

СОГЛАСОВАНО
Начальник отдела образования
администрации Фрунзенского района Санкт-Петербурга



Майковец М.А.

(подпись)

« » 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ №311

В.Л. Виноградова
(подпись)



« » 2024г.

ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 311 с углубленным изучением физики Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Адрес месторасположения: г. Санкт Петербург, ул. Белградская ,дом 14, корпус

2,литер А

телефон: 8(812) 774-32-25 эл почта: school311@edu-frn.spb.ru

Дата составления паспорта 20.09.2024 г

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации	
1.1. Типы столовых.....	
1.2. Количество классов по уровням образования	
1.3. Численность обучающихся по уровням образования	
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся	
2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	
2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	
2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник	
3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации	
4. Инженерное обеспечение столовой	
5. Материально-техническое оснащение столовой	
5.1. Перечень помещений и их площадь м2.....	
6. Оборудование столовой	
6.1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации.....	
6.1. 1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах организатора питания	
6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой	
6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования	
7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала).....	
8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)	
9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	
10. Укомплектованность штата работников столовой.....	
11. Приложения к паспорту столовой	

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

Наименование образовательной организации (полное по ЕГРЮЛ)	<u>Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №311 с углубленным изучением физики Фрунзенского р-на Санкт - Петербурга</u>
ИНН образовательной организации	7816166571
Адрес юридический	<u>индекс 192212 , г. Санкт – Петербург, ул. Белградская , дом14,корпус 2,литер А</u>
Адрес фактический	<u>индекс 192212 , г. Санкт – Петербург, ул. Белградская , дом14,корпус 2,литер А</u>
Кадастровый номер здания образовательной организации	78:13:0007410:3036
Сайт образовательной организации	https://xn--311-5cd3cgu2f.xn--p1ai/
Ссылка на электронное меню с сайта	https://школа311.рф/index.php/dlva-roditelej/food
Расчетная мощность образовательной организации (чел.)	650
Фактическая численность обучающихся (чел.)	805
Год постройки	1967
Год проведения капитального ремонта столовой	2016г
Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой	-
Год проведения косметического ремонта столовой	-
Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой	-
Руководитель образовательной организации (ФИО полностью)	Виноградова Вероника Львовна
- контактный номер	8(812) 774-32-25
- электронная почта	sc311frunz@yandex.ru
Ответственный за организацию питания (ФИО полностью)	<u>Матвеева Елена Викторовна</u>
- должность	Ответственный за организацию питания
- контактный номер	8 (812) 774-32-26
- электронная почта	sc311frunz@yandex.ru
- документ-основание	Приказ №82/12 от 01.09.2022г
Форма организации питания (самостоятельно/услуга)	услуга

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>да</u>
	<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>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>249,7 м2</u>
		Количество посадочных мест обеденного зала	<u>180</u>
		Наличие буфета (Да/Нет)	<u>да</u>
		Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)	<u>имеется 8,98 м2</u>
		Площадь буфета вне обеденного зала (м2)	<u>нет</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	2	0	0	2
2	2 класс	3	0	0	2
3	3 класс	3	0	0	2
4	4 класс	3	0	0	2
Итого:		11	0	0	8
5	5 класс	3	0	0	0
6	6 класс	3	0	0	0
7	7 класс	3	0	0	0
8	8 класс	3	0	0	0
9	9 класс	3	0	0	0
Итого:		15	0	0	0
10	10 класс	1	0	0	0
11	11 класс	1	0	0	0
Итого:		2	0	0	0
ВСЕГО:		28	0	0	8

1.3. Численность обучающихся по уровням образования

№ п/п	Классы	Численность обучающихся, всего чел.	в т.ч. кадетские классы, чел.	в т.ч. 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	71	0	0	71	0
2	2 класс	90	0	0	90	0
3	3 класс	92	0	0	92	0
4	4 класс	92	0	0	92	1
Итого:		345	0	0	345	1
5	5 класс	89	0	0	15	1
6	6 класс	87	0	0	24	0
7	7 класс	75	0	0	23	1
8	8 класс	70			7	0

9	9 класс	75			16	0
Итого:		396			85	2
10	10 класс	34			3	0
11	11 класс	30			5	0
Итого:		64			8	0
ВСЕГО:		805			438	3

