

СОГЛАСОВАНО

Представитель исполнительного
органа государственной власти


(подпись) Ю.В. Ступак.

«02» 09 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 392
с углубленным изучением французского
языка Кировского района Санкт-Петербурга


(подпись) Изотова И.А.

«02» 09 2024г.

**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 392 С УГЛУБЛЕННЫМ
ИЗУЧЕНИЕМ ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКА
КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА)**

Адрес месторасположения: 198260, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, дом 87,
корпус 2 литер А

телефон: (812) 417-51-86 эл почта: sc392@kirov.spb.ru

Дата составления паспорта 02.09.2024

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации	3
1.1. Типы столовых	4
1.2. Количество классов по уровням образования	5
1.3. Численность обучающихся по уровням образования	5
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся	6
2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся	6
2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся	6
2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник	7
3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации	7
4. Инженерное обеспечение столовой	8
5. Материально-техническое оснащение столовой	10
5.1. Перечень помещений и их площадь м ²	10
6. Оборудование столовой	13
6.1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации	13
6.1. 1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах организатора питания	18
6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой	19
6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования	35
7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала)	35
8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)	36
9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	36
10. Укомплектованность штата работников столовой	37
11. Приложения к паспорту столовой	38

**1. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):**

Наименование образовательной организации (полное по ЕГРЮЛ)	<u>Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 392 с углубленным изучением французского языка Кировского района Санкт-Петербурга</u>
ИНН образовательной организации	<u>7805149398</u>
Адрес юридический	<u>198260, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д.87, корпус 2, литер А</u>
Адрес фактический	<u>198260, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д.87, корпус 2, литер А</u>
Кадастровый номер здания образовательной организации	<u>78:8433Б:0:22</u>
Сайт образовательной организации	<u>http://www.kirov.spb.ru/sc/392/</u>
Ссылка на электронное меню с сайта	<u>http://www.kirov.spb.ru/sc/392/index.php?option=com_content&view=category&id=179&Itemid=134</u>
Расчетная мощность образовательной организации (чел.)	<u>590</u>
Фактическая численность обучающихся (чел.)	<u>648</u>
Год постройки	<u>1988</u>
Год проведения капитального ремонта столовой	<u>Не проводился</u>
Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой	<u>2026</u>
Год проведения косметического ремонта столовой	<u>2023</u>
Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой	<u>2026</u>
Руководитель образовательной организации (ФИО полностью)	<u>Изотова Ирина Анатольевна</u>
- контактный номер	<u>(812) 417-51-86</u>
- электронная почта	<u>sc392@kirov.spb.ru</u>
Ответственный за организацию питания (ФИО полностью)	<u>Щербо Наталья Анатольевна</u>
- должность	<u>Специалист по закупкам</u>
- контактный номер	<u>(812) 417-51-85</u>
- электронная почта	<u>sc392@kirov.spb.ru</u>
- документ-основание	<u>Приказ № 134/5 от 30.08.2024</u>
Форма организации питания (самостоятельно/услуга)	<u>услуга</u>

1.1. Типы столовых

<u>Тип столовой</u>	<u>A1</u>	Столовая школьная базовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций)	-
	<u>A2</u>	Сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	-
	<u>B1</u>	Доготовочная на полуфабрикатах - столовая, работающая на следующих видах полуфабрикатов, требующих перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке: очищенные овощи, филе рыбы и мясо бескостное, возможны фарши, тесто охлажденное, замороженное	<u>Да</u>
	<u>B2</u>	Доготовочная на полуфабрикатах высокой степени готовности- столовая, работающая на следующих видах полуфабрикатов: овощи очищенные и нарезанные в готовности к тепловой обработке и заправке (возможно только очищенные овощи), готовые сформированные изделия из мясного и рыбного фарша, порционно нарезанное мясо и рыба и т.п., то есть не требующих перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке	-
	<u>B1</u>	Буфет-раздаточная горячих блюд – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также незаправленные салаты	-
	<u>B2</u>	Буфет- раздаточная охлажденных блюд- поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда с длительным сроком годности	-
<u>Основные характеристики столовой</u>		Площадь обеденного зала (м2)	<u>182,6</u>
		Количество посадочных мест обеденного зала	<u>150</u>
		Наличие буфета (Да/Нет)	<u>Да</u>
		Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)	<u>11,0</u>
		Площадь буфета вне обеденного зала (м2)	<u>12,0</u>

