

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>196,6</u>
		Количество посадочных мест обеденного зала	<u>140</u>
		Наличие буфета (Да/Нет)	<u>да</u>
		Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)	<u>7,92</u>
		Площадь буфета вне обеденного зала (м2)	<u>нет</u>

2. 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)	да	ГУП «Водоканал СПб»	Образовательная организация	нет
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	централизованное	ГУП ТЭК СПб	Образовательная организация	нет
Отопление	(Централизованное, собственная котельная, ведомственная котельная)	централизованное	ГУП ТЭК СПб	Образовательная организация	нет
Водоотведение	(Централизованное, локальные сооружения, другие)	централизованное	ГУП «Водоканал СПб»	Образовательная организация	да
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)	комбинированная	ООО «Альтернатива»	Образовательная организация	нет
Электроэнергия	(выделенная мощность на столовую в кВт)	нет	АО «Петрозлектросбыт»	Образовательная организация	нет
Газоснабжение	(Да/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			
---	--	-----	--	--	--

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)		6,7			
1.2	Кладовая сухих продуктов		15,1			
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит)		11,7			
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные камеры)		нет			
1.5	Инвентарная кладовая		10,7			
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств		9,2			

1.7	Кладовая для хранения мяса (рыбы)		7,4			
1.8	Кладовая для хранения молочных и гастрономических продуктов		8,2			
2.	Производственные помещения					
2.1	Горячий цех		35,7			
2.2	Холодный цех		17,4			
2.2.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.3	Мучной цех		33,0			
2.3.1	Зона в горячем цехе		-			
2.4	Помещение для нарезки хлеба		4,2			
2.4.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.5	Мясорыбный цех		11,8			
2.5.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.6	Помещение для обработки яиц		-			
2.6.1	Зона в мясорыбном цехе (или ином цехе, указать каком)		3,0			
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)		12,9			
2.7.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			

2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		-			
2.8.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.9	Доготовочный цех		-			
3.	Моечные помещения					
3.1	Моечная кухонной посуды		12,1			
3.2	Моечная столовой посуды		21,4			
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды		-			
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)		-			
5.2	Место приема пищи персонала (указать где)		в помещении обеденного зала			
5.3	Комната/кабинет для персонала		8,5			
5.4	Гардероб персонала		9,0			
5.5	Душевая персонала		1,8			
5.6	Санузел персонала		1,9			
5.7	Помещение уборочного инвентаря		2,4			

5.8	Помещение для временного хранения отходов		7,3			
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании		-			
7	Обеденный зал		196,6			
8	Буфет		7,93			
9	Раздаточная		14,7			

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	Мясорыбный цех	Электромясорубка	"МИМ-300"	1,9	2010	2013	90%	исправно
		Весы электронные (до 25 кг)	CAS AD-25		2010	2010	90%	исправно
		Стол производственный	СРЗ		2010	2010	90%	исправно
		Стеллаж	СТК 1500/500		2010	2010	90%	исправно
		Моечная ванна двухсекционная (2 шт.)			2010	2010	90%	исправно

		Производственный стол с охлаждаемой поверхностью	ВЛМ 2А	0,35	2010	2010	90%	исправно
		Подтоварники			2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно
		Раковина для мытья рук			2022	2022	0	исправно
		Дозатор для дезинфицирующих средств			2022	2022	0	исправно
2	Горячий цех	Универсальный механический привод или овощерезательная машина	УКМ-0,6	1,5	2007	2007	90%	исправно
		Сковорода электрическая	СЭП-0,45	12	2023	2023	0%	исправно
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	10	2010	2010	90%	исправно
		Котел электрический	КПЭМ-100	13,5	2010	2013	90%	исправно
		Плита электрическая четырехконфорочная	ПЭ49	12	2022	2022	0	исправно
		Плита электрическая шестиконфорочная	ПЭ69	18	2022	2022	0	исправно
		Стол производственный (2шт)	СР-3		2010	2010	90%	исправно
		Стол производственный- тумба 2 шт.	СТК-15/6БН		2010	2010	90%	исправно
		Стелаж (2 шт)	СТК		2010	2010	90%	исправно
		Подтоварник	ПКИ-400		2010	2010	90%	исправно

		Весы электронные (до 25 кг)	CAS AD-25	0,01	2010	2010	90%	исправно
		Моечная ванна односекционная			2010	2010	90%	исправно
		Тележка грузовая			2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно
		Раковина для мытья рук			2022	2022	0	исправно
3	Овощной цех	Холодильник POLAIR	CM-107-S	0.35	2010	2013	90%	исправно
		Картофелечистка "МОК-300"	МОК-300	0.005	2023	2023	0%	исправно
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	УМК-0,6	1,5	2010	2013	90%	исправно
		Стеллаж	СТК-950/500		2010	2010	90%	исправно
		Стол для обработки овощей 2 шт	CP-2		2010	2010	90%	исправно
		Моечная ванна с душирующим устройством – 1 шт			2010	2010	90%	исправно
		Стол тумба	СТК-15/6БН		2010	2010	90%	исправно
		Весы электронные (до 25 кг)	CAS AD-25	0,01	2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно
		Раковина для мытья рук			2022	2022	0	исправно

4	Холодный цех	Холодильник "АТЛАНТ"	ATLANT 150	0,35	2010	2010	80%	исправно		
		Холодильник POLAIR	CM 105-S	0,35	2010	2013	80%	исправно		
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	OM-300	0,35	2010	2010	90%	исправно		
		Слайсер	AG250	0.12	2010	2010	90%	исправно		
		Стол производственный (3шт)	CP-3	-	2010	2010	90%	исправно		
		Производственный стол с охлаждаемой поверхностью	BM 1500	0.35	2013	2013	90%	исправно		
		Весы электронные (до 25 кг) (2шт.)	CAS AD-25	0,01-	2010	2010	90%	исправно		
		Стеллажи			2010	2010	90%	исправно		
		Тележка грузовая			2010	2010	90%	исправно		
		Моечная ванна односекционная	BCM-1/430		2010	2010	90%	исправно		
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно		
		Раковина для мытья рук			2022	2022	0	исправно		
		5	Мучной цех	Пекарский шкаф	ШПЭСМ-3	15,6	2003	2003	90%	исправно
				Просеиватель муки	каскад	1,2	2010	2010	90%	исправно
Холодильник	Бирюса 132R			0,12	2007	2007	90%	исправно		
Духовой (жарочный) шкаф электрический	ШЭЖ-902			8,7	2007	2007	90%	исправно		
Тестомесильная машина	МТМ-65-Н			0,18	2010	2013	90%	исправно		

		Производственный стол			2010	2013	90%	исправно
		2шт.			2010	2010	90%	исправно
		Стол кондитерский			2010	2010	90%	исправно
		2шт.			2010	2010	90%	исправно
		Подтоварники			2010	2010	90%	исправно
		2 шт.			2010	2010	90%	исправно
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	УКМ		2010	2010	90%	исправно
		Весы контрольные	CAS AD-25		2010	2010	90%	исправно
		Моечная ванна односекционная	ВСМ-1/30		2010	2010	90%	исправно
		Плита электрическая четырехконфорочная			2015	2015	50%	исправно
		Стеллажи	СТК1200/600		2010	2010	90%	исправно
		2шт.			2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно
		2шт.			2022	2022	0	исправно
		Раковина для мытья рук			2022	2022	0	исправно
		2шт.			2022	2022	0	исправно
6	Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина	МПК-700 К	10,5	2022	2022	0	исправно
		Производственный стол	СТК		2010	2010	90%	исправно

		Стол приставной к посудомоечной машине (роликовый, с мойкой, сортировочный и т.д.) 2 шт			2022	2022	0	исправно
		Производственный стол			2010	2010	90%	исправно
		Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов) 5 шт.			2010	2010	90%	исправно
		Стеллаж (1 шт)			2022	2022	0	исправно
		Моечная ванна двухсекционная (3 шт.)			2010	2010	90%	исправно
		Электрический водонагреватель	1,5		2010	2010	50%	исправно
		Раковина для мытья рук			2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно
7	Моечная кухонной посуды	Моечная ванна двухсекционная			2010	2010	90%	исправно
		Стеллажи	СТК		2010	2010	90%	исправно
		Электрический водонагреватель		1,5	2010	2010	50%	исправно
		Производственный стол	СР-3	-	2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно

		Раковина для мытья рук			2022	2022	0	исправно
8	Кладовая для хранения мяса (рыбы)	Ларь морозильный (3 шт)	CF 300 S	0.198	2013	2013	90%	исправно
9	Кладовая для хранения молочных и гастрономических продуктов	Холодильник POLAIR	POLAIR 105-S	0.35	2010	2013	90%	исправно
		Холодильник POLAIR	POLAIR 105-S	0.35	2010	2013	90%	исправно
		Холодильник POLAIR	POLAIR 107-S	0.35	2010	2013	90%	исправно
		Холодильник POLAIR	POLAIR 107-S	0.35	2010	2013	90%	исправно
10	Кладовая сухих продуктов	Холодильник «Бирюса109»	«Бирюса109»	0,047	2022	2022	0	исправно
		Весы электронные (до 60 кг)	CAS DL-60	0,01	2010	2010	90%	исправно
		Стеллаж (3 шт)	СТК		2010	2010	90%	исправно
		Шкаф для хранения	ШЭК-1200		2010	2010	90%	исправно
		Подготоварник 2 шт			2010	2010	90%	исправно
10	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит хранение овощей)	Холодильные шкафы среднетемпературные	CB114-s	0.12	2010	2013	90%	исправно
		Холодильные шкафы среднетемпературные	CM110-s	0.75	2022	2022	0	исправно
		Весы электронные (до 60 кг)	CAS DL-60	0,01	2010	2010	90%	исправно

		Подтоварники 2 шт.			2010	2010	90%	исправно
		Стеллаж (2 шт)	СТК-950/500		2010	2010	90%	исправно
11	Буфет	Холодильник высокий со стеклянными дверями	Octava	0,31	2013	2013	90%	исправно
		Прилавок- витрина холодильный (2 шт)	Octava U 1200	0,31	2013	2013	90%	исправно
		Кипятильник электрический непрерывного действия		2,5	2010	2010	90%	исправно
		Бактерицидная лампа		0,15	2022	2022	0	исправно
		Производствен ный стол 3шт.			2010	2010	90%	исправно
		Торговый прилавок			2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	исправно
		Дозатор для дезинфицирую щих средств			2022	2022	0	исправно
		Раковина для мытья рук			2022	2022	0	исправно
12	Раздаточная	Тележка грузовая с гидр. подъёмом	LMF-30	-	2010	2010	50%	исправно
		Мармиты для вторых блюд	«АТЕSY» ПМЭС- 70КМ	3,201	2013	2013	90%	исправно
		Мармиты для первых блюд	«АТЕSY» ПМЭС- 70КМ-01	3,201	2013	2013	90%	исправно

		Производственный стол 6 шт.	СР-3	-	2010	2010	90%	исправно
		Подтоварники			2010	2010	90%	исправно
		Тележка грузовая 2шт.		-	2010	2010	50%	исправно
		Дозатор для дезинфицирующих средств 2 шт.			2022	2022	0	исправно
		Дозатор для мыла 2 шт.			2022	2022	0	исправно
		Раковина для мытья рук 2шт			2022	2022	0	исправно
13	Обеденный зал	Холодильник бытовой	«Бирюса 109»	0,047	2022	2022	0	исправно
		Микроволновая печь	Horizont 20MW700-1378PKW	0.7	2022	2022	0	исправно
		Дозатор для мыла 2шт			2022	2022	0	исправно
		Бактерицидная лампа		0,15	2022	2022	0	исправно
		Электрополотенца 2 шт.		1,5	2010	2010	90%	
		Столы обеденный 42 шт.			2010	2010	90%	исправно
		Стулья 168 шт.			2010	2010	90%	исправно
		Раковина для мытья рук 7 шт.			2010	2010	90%	исправно

		Дозатор для дезинфицирующих средств 2шт.			2022	2022	0	исправно
14	Помещение для нарезки хлеба	Шкаф для хранения хлеба			2010	2010	90%	исправно
		Производственный стол			2010	2010	90%	исправно
		Раковина для мытья рук			2010	2010	90%	исправно
		Дозатор для дезинфицирующих средств			2022	2022	0	исправно
		Дозатор для мыла			2022	2022	0	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 характеристика оборудования
1	Кладовая для хранения мяса (рыбы)	Морозильный ларь	CF 300 S	0.198	исправно
2					
3					
4					

5					
---	--	--	--	--	--

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	1	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	2	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	1				
		Котел газовый		Котел газовый					
		Сковорода электрическая		Сковорода электрическая	1				
		Сковорода газовая		Сковорода газовая					
		Духовой (жарочный) шкаф электрический		Духовой (жарочный) шкаф электрический	1				
		Духовой (жарочный) шкаф подключение газ		Духовой (жарочный) шкаф подключение газ					
		Пароконвектомат электрический		Пароконвектомат электрический	1				
		Пароконвектомат газовый		Пароконвектомат газовый					
		Плита электрическая		Плита электрическая					
		Плита газовая		Плита газовая					

	Электропривод (для готовой продукции)		Электропривод (для готовой продукции)	1				
	Контрольные весы		Контрольные весы					
	Производственный стол		Производственный стол	1				
	Холодильный шкаф среднетемпературный		Холодильный шкаф среднетемпературный					
	Кипятильник электрический непрерывного действия		Кипятильник электрический непрерывного действия	1				
	Стеллажи		Стеллажи	1				
	Моечная ванна односекционная		Моечная ванна односекционная	1				
	Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук					

2.2	Холодный цех	Производственный стол	Производственный стол	1	Производственный стол		
		Производственный стол с охлаждаемой поверхностью	Производственный стол с охлаждаемой поверхностью	1	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	1	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	1	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	1	Тестомесильная машина			
		Просеиватель муки (при необходимости)		Просеиватель муки (при необходимости)	1				
		Пекарский шкаф		Пекарский шкаф	1	Пекарский шкаф			
		Печь конвекционная		Печь конвекционная	1	Печь конвекционная			
		Шкаф расстоечный		Шкаф расстоечный	1	Шкаф расстоечный			
		Тестораскаточная машина		Тестораскаточная машина		Тестораскаточная машина			
		Тестоделитель		Тестоделитель					
		Планетарный миксер		Планетарный миксер	0	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)	2	Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка		Электромясорубка	1	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)	1	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	1	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			
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелеочиститель ная машина		Картофелеочиститель ная машина	1	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	1	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	Доготовочный 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	1	Котломоечная машина		Котломоечная машина	
		Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная	1	Моечная ванна двухсекционная		Моечная ванна двухсекционная	

		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные	1	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	1	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	1	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	1	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	1	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	1	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	4	Стулья		Стулья	
7	Обеденный зал	Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные		Столы обеденные	
		Стулья		Стулья	50	Стулья		Стулья	
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	2	Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
		Электрополотенца		Электрополотенца	2	Электрополотенца		Электрополотенца	
		Дозатор для мыла		Дозатор для мыла	4	Дозатор для мыла		Дозатор для мыла	
		Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств	2	Дозатор для дезинфицирующих средств		Дозатор для дезинфицирующих средств	
		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька		Тележка-шпилька	

		Сервировочная тележка		Сервировочная тележка	2	Сервировочная тележка		Сервировочная тележка	
8	Буфет	Буфетная стойка		Буфетная стойка	1	Буфетная стойка		Буфетная стойка	
		Торговый прилавок		Торговый прилавок	1	Торговый прилавок		Торговый прилавок	
		Витрины открытые		Витрины открытые	0	Витрины открытые		Витрины открытые	
		Витрины закрытые		Витрины закрытые	1	Витрины закрытые		Витрины закрытые	
9	Раздаточная	Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд	1	Мармиты для первых блюд		Мармиты для первых блюд	
		Мармиты для вторых блюд		Мармиты для вторых блюд	1	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	1	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	1	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	ГБОУ школа № 423 Кронштадтского района СПб	ООО «СевЗапМонтаж»
2	Механическое	да	ГБОУ школа № 423 Кронштадтского района СПб	ООО «СевЗапМонтаж»
3	Холодильное	да	ГБОУ школа № 423 Кронштадтского района СПб	ООО «СевЗапМонтаж»
4	Весоизмерительное	да	ГБОУ школа № 423 Кронштадтского района СПб	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	1	2022
1.2	Нейтральное	-	-
1.3	Холодильное	1	2022
2	Стол�ы обеденные	42	2010
3	Стулья	168	2010
4	Умывальные раковины	8	2010
5	Электрополотенца	2	2010
6	Дозаторы для мыла	4	2020
7	Дозаторы для дезинфицирующих средств		

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	2010
1.2	Торговый прилавок	1	2010
1.3	Витрины открытые	0	
1.4	Витрины закрытые	1	2010
2	Тепловое	1	2010
3	Механическое	0	
4	Холодильное	3	2013
5	Вендинговый аппарат	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	1	2022
2	Микроволновая печь	1	2022
3	Стол обеденные	1	2010
4	Стулья	4	2022

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

11. Приложения к паспорту столовой

1. План-схема расположения помещений столовой на 3 листах.

Инструкция по заполнению паспорта столовой образовательной организации

Проведение паспортизации столовой образовательной организации (далее – Паспорт столовой) проводится в следующей последовательности:

1. Сбор информации:

- Сбор и обобщение информации об образовательной организации;
- Сбор и обобщение информации об инженерном обеспечении столовой (водоснабжение, водоотведение, отопление, электроэнергия и т.д.)
- Сбор и обобщение информации о составе помещений столовой;
- Сбор и обобщение информации о наличии оборудования, его техническом состоянии и сроках эксплуатации;

2. Обработка собранной информации и формирование необходимых электронных форм Паспорта столовой.

3. Утверждение Паспорта столовой руководителем образовательной организации.

4. Представление информации в ИОГВ, исполняющий функции учредителя.

Паспорт столовой заполняется на каждую площадку отдельно. Сведения по обучающимся (разделы 1.2., 1.3., 2.1., 2.2., 2.3.) и штатной численности работников столовой (раздел 10) заполняются по данным на конец учебного года. Данные о контрактах на услугу организации питания/поставку пищевых продуктов (раздел 3) предоставляются только по действующим (заключенным) контрактам. В случае, если срок контракта истек, а по новому контракту еще не завершена процедура определения организатора питания/поставщика, сведения не заполняются.

Титульный лