрытая             | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Полка кухонная<br>открытая             | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Держатель для<br>ножей                 | 2 |                | 09.2020 |
|     |             | Подтоварники                           | 2 |                | 09.2020 |
|     |             | Электронагревател<br>ь ЭВАД-50/1       | 2 | 2020           | 09.2020 |
|     |             | Мойка/рук<br>Кауман                    | 1 | 2020           | 09.2020 |
|     |             | Сушка/рук ВХГ-<br>230                  | 1 | 2020           | 09.2020 |
| 2.4 | Горячий цех | Сковорода эл-я<br>ЭСК-90-0,47          | 2 |                | 09.2020 |
|     |             | Плита 6-<br>конфорочная<br>ПЭП-0,72-01 | 4 | 22.06.202<br>0 | 09.2020 |
|     |             | Холодильник<br>Атлант ХМ-4025-<br>000  | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Котел эл-й КПЭМ-<br>100/9Т             | 2 |                | 09.2020 |
|     |             | Разделочные<br>столы (100см)           | 6 |                | 09.2020 |
|     |             | Разделочные<br>столы (60см)            | 7 |                | 09.2020 |
|     |             | Машина унив-я<br>УКМ-06-01П            | 1 | 2020           | 09.2020 |
|     |             | Электронагревател<br>ь ЭВАД-50/1       | 1 | 2020           | 09.2020 |
|     |             | Подтоварники                           | 4 |                | 09.2020 |
|     |             | Контейнер<br>/сыпучих<br>продуктов     | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Полки для крышек                       | 5 |                | 09.2020 |
|     |             | Полка кухонная<br>закрытая             | 2 |                | 09.2020 |
|     |             | Полка кухонная<br>открытая             | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Держатель для<br>ножей                 | 2 |                | 09.2020 |
|     |             | Полка под досок                        | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Мойка 2-х<br>секционная                | 1 |                | 09.2020 |
|     |             | Стеллажи (160см)<br>металлические      | 1 |                | 09.2020 |



|     |              |                                 |   |                          |         |
|-----|--------------|---------------------------------|---|--------------------------|---------|
|     |              | Стеллажи (100 см) металлические | 4 |                          | 09.2020 |
|     |              | Пароконвектомат                 | 2 |                          | 09.2020 |
|     |              | Зонт вытяжной 2-й               | 3 |                          | 09.2020 |
|     |              | Зонт вытяжной 1-й               | 2 |                          | 09.2020 |
|     |              | Мойка/рук Каупан                | 1 | 2020                     | 09.2020 |
|     |              | Сушка/рук BXG-230               | 1 | 2020                     | 09.2020 |
| 2.5 | Холодный цех | Стол с холод-м обор-ем GN 12TN  | 1 |                          | 09.2020 |
|     |              | Овощерезка CL-50E               | 1 |                          | 09.2020 |
|     |              | Мойка 1-секционная              | 1 |                          |         |
|     |              | Мойка 2-х секционная            | 1 |                          |         |
|     |              | Держатель для ножей             | 1 |                          |         |
|     |              | Мойка/рук Каупан                | 1 | 2020                     |         |
|     |              | Сушка/рук BXG-230               | 1 | 2020                     |         |
|     |              | Полка под досок                 | 2 |                          |         |
|     |              | Электронагреватель ЭВАД-50/1    | 2 | 2020                     |         |
|     |              | Холодильный шкаф Polair CM107-S | 2 | 15.04.2020<br>22.04.2020 |         |
|     |              | Подтоварник                     | 1 |                          |         |
|     |              | Полка кухонная закрытая         | 1 |                          |         |
|     |              | Стол произв-ый купе             | 1 |                          |         |
| 2.6 | Мучной цех   | Стол кондитерский (дерево)      | 2 |                          | 09.2020 |
|     |              | Весы настольные CAS SWN-15      | 1 |                          | 09.2020 |
|     |              | Зонт вытяжной 1-й               | 2 |                          |         |
|     |              | Просеиватель муки               | 1 |                          |         |
|     |              | Тележка-шпилька                 | 2 |                          |         |
|     |              | Электронагреватель ЭВАД-50/1    | 1 | 2020                     |         |
|     |              | Мойка/рук Каупан                | 1 | 2020                     |         |
|     |              | Сушка/рук BXG-230               | 1 | 2020                     |         |
|     |              | Холодильный                     | 1 | 22.04.202                |         |

|          |                             |                                |   |      |         |
|----------|-----------------------------|--------------------------------|---|------|---------|
|          |                             | шкаф Polair                    |   | 0    |         |
|          |                             | Стеллажи (100 см)              | 1 |      |         |
|          |                             | Полка кухонная закрытая        | 1 |      |         |
|          |                             | Полка кухонная открытая        | 1 |      |         |
|          |                             | Контейнер /сыпучих продуктов   | 2 |      |         |
|          |                             | Разделочные столы (100см)      | 2 |      |         |
|          |                             | Подтоварник                    | 3 |      |         |
|          |                             | Миксер планетарный SP 40-НАЕ 1 | 1 |      |         |
|          |                             | Машина для раскатки теста      | 1 |      |         |
|          |                             | Тестомес МТМ-110               | 1 |      | 09.2020 |
|          |                             | Печь конвекционная             | 2 |      | 09.2020 |
|          |                             | Шкаф расстоечный               | 2 |      | 09.2020 |
| 2.7      | Раздаточная                 | Шкаф для хранения хлеба        | 2 |      | 09.2020 |
|          |                             | Стеллажи (160 см)              | 4 |      | 09.2020 |
|          |                             | Стеллажи (100 см)              | 1 |      | 09.2020 |
|          |                             | Стол разделочный               | 5 |      | 09.2020 |
|          |                             | Весы настольные CAS SWN-15     | 1 |      | 09.2020 |
| 2.8      | Помещение для Резки хлеба   | Стеллажи (100 см)              | 3 |      | 09.2020 |
|          |                             | Мойка/рук Каупан               | 1 | 2020 | 09.2020 |
|          |                             | Сушка/рук BXG-230              | 1 | 2020 | 09.2020 |
| 2.9      | Помещение для обработки яиц | Зонт вытяжной 1-й              | 1 |      | 09.2020 |
|          |                             | Мойка 3-х секционная           | 1 |      | 09.2020 |
|          |                             | Стол разделочный               | 1 |      | 09.2020 |
|          |                             | Электронагреватель ЭВАД-50/1   | 1 |      | 09.2020 |
|          |                             | Подтоварник                    | 1 |      | 09.2020 |
|          |                             | Мойка/рук Каупан               | 1 | 2020 | 09.2020 |
|          |                             | Сушка/рук BXG-230              | 1 | 2020 | 09.2020 |
| 2.1<br>0 | Моечные кухонной посуды     | 2-х секционная мойка           | 2 |      | 09.2020 |

|   |              |                                      |                                       |                      |         |
|---|--------------|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|---------|
|   | (2помещения) | 1-секционная мойка                   | 2                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Зонт вытяжной тип 1                  | 2                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Зонт вытяжной тип 2                  | 2                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Подтоварник                          | 1                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Стеллажи (160 см)                    | 4                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Душирующее устройство                | 2                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Проточный водонагреватель ЭВПЗ-15    | 2                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Котломойка                           | 2                                     |                      | 09.2020 |
|   |              | Стерилизатор для ножей VORTMAX KR-18 | 2                                     | 04.2018<br>11.2019   | 09.2020 |
|   |              | Мойка/рук Кауман                     | 1                                     | 2020                 | 09.2020 |
|   |              | Сушка/рук BXG-230                    | 1                                     | 2020                 | 09.2020 |
|   |              | 2.1<br>1                             | Моечные столовой посуды (2 помещения) | 2-х секционная мойка | 2       |
| 1-секционная мойка                        | 2            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Посудомоечная машина (левая) ССО-120I HW  | 1            |                                      |                                       | 07.2020              | 09.2020 |
| Посудомоечная машина (правая) ССО-120D HW | 1            |                                      |                                       | 07.2020              | 09.2020 |
| Стеллажи для тарелок                      | 7            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Разделочные столы                         | 7            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Проточный водонагреватель ЭВПЗ-15         | 2            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Зонт вытяжной тип 1                       | 4            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Зонт вытяжной тип 2                       | 2            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Тележка для посуды (большая с бортами)    | 4            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Подтоварник                               | 3            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Тележка для посуды                        | 6            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |
| Стеллажи (160 см)                         | 4            |                                      |                                       |                      | 09.2020 |

|     |  |   |    |            |         |
|-----|--|---|----|------------|---------|
|     |  | Стеллажи (100 см)                       | 2  |            | 09.2020 |
|     |  | Мойка/рук<br>Каупан                     | 1  | 2020       | 09.2020 |
|     |  | Сушка/рук BXG-230                       | 2  | 2020       | 09.2020 |
| 3   | Раздевалка+туалетные комнаты для персонала | Сушка/рук BXG-230                       | 4  | 2020       | 09.2020 |
|     |  | Шкаф-локер                              | 18 |            | 09.2020 |
| 4   | Загрузочная                                | Весы напольные                          | 1  | 20.05.2020 | 09.2020 |
|     |  | Подтоварник                             | 2  |            | 09.2020 |
|     |  | Тележка грузовая                        | 1  |            | 09.2020 |
|     |  | Тележка для овощей                      | 2  |            | 09.2020 |
| 5   | Линия раздачи (начальная школа)            | Мармит стол (нейтральный)               | 2  |            | 09.2020 |
|     |  | Мармит для вторых блюд                  | 2  |            | 09.2020 |
|     |  | Прилавок-витрина холодильная            | 1  |            | 09.2020 |
|     |  | Стойка для столовых приборов и разносов | 1  |            | 09.2020 |
|     |  | Стеллажи (160 см)                       | 2  |            | 09.2020 |
|     |  | Стеллажи (100 см)                       | 1  |            | 09.2020 |
|     |  | Подтоварник                             | 3  |            | 09.2020 |
|     |  | Стол разделочный                        | 4  |            | 09.2020 |
| 5.1 | Линия раздачи (старшая школа)              | Мармит стол (нейтральный)               | 3  |            | 09.2020 |
|     |  | Мармит для вторых блюд                  | 3  |            | 09.2020 |
|     |  | Мармит прилавок охлаждаемый             | 3  |            | 09.2020 |
|     |  | Стойка для столовых приборов и разносов | 1  |            | 09.2020 |
|     |  | Прилавок-витрина холодильная            |    |            |         |
|     |  | Стеллажи (160 см)                       | 2  |            | 09.2020 |
|     |  | Подтоварник                             | 2  |            | 09.2020 |
|     |  | Стол разделочный                        | 6  |            | 09.2020 |
|     |  | Угловой стол (сегмент)                  | 1  |            | 09.2020 |
|     |  | Тележка-шпилька для подносов            | 1  |            | 09.2020 |

**7.1. Дополнительные характеристики технологического оборудования:**

| № п/п    | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования                       |                 |                    |                   |             |            |
|----------|--|---|-----------------|--------------------|-------------------|-------------|------------|
|          |  | назначение  | марка           | производительность | дата изготовления | срок службы | Примечания |
| <b>1</b> | <b>Тепловое</b>                            |   |                 |                    |                   |             |            |
| 1.1      | Сковорода электрическая                    | Тепловая обработка продуктов                      | ЭСК-90-0,47-70  | 4 кВт              | 06.2020           | 12 лет      |            |
| 1.2      | Плита электрическая                        | Тепловая обработка продуктов                      | ПЭП-0,72-01     | 6 конфорок *3 кВт, | 22.06.2020        |             |            |
| 1.3      | Котел электрический                        | Тепловая обработка продуктов                      | КПЭМ-100/9Т     | 6*3кВт             | 06.07.2020        | 10 лет      |            |
| 1.3      | Мармит для вторых блюд                     | Для кратковременного сохранения гор. блюд         | МВ МЛР М2Х-068П | 2 ТЭНа*2кВт        | 8.02.2007         |             |            |
| 1,4      | Печь конвекционная                         |   |                 |                    |                   |             |            |
| 1.5      | Пароконвектомат                            | Тепловая обработка и подогрев продуктов питания   |                 |                    |                   |             |            |
| 1.6      | Шкаф расстоечный                           | Расстойка полуфабрикатов, для последующей выпечки | RF-413          | 1.2 кВт            | 15.05.2020        |             |            |
| <b>2</b> | <b>Механическое</b>                        |   |                 |                    |                   |             |            |
| 2.1      | Овощерезка                                 | Для нарезания сырых и вареных овощей              |                 |                    |                   |             |            |
| 2.2      | Электромясорубка                           | Для измельчения мяса и рыбы на фарш               | МИМ - 30М-01РЭ  | 2.2кВт             | 13.04.2020        |             |            |

|      |                                |   |                     |                 |            |        |  |
|------|--------------------------------|---|---------------------|-----------------|------------|--------|--|
| 2.3  | Машина тестомесильная          | Для замеса теста  | МТМ-110             | 120кг/час       | 03.2020    |        |  |
| 2.4  | Картофелечистка                | Для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры           |                     |                 |            |        |  |
| 2.5  | Машина для вакуумирования      | Для упаковки продуктов для длительного хранения         |                     |                 |            |        |  |
| 2.6  | Машина кухонная универсальная  | Для измельчения пищевых продуктов                       | УКМ-06-01П          | 250кг/час       | 07.2020    |        |  |
| 2.7  | Просеиватель муки              | Для просеивания муки                                    | КАСКАД              | 150кг/ч         | 07.07.2020 | 10 лет |  |
| 2.8  | Миксер планетарный SP 40-НАЕ 1 |   |                     |                 |            |        |  |
| 2.9  | Машина для раскатки теста      |   |                     |                 |            |        |  |
| 2.10 | Посудомоечная машина           | Для мытья столовой посуды                               | ССО-120 HW (FI-120) | 13кВт           |            |        |  |
| 2.11 | Котломойка                     | Для мытья крупногабаритной посуды                       | МПК 6565            | 11,5кВт         | 10.2019    |        |  |
| 3    | <b>Холодильное</b>             |   |                     |                 |            |        |  |
| 3.1  | Машина морозильная             | Для создания холода в торговом холодильном оборудовании | МВ 214S             | 27кВт/ч в сутки | 15.07.2020 |        |  |
| 3.2  | Ларь морозильный               | Для хранения ранее замороженных продуктов               | МЛК-350             | 150Вт           | 25.06.2020 |        |  |
| 3.3  | Холодильный шкаф               | Для кратковременного хранения продуктов                 | Polair CM107-S      | 550Вт           | 04.07.2020 |        |  |

|     |                              |  |                     |                 |            |  |  |
|-----|------------------------------|--|---------------------|-----------------|------------|--|--|
| 3.4 | Холодильник                  | Для замораживания и длительного                          | Атлант ХМ-4025-000  | 390 кВт/ч в год |            |  |  |
| 3.5 | Стол с холодильным обор-м    |  | GN12TN              |                 |            |  |  |
| 3.6 | Мармит прилавок охлаждаемый  | Для кратковременного хранения и раздачи холодных закусок | МВ МЛР ПХ-068(31/1) | 5,4кВт          |            |  |  |
| 3.7 | Прилавок-витрина холодильная | Для кратковременного хранения и раздачи холодных закусок | МВ МЛР ВТХ-135      | 7 кВт/ч в сутки |            |  |  |
| 4   | <b>Весоизмерительное</b>     |  |                     |                 |            |  |  |
|     | Весы электронные настольные  | Для определения массы товара                             | CAS SWN-15          |                 | 20.05.2020 |  |  |
|     | Весы электронные напольные   | Для определения массы товара                             |                     |                 |            |  |  |

## 8. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений         | Характеристика помещений, площадь м <sup>2</sup> |  |  |  |  |  |
|-------|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
|       |                                    | количество единиц оборудования для бытовых целей |  |  |  |  |  |
|       | Раздевалки +туалеты                | Площадь=29,4 кв.м.                               |  |  |  |  |  |
|       |                                    | Шкафы для одежды 2-секционные 4 шт.+стол         |  |  |  |  |  |
|       | Комната для приема пищи (персонал) | 5,0 кв.м.  |  |  |  |  |  |

## 9. 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      | 1  | 100%               | высшее              | 4                       | 8лет        | имеется           |
|       | Повара                  | 6  | 84%                | среднее             | 4-5                     | 2/30лет     | имеется           |

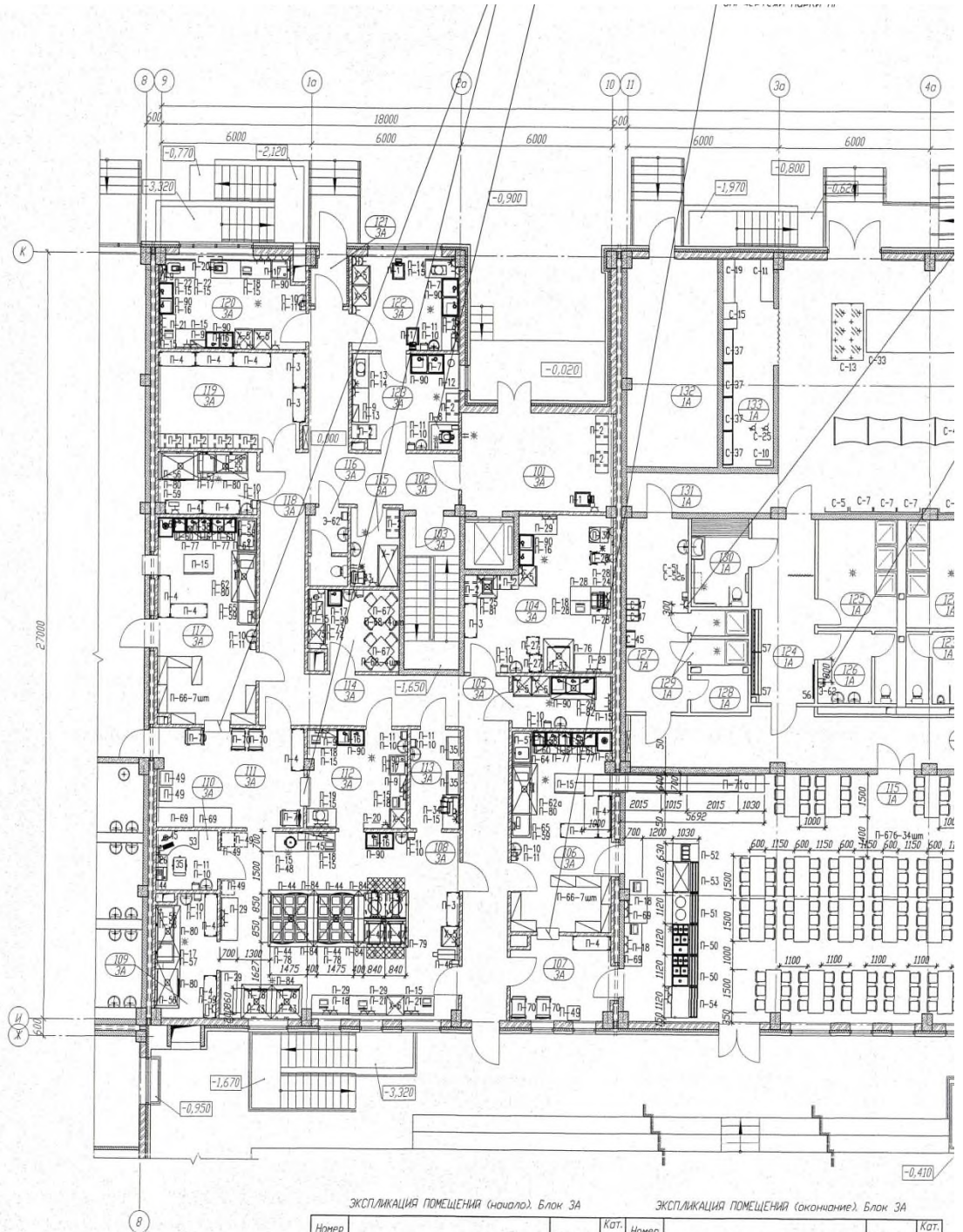
|  |                   |   |      |                    |       |       |         |
|--|-------------------|---|------|--------------------|-------|-------|---------|
|  | Учетчик           | 1 | 100% | среднее            | ----- | ----- | имеется |
|  | Раздатчица        | 1 | 100% | среднее            | ----- | ----- | имеется |
|  | Рабочие кухни     | 3 | 67%  | Среднее/<br>высшее | ----- | ----- | имеется |
|  | Мойщица<br>посуды | 5 | 100% | Среднее/<br>высшее | ----- | ----- | имеется |
|  | Грузчик           | 1 | 100% | среднее            | ----- | ----- | имеется |

## **10. Форма организации питания обучающихся**

- предварительное накрытие столов



# Приложение №1. План-схема расположения помещений пищеблока



ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ (начало), Блок ЗА

ЭКСПЛИКАЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ (окончание), Блок ЗА

| Номер помещения | Наименование                         | Площадь, м <sup>2</sup> | Кат. помещения | Номер помещения | Наименование                    | Площадь, м <sup>2</sup> | Кат. помещения |
|-----------------|--------------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|---------------------------------|-------------------------|----------------|
| 101             | Загрузочная                          | 20,0                    | В4             | 114             | Канцелярия персонала            | 9,8                     |                |
| 102             | Коридор                              | 69,6                    |                | 115             | Помещение отходов               | 5,4                     | ВЗ             |
| 103             | Технологическая лестничная клетка №1 | 11,7                    |                | 116             | Санузел                         | 4,1                     |                |
| 104             | Помещение мучных изделий             | 27,8                    | Д              | 117             | Моечная столовой посуды         | 28,6                    |                |
| 105             | Помещение обработки яиц              | 7,2                     | Д              | 118             | Моечная кухонной посуды         | 8,4                     |                |
| 106             | Моечная столовой посуды              | 27,7                    |                | 119             | Кладовая сухих продуктов        | 19,4                    | В4             |
| 107             | Раздаточная                          | 11,6                    |                | 120             | Мясо-рыбный цех                 | 18,6                    | Д              |
| 108             | Горячий цех                          | 62,1                    | Г              | 121             | Томат                           | 2,8                     |                |
| 109             | Моечная кухонной посуды              | 10,5                    |                | 122             | Овощной цех вторичной обработки | 14,1                    | Д              |
| 110             | Помещение зов. производством         | 5,1                     |                | 123             | Овощной цех первичной обработки | 14,1                    | Д              |
| 111             | Раздаточная                          | 20,7                    |                |                 |                                 |                         |                |
| 112             | Холодная цех                         | 14,0                    | Д              |                 |                                 |                         |                |
| 113             | Хлебобулочная                        | 6,8                     | Д              |                 |                                 |                         |                |

Инв. № 100/01, Лист № 1 из 1