1.2. Количество классов по уровням образования

№ п/п	Классы	Кол-во классов	в т.ч. кадетские классы	в т.ч. спортивные классы	Кол-во групп продленного дня
1	2	3	4	5	6
1	1 класс	3			2
2	2 класс	3			2
3	3 класс	3			1
4	4 класс	3			1
Итого:		12			6
5	5 класс	3			
6	6 класс	2			
7	7 класс	2			
8	8 класс	2			
9	9 класс	2			
Итого:		11			
10	10 класс	1			
11	11 класс	1			
Итого:		2			
ВСЕГО:		25			6

1.3. Численность обучающихся по уровням образования

№ п/п	Классы	Численность обучающихся, всего чел.	в т.ч. численность кадетские классы, чел.	в т.ч. численность спортивные классы, чел.	в т.ч. численность льготной категории, чел.	в т.ч. численность детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании, чел.
1	2	3	4	5	6	7
1	1 класс	75			6	
2	2 класс	80			8	
3	3 класс	86			20	
4	4 класс	75			10	
Итого:		316			44	
5	5 класс	69			14	
6	6 класс	61			9	
7	7 класс	47			4	
8	8 класс	46			7	
9	9 класс	60			11	

Итого:		283			45	
10	10 класс	24			3	
11	11 класс	25			3	
Итого:		49			6	
ВСЕГО:		648			95	

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 (Завтрак)		Охвачено горячим питанием (Обед)	
			Кол-во, чел.	% от числа обучающихся	Кол-во, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	316	316	100	255	81
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий		44	15	44	15
2	Обучающиеся 5-9 классов	283			160	56
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий				45	16
	в т.ч. за родительскую плату				114	40
3	Обучающиеся 10-11 классов	49			25	51
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий				6	12
	в т.ч. за родительскую плату				19	39
	Общее количество обучающихся	648	316	49	440	68
	в т.ч. льготных категорий		46	7	95	15
	в т.ч. за родительскую плату				133	20

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием (Завтрак+Обед)
-------	-----------------------------------	-------------------	--

			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	316	255	81
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	44	44	100
2	Обучающиеся 5-9 классов	283		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Обучающиеся 10-11 классов	49		
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общее количество обучающихся	648	255	81
	в т.ч. льготных категорий	95	44	46
	в т.ч. за родительскую плату		211	32

2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено питанием (Полдник)	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	316	180	57
2	Обучающиеся 5-9 классов	283		
3	Обучающиеся 10-11 классов	49		
	Общее количество обучающихся	648	180	28

3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	Организатор питания
---	---------------------

Наименование	АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "КИРОВСКИЙ»
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7805396573
Адрес местонахождения	198255, Санкт-Петербург, пр. Маршала Жукова, д.60, корп.1., Лит. А
Телефон	(812) 759-27-84
Электронная почта	kspkirov@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Жданова Евгения Евгеньевна
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Жданова Евгения Евгеньевна
Дата заключения контракта	30.07.2024
Дата окончания контракта	31.12.2026
Дата начала оказания услуг (поставки)	01.09.2024
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.05.2026
№ действующего контракта	68/24/392
Наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	Да

4. Инженерное обеспечение столовой

Инженерная система	Характеристика системы	Наличие договора на поставку ресурса/обслуживание (Да/Нет)	Ресурсоснабжающая/обслуживающая организация	Заказчик услуг по ресурсоснабжению/обслуживанию (Образовательная организация/Организатор питания)	Потребность в ремонте (Да/Нет)
Водоснабжение	централизованное	Да	Ресурсоснабжающая - ГУП Водоканал Санкт-Петербурга	Образовательная организация	Нет

Горячее водоснабжение	централизованное	Да	Ресурсоснабжающая - ПАО «ТГК-1»	Образовательная организация	Нет
Отопление	централизованное	Да	Ресурсоснабжающая - ПАО «ТГК-1»	Образовательная организация	Нет
Водоотведение	централизованное	Да	Ресурсоснабжающая - ГУП Водоканал Санкт-Петербурга	Образовательная организация	Нет
Вентиляция помещений	Вытяжная, приточная	Да	Обслуживающая организация	Образовательная организация	Да
Электроэнергия	220 В	Да	Ресурсоснабжающая - АО «ПСК»	Образовательная организация	Нет
Газоснабжение	Нет	Нет			
в том числе оборудование, подключенное к системе газоснабжения (кол-во)	(плиты газовые четырех, шести конфорочные, стационарные плиты на кирпичной кладке, шкафы духовые, шкафы жарочные, пароконвектомат газовый,				