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	345	255	73,9	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	255	255	100	-	-
2	Обучающиеся 5-9 классов	396	-	-	165	41,7
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	85	-	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	165	-	-	165	100
3	Обучающиеся 10-11 классов	64	-	-	48	75
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	-	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	48	-	-	48	100
	Общее количество обучающихся	805	255	31,7	213	-
	в т.ч. льготных категорий	438	255	58,2	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	213	-	-	213	100

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	345	90	26
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	345	90	26
2	Обучающиеся 5-9 классов	396	85	21,5
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	85	85	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Обучающиеся 10-11 классов	64	8	12,5
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	8	8	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество обучающихся	805	183	22,7
	в т.ч. льготных категорий	438	183	41,8
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-

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	345	-	-
2	Обучающиеся 5-9 классов	396	-	-
3	Обучающиеся 10-11 классов	64	-	-
	Общее количество обучающихся	805	-	-

3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	Организатор питания
Наименование	ООО «Торговый дом А.П. Иванов»
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7805120310

Адрес местонахождения	192102, СПб, Грузинская ул., 12, лит.А
Телефон	8-812-407-89-79
Электронная почта	thivanov@inbox.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Иванов Юрий Александрович
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Иванов Юрий Александрович
Дата заключения контракта	09.09.2024
Дата окончания контракта	31.06.2025
Дата начала оказания услуг (поставки)	01.09.2024
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.06.2025
№ действующего контракта	0172200002524000348-311
Наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	<u>Да</u>

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, собственная скважина, другие ведомственные источники)	централизованное	ГУП «Водоканал»	Образовательная организация	нет
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	централизованное	ПАО «ТГК №1»	Образовательная организация	нет

Отопление	(централизованное, собственная котельная, ведомственная котельная)	централизованное	ПАО «ТГК №1»	Образовательная организация	нет
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)	централизованное	ГУП «Водоканал»	Образовательная организация	нет
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)	искусственная	ООО «Авангард»	Образовательная организация	нет
Электроэнергия	(выделенная мощность на столовую в кВт)		ООО «ПСК»	Образовательная организация	нет
Газоснабжение	(Да/Нет)	нет	нет	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,	нет	нет	нет	нет

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)	Догоотовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная	
		A1	A2	Б1, Б2	В1,В2	
1	Складские помещения					
1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)	нет	нет	нет	нет	нет
1.2	Кладовая сухих продуктов			15,5м ²		
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит			6,7м ²		

1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные)			15,5м2		
1.5	Инвентарная кладовая			5,5м2		
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств			12,3м2		
2.	Производственные помещения					
2.1	Горячий цех			33,м2		
2.2	Холодный цех	0	0	0	0	0
2.2.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	0	0	0	0	0
2.3	Мучной цех	0	0	0	0	0
2.3.1	Зона в горячем цехе	0	0	0	0	0
2.4	Помещение для нарезки хлеба	0	0	0	0	0
2.4.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	0	0	0	0	0
2.5	Мясо-рыбный цех	0	0	0	0	0
2.5.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	0	0	0	0	0
2.6	Помещение для обработки яиц	0	0	0	0	0
2.6.1	Зона в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)	0	0	0	0	0
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)	0	0	0	0	0
2.7.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	0	0	0	0	0

2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	0	0	0	0	0
2.8.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	0	0	0	0	0
2.9	Доготовочный цех	0	0	0	0	0
3.	Моечные помещения					
3.1	Моечная кухонной посуды	0	0	0	0	0
3.2	Моечная столовой посуды	0	0	0	0	0
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды			12,3 м2		
3.4	Моечная оборотной тары и кладовая тары	0	0	0	0	0
4.	Буфет-раздаточная					
4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной			8,98м2		
4.2	Посудомоечная буфета-раздаточной	0	0	0	0	0
5	Помещения для персонала /иные административные и бытовые помещения					
5.1	Комната для приема пищи (персонал столовой)	0	0	0	0	0
5.2	Место приема пищи персонала (указать где)	0	0	0	0	0
5.3	Комната/кабинет для персонала	0	0	0	0	0
5.4	Гардероб персонала			10,2м2		
5.5	Душевая персонала			2,3м2		
5.6	Санузел персонала			1,0м2		
5.7	Помещение уборочного инвентаря			2,5м2		
5.8	Помещение для временного	0	0	0	0	0

	хранения отходов					
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	0	0	0	0	0
7	Обеденный зал			249,7м2		
8	Буфет			8,98 м 2		
9	Раздаточная	0	0	0	0	0

6. Оборудование столовой

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

Характеристика оборудования столовой								
№ п/п	Наименование цехов/зон и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Год выпуска	Год начала эксплуатации	% износа оборудования	Качественная характеристика оборудования
		Плита электрическая	ПЭ49Ж		2022	2022	100	Исправно
		Плита электрическая	ПЭ49Ж		2022	2022	100	Исправно

1	Горячий кондитерский цех	Плита электрическая	ПЭ49Ж		2022	2022	100	Исправно
		Пароконвектомат	ПКА-1/1ПМ2		2022	2022	0	Исправно
		Мармит электрический кухонный универсальный	ЭМК-70КМУ		2022	2022	0	Исправно
		Сковорода	СЭСМ		2005	2005	100	Исправно
		Шкаф жарочный	ШЖЭ 2		2007	2007	100	Исправно
		Овощерезка	МПР35 0м		2001	2001	100	Исправно
		электро кипятильник	КНЭ 100		2020	2020	100	Исправен
		Привод универсальный	П2		2004	2004	100	Исправно
		Машина тестомесильная	-		2005	2005	100	Исправно
				стеллаж для посуды			2023	2023
		стол кондитерский			2023	2023	0	Исправно

		столы производственный			2024	2024	0	Исправно
		подтоварники			2024	2024	0	Исправно
	Мясо - рыбн ый, овощ ной цех	Мясорубка	МИМ 300		2001	2001	100	Исправно
		Картофелечистка	МОК		2005	2005	100	Исправно
		Картофелечистка	МОК 300		2007	2007	100	Исправно
3.	Моеч ная для столо вой и кухн и	Водонагреватель	-		2012	2012	100	Исправно
		Машина посудомоечная	МПК- 700К- 01		2020	2020	45	Исправно
4	клад овая для сухи х прод уктов	Шкаф холодильный	ШХ 0,7		2004	2004	100	Исправно
		Ларь морозильный	500л. ЛН500		2007	2007	100	Исправно
		Шкаф холодильный	Polair CM10 7-S		2018	2018	100	Исправно
		Холодильник Саратов	Сарат ов 452		2005	2007	100	Исправно
5	холо диль ная каме ра	Агрегат холодильный	BC1 250		2003	2003	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	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0

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	Помещение для обработки	Производственный стол		Производственный стол		Производственный стол			

	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			
		Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Подтоварники (при необходимости)		Подтоварники (при необходимости)		Подтоварники (при необходимости)			
		Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Картофелеочистительная машина		Картофелеочистительная машина		Картофелеочистительная машина			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)								
		Производственные столы		Производственные столы		Производственные столы			
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная			
		Овощерезательная машина		Овощерезательная машина		Овощерезательная машина			
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	Догоготовочный 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							
		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 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							
		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							
		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 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 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	ООО «Авангард»
2	Механическое	да	Образовательная организация	ООО «Авангард»
3	Холодильное	да	Образовательная организация	ООО «Авангард»
4	Весоизмерительное	да	Образовательная организация	ООО «Авангард»

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:		
2	Тепловое	3	2022
3	Нейтральное	0	
4	Холодильное	0	
5	Столы обеденные	45	2023
6	Стулья	180	2023
7	Умывальные раковины	5	2018
8	Электрополотенца	3	2018
9	Дозаторы для мыла	5	2018
10	Столы производственные	4	2024
11	Подтоварники	5	2024
10	Дозаторы для дезинфицирующих средств	3	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	2018
1.2	Торговый прилавок	1	2018
1.3	Витрины открытые	1	2018
1.4	Витрины закрытые	1	2007
2	Тепловое	0	0
3	Механическое	0	0
4	Холодильное	0	0
5	Вендинговый аппарат	0	0

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	0	0
2	Микроволновая печь	0	0
3	Столы обеденные	0	0
4	Стулья	0	0

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	1	1	1
3	Повар	2	2	2
4	Кондитер	0	0	0
5	Буфетчик	1	1	1
6	Официант	1	1	1
7	Рабочие кухни (помощники повара, мойщики посуды, уборщицы производственных помещений)	4	2	2
	ИТОГО:	10	8	8

11. Приложения к паспорту столовой

1 План-схема расположения помещений столовой на 2 лист.

2 Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на 0 лист.