5. Материально-техническое оснащение столовой

5.1. Перечень помещений и их площадь м2

№ п/п	Наименование цехов/зон и помещений	Площадь помещений м ²				Потребность в ремонте (текущий/ капитальный/ реконструкция)
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье полного цикла)	Доготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет- раздаточная	
		A1	A2	Б1, Б2	В1,В2	
1	Складские помещения					
1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)			15,4		
1.2	Кладовая сухих продуктов			19,5		
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит			16,4		
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные камеры)			Овощной цех, мясной цех, готовочный цех, сухая кладовая		
1.5	Инвентарная кладовая			1,8		
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств			6,8		текущий
2.	Производственные помещения					
2.1	Горячий цех			48,0		
2.2	Холодный цех			Горячий цех		
2.2.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)			18,0		
2.3	Мучной цех			Горячий цех		

2.3.1	Зона в горячем цехе			2,5		
2.4	Помещение для нарезки хлеба			Горячий цех		
2.4.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)			2,0		
2.5	Мясо-рыбный цех			11,9		
2.5.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.6	Помещение для обработки яиц			Овощной цех		
2.6.1	Зона в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)			1,2		
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)			1,7		
2.7.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			4,0		
2.8.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)					
2.9	Доготовочный цех					
3.	Моечные помещения					
3.1	Моечная кухонной посуды					
3.2	Моечная столовой посуды					
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды			24,7		
3.4	Моечная оборотной тары и кладовая тары					
4.	Буфет-раздаточная					

4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной					
4.2	Посудомоечная буфета-раздаточной					
5	Помещения для персонала /иные административные и бытовые помещения					
5.1	Комната для приема пищи (персонал столовой)			3,9		
5.2	Место приема пищи персонала (указать где)					
5.3	Комната/кабинет для персонала					
5.4	Гардероб персонала			11,2		текущий
5.5	Душевая персонала					
5.6	Санузел персонала			2,2		текущий
5.7	Помещение уборочного инвентаря			1,1		
5.8	Помещение для временного хранения отходов			3,3		
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании			15,0 (Обеденный зал)		
7	Обеденный зал			182,6		
8	Буфет			11,0		
9	Раздаточная			6,35		

6. Оборудование столовой

6.1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации

№ п/ п	Характеристика оборудования столовой							
	Наименование цехов/зон и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Год выпуска	Год начала эксплуатации	% износа оборудования	Качественная характеристика оборудования
1	Горячий цех	Плита электрическая	Abat ЭП-6ЖШ	22,8	2017	2018	100	Исправно
2	Горячий цех	Плита электрическая	Abat ЭП-6ЖШ	22,8	2018	2018	100	Исправно
3	Горячий цех	Пароконвектомат	ПКА 10/1 ПМ 2	12,5	2022	2022	30,95	Исправно
4	Горячий цех	Пароконвектомат	ПКА 10/1 ПМ 2	12,5	2018	2018	85,71	Исправно
5	Горячий цех	Подставка под пароконвектомат	ПК-10М	-	2018	2018	100	Исправно
6	Горячий цех	Подставка под пароконвектомат	ПК-10М	-	2022	2022	100	Исправно
7	Горячий цех	Зонт вытяжной встраиваемый	-	-	2018	2018	100	Исправно
8	Горячий цех	Зонт вытяжной встраиваемый	-	-	2022	2022	100	Исправно

9	Горячий цех	Зонт вентиляц ионный	ЗНВ- 1400	-	2008	2008	100	Исправно
10	Горячий цех	Зонт вентиляц ионный	ЗНВ- 1400	-	2008	2008	100	Исправно
11	Горячий цех	Кипятиль ник	КЭНД 100- 03	9,6	2022	2022	100	Исправно
12	Горячий цех	Универса льная машина	УКМ- 06-01	1,5	2018	2018	100	Исправно
13	Горячий цех	Овощерез ка	CON VITO HLC- 300	0.47	2017	2017	100	Исправно
14	Холодный цех	Шкаф холодиль ный	СМ 114-S	0,60	2015	2015	100	Исправно
15	Холодный цех	Слайсер	220ES - 8/250 ES-10	0,8	2012	2012	100	Исправно
16	Мучной цех	Машина тестомеси льная	MTM 65 M	1,5	2008	2008	100	Исправно
17	Мучной цех	Взбиваль ная машина (миксер)	ROAI B20	1,1	2023	2023	100	Исправно
18	Мучной цех	Стол кондитерс кий	-	-	2022	2022	100	Исправно
19	Кладовая сухих продуктов	Шкаф холодиль ный	ШХ- 1,4	0,6	2021	2021	100	Исправно
20	Кладовая сухих продуктов	Шкаф для хранения	-	-	2016	2016	100	Исправно
21	Кладовая сухих продуктов	Подтовар ники	-	-	2016	2016	100	Исправно
22	Овощной цех	Машина картофеле очиститель ная	МОК- 300M	0,75	2024	2024	100	Исправно

23	Овощной цех	Шкаф холодильный	ШХ-1,4	0,6	2008	2008	100	Исправно
24	Овощной цех	Шкаф холодильный	ШХ-1,4	0,6	2008	2008	100	Исправно
25	Овощной цех	Шкаф холодильный среднетемпературный	-	0,4	2008	2008	100	Исправно
26	Овощной цех	Витрина холодильная	ЭлКа Прага Н	0,3	2018	2018	100	Исправно
27	Овощной цех	Стол производственный	-	-	2023	2023	100	Исправно
28	Кладовая овощей	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-1,4	0,6	2023	2023	100	Исправно
29	Кладовая овощей	Подтоварники	-	-	2023	2023	100	Исправно
30	Помещение для обработки яиц	Овоскоп	ОН-10		2023	2023	0	Исправно
	Помещение для обработки яиц	Емкость для дезинфекции яиц	-	-	2024	2024	100	Исправно
31	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный	ШХ-0,7 (СМ1 07-S)	0.4	2017	2017	100	Исправно
32	Мясо-рыбный цех	Мясорубка	МИМ-600М	2.2	2021	2021	100	Исправно
33	Мясо-рыбный цех	Стол производственный	-	-	2023	2023	100	Исправно
34	Мясо-рыбный цех	Стол производственный	-	-	2023	2023	100	Исправно

35	Мясо-рыбный цех	Ларь морозильный	F500S	0,32	2023	2023	100	Исправно
36	Мясо-рыбный цех	Ларь морозильный	F350S	0,30	2023	2023	100	Исправно
37	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный 0,7	ШХ-0,7	0,35	2023	2023	100	Исправно
38	Мясо-рыбный цех	Автомат для производствапельменей	RoalMeat QT-80.2/14	2,2	2023	2023	10,71	Исправно
39	Раздаточная (горячий цех)	Мармит для первых блюд	МЭП-1Б-ЛП-1500	3,18	2023	2023	100	Исправно
40	Раздаточная	Мармит для вторых блюд	МЭП-2Б-ЛП	3,02	2023	2023	100	Исправно
41	Раздаточная	Весы порционные	ФОРТ-Т 708Ф	0,15	2023	2023	0	Исправно
42	Моечная кухонной и столовой посуды	Посудомоечная машина	ММУ-1000 М	32,8	2024	2024	0	Исправно
43	Моечная кухонной и столовой посуды	Водонагреватель	TERMEX 80л	2	2012	2012	100	Исправно
44	Моечная кухонной и столовой посуды	Водонагреватель	TERMEX 100 л	2	2022	2022	100	Исправно
45	Моечная кухонной и столовой посуды	Водонагреватель	THERMEX Fusion 100	2	2022	2022	100	Исправно
46	Моечная кухонной и столовой посуды	Электронагреватель	TERMEX	3,5	2022	2022	100	Исправно
47	Моечная кухонной и столовой посуды	Электронагреватель	TERMEX	3,5	2022	2022	100	Исправно

48	Моечная кухонной и столовой посуды	Стол производственный для отходов	-	-	2023	2023	100	Исправно
49	Буфет	Кипятильник	CON VITO	10	2017	2017	100	Исправно
50	Буфет	Кипятильник наливной	ROAL DTL-15D	2	2023	2023	0	Исправно
51	Буфет	Витрина холодильная	Таир 1221	0,3	2008	2008	100	Исправно
52	Буфет	Витрина холодильная	Таир 1221	0,3	2008	2008	100	Исправно
53	Буфет	Печь микроволновая	Starwind SMW 3620	1,2	2022	2022	0	Исправно
54	Буфет	Буфетная стойка	-	-	2023	2023	15,48	Исправно
55	Помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание	Шкаф холодильный	POLAIR DM10 5-S	0,35	2022	2022	100	Исправно
56	Загрузочная	Шкаф для хранения хлеба	-	-	2016	2016	100	Исправно
57	Загрузочная	Весы товарные	МП 600 МДА Ф-3	-	2022	2022	100	Исправно

6.1. 1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах организатора питания

№ п/п	Характеристика оборудования столовой				
	Наименование цехов/зон и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Качественная хар-ка оборудования
1					

6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой

Код	Наименование цехов/зон и помещений	Перечень теплового, механического, холодильного и иного оборудования по типу столовой							
		Столовые школьные базовые	Кол-во	Столовые, работающие на сырье	Кол-во	Столовые, работающие на п/ф	Кол-во	Буфеты-раздаточные	Кол-во
		A1		A2		B1, B2		B1,B2	
1		Складские помещения							
1.2	Кладовая сухих продуктов	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	-	Стеллажи	
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники	-	Подтоварники	
1.3	Кладовая овощей	Камера холодильная		Камера холодильная		Камера холодильная	-		
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные	-	Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	-	Стеллажи	
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники	-	Подтоварники	
1.4	Помещение с холодильными камерами	Камера холодильная		Камера холодильная		Камера холодильная			

		Холодильные шкафы низкотемпературные		Холодильные шкафы низкотемпературные		Холодильные шкафы низкотемпературные			
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные			
		Холодильный ларь низкотемпературный		Холодильный ларь низкотемпературный		Холодильный ларь низкотемпературный			
		Холодильный ларь среднетемпературный		Холодильный ларь среднетемпературный		Холодильный ларь среднетемпературный			
		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники			
1.5	Инвентарная кладовая	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	
		Подтоварники		Подтоварники		Подтоварники	-	Подтоварники	
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирую щих средств	Шкаф для хранения		Шкаф для хранения		Шкаф для хранения		Шкаф для хранения	
		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	

2		Производственные помещения							
2.1	Горячий цех	Котел электрический		Котел электрический					
		Котел газовый		Котел газовый					
		Сковорода электрическая		Сковорода электрическая					
		Сковорода газовая		Сковорода газовая					
		Духовой (жарочный) шкаф электрический		Духовой (жарочный) шкаф электрический					
		Духовой (жарочный) шкаф подключение газ		Духовой (жарочный) шкаф подключение газ					
		Пароконвектомат электрический		Пароконвектомат электрический					
		Пароконвектомат газовый		Пароконвектомат газовый					
		Плита электрическая		Плита электрическая					
		Плита газовая		Плита газовая					

		Электропривод (для готовой продукции)		Электропривод (для готовой продукции)					
		Контрольные весы		Контрольные весы					
		Производственный стол		Производственный стол					
		Холодильный шкаф среднетемпературный		Холодильный шкаф среднетемпературный					
		Кипятильник электрический непрерывного действия		Кипятильник электрический непрерывного действия					
		Стеллажи		Стеллажи					
		Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная					
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук					

2.2	Холодный цех	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол			
		Производственный стол с охлаждаемой поверхностью		Производственный стол с охлаждаемой поверхностью		Производственный стол с охлаждаемой поверхностью			
		Холодильный шкаф среднетемпературный		Холодильный шкаф среднетемпературный		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина		Универсальный механический привод или овощерезательная машина		Универсальный механический привод или овощерезательная машина			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			

		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.3	Мучной цех	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол			
		Стол кондитерский		Стол кондитерский		Стол кондитерский			
		Тестомесильная машина		Тестомесильная машина		Тестомесильная машина			
		Просеиватель муки (при необходимости)		Просеиватель муки (при необходимости)					
		Пекарский шкаф		Пекарский шкаф		Пекарский шкаф			
		Печь конвекционная		Печь конвекционная		Печь конвекционная			
		Шкаф расстоечный		Шкаф расстоечный		Шкаф расстоечный			
		Тестораскаточная машина		Тестораскаточная машина		Тестораскаточная машина			
		Тестоделитель		Тестоделитель					
		Планетарный миксер		Планетарный миксер		Планетарный миксер			

		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.4	Помещение для резки хлеба	Шкаф для хранения хлеба		Шкаф для хранения хлеба		Шкаф для хранения хлеба		Шкаф для хранения хлеба	
		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол	
		Хлеборезательная машина		Хлеборезательная машина		Хлеборезательная машина		Хлеборезательная машина	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
2.5	Мясо-рыбный цех	Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные			

		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка		Электромясорубка		Электромясорубка			
		Колода (стол) для разрубки мяса		Колода (стол) для разрубки мяса					
		Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)		Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)		Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			
		Фаршемешалка (при необходимости)		Фаршемешалка (при необходимости)					
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)					
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.6		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол			

	Помещение для обработки яиц	Моечная ванна трехсекционные		Моечная ванна трехсекционные		Моечная ванна трехсекционные			
		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа			
		Овоскоп		Овоскоп		Овоскоп			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Подтоварники (при необходимости)		Подтоварники (при необходимости)		Подтоварники (при необходимости)			
		Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Картофелеочиститель ная машина		Картофелеочиститель ная машина		Картофелеочиститель ная машина			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Овощерезательная машина		Овощерезательная машина		Овощерезательная машина			

		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.9	Догоотовочный цех					Производственные столы		Производственные столы	
						Холодильные шкафы среднетемпературные		Электроплита	
						Овощерезательная машина		Холодильные шкафы среднетемпературные	
						Котел электрический		Контрольные весы	
						Котел газовый		Пароконвектомат	
						Сковорода электрическая		Раковина для мытья рук	
						Сковорода газовая		Моечная ванна односекционная	
						Духовой (жарочный) шкаф электрический			

						Духовой (жарочный) шкаф подключение газ			
						Пароконвектомат электрический			
						Пароконвектомат газовый			
						Плита электрическая			
						Плита газовая			
						Электропривод (для готовой продукции)			
						Контрольные весы			
						Производственные столы			
						Моечная ванна			
						Стеллажи			
						Раковина для мытья рук			
3	Моечные помещения								
3.1	Моечная кухонной посуды	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол	
		Котломоечная машина		Котломоечная машина		Котломоечная машина		Котломоечная машина	
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная	

		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
3.2	Моечная столовой посуды	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол	
		Посудомоечная машина		Посудомоечная машина		Посудомоечная машина		Посудомоечная машина	
		Моечная ванна трехсекционная		Моечная ванна трехсекционная		Моечная ванна трехсекционная		Моечная ванна трехсекционная	
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная	
		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)	
		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды	
3.2	Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов		Стол для сбора отходов		Стол для сбора отходов		Стол для сбора отходов	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
3.4	Моечная оборотной тары	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные			

		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
5	Помещения для персонала/иные административные и бытовые помещения								
5.1	Комната для приема пищи (персонал столовой)	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 односекционная		Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
5.4	Гардероб для персонала	Шкаф для верхней одежды		Шкаф для верхней одежды		Шкаф для верхней одежды		Шкаф для верхней одежды	
		Шкаф для санитарной одежды		Шкаф для санитарной одежды		Шкаф для санитарной одежды		Шкаф для санитарной одежды	
5.7	Помещение для уборочного инвентаря	Ванна моповая для уборочного инвентаря		Ванна моповая для уборочного инвентаря		Ванна моповая для уборочного инвентаря		Ванна моповая для уборочного инвентаря	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	

5.8	Помещение для временного хранения отходов	Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
6	Помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание	Холодильник		Холодильник		Холодильник		Холодильник	
		Микроволновая печь		Микроволновая печь		Микроволновая печь		Микроволновая печь	
		Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные	
		Стулья		Стулья		Стулья		Стулья	
7	Обеденный зал	Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные	
		Стулья		Стулья		Стулья		Стулья	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
		Электрополотенца		Электрополотенца		Электрополотенца		Электрополотенца	
		Дозатор для мыла		Дозатор для мыла		Дозатор для мыла		Дозатор для мыла	
		Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств	
		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька	

		Сервировочная тележка		Сервировочная тележка		Сервировочная тележка		Сервировочная тележка	
8	Буфет	Буфетная стойка		Буфетная стойка		Буфетная стойка		Буфетная стойка	
		Торговый прилавок		Торговый прилавок		Торговый прилавок		Торговый прилавок	
		Витрины открытые		Витрины открытые		Витрины открытые		Витрины открытые	
		Витрины закрытые		Витрины закрытые		Витрины закрытые		Витрины закрытые	
9	Раздаточная	Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд	
		Мармиты для вторых блюд		Мармиты для вторых блюд		Мармиты для вторых блюд		Мармиты для вторых блюд	
		Мармиты для третьих блюд		Мармиты для третьих блюд		Мармиты для третьих блюд		Мармиты для третьих блюд	
		Холодильный прилавок (витрина, секция)		Холодильный прилавок (витрина, секция)		Холодильный прилавок (витрина, секция)		Холодильный прилавок (витрина, секция)	
		Прилавок нейтральный		Прилавок нейтральный		Прилавок нейтральный		Прилавок нейтральный	
		Прилавок для столовых приборов		Прилавок для столовых приборов		Прилавок для столовых приборов		Прилавок для столовых приборов	
		Прилавок-витрина холодильный		Прилавок-витрина холодильный		Прилавок-витрина холодильный		Прилавок-витрина холодильный	

		Прилавок для подогрева тарелок		Прилавок для подогрева тарелок		Прилавок для подогрева тарелок		Прилавок для подогрева тарелок	
		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды		Шкаф или стеллаж для хранения посуды	
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы	
		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа		Бактерицидная лампа	
10	Дополнительные источники горячего водоснабжения	Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель		Электрический водонагреватель	
12	Вентиляционные системы	Зонт приточно-вытяжной пристенный		Зонт приточно-вытяжной пристенный		Зонт приточно-вытяжной пристенный		Зонт приточно-вытяжной пристенный	
		Зонт приточно-вытяжной островной		Зонт приточно-вытяжной островной		Зонт приточно-вытяжной островной		Зонт приточно-вытяжной островной	

6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Наличие договора на обслуживания (Да/Нет)	Заказчик по договору	Исполнитель по договору
1	Тепловое	Да	Образовательная организация	ИП Магомедов Р.Р.
2	Механическое	Да	Образовательная организация	ИП Магомедов Р.Р.
3	Холодильное	Да	Образовательная организация	ИП Магомедов Р.Р.
4	Весомизмерительное	Да	Образовательная организация	ООО «Стандарт»

7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой (обеденного зала)	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Линии раздачи:		
1.1	Тепловое	2	2023
1.2	Нейтральное		
1.3	Холодильное		
2	Столы обеденные	25	2021
3	Стулья	150	2021
4	Умывальные раковины	5	2018
5	Электрополотенца	3	2018
6	Дозаторы для мыла	5	2021
7	Дозаторы для дезинфицирующих средств	2	2020

8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования буфета (дополнительное питание)	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Мебель буфета:		
1.1	Буфетная стойка	1	2023
1.2	Торговый прилавок	1	2005
1.3	Витрины открытые	3	2005
1.4	Витрины закрытые		
2	Тепловое		
3	Механическое		
4	Холодильное	2	2008
5	Вендинговый аппарат		

9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Холодильник	1	2022
2	Микроволновая печь	1	2022
3	Стол обеденные	2	2021
4	Стулья	12	2021

10. Укомплектованность штата работников столовой

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во ставок	Кол-во занятых ставок	Фактическое кол-во работников, чел.
1	Заведующий производством	1	1	1
2	Технолог			
3	Повар	3	2	2
4	Кондитер			
5	Буфетчик	1	1	1
6	Официант			
7	Рабочие кухни (помощники повара, мойщики посуды, уборщицы производственных помещений)	3	3	3
	ИТОГО:	8	7	7

11. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации

№ п/п	Наименование должностей	профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	предварительный и периодический медицинский осмотр	Вакцинация	наличие медицинской книжки
1	Заведующий производством	1	100%	100%	Есть в наличии
2	Технолог				
3	Повара	2	100%	100%	Есть в наличии
4	Кондитер				
5	Буфетчик	1	100%	100%	Есть в наличии
6	Рабочие кухни (помощники повара,	3	100%	100%	Есть в наличии

мойщики
посуды,
уборщицы
производствен
ных помещений)

12. Приложения к паспорту столовой

1 План-схема расположения помещений столовой на 2 листах.

2 Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на ____ лист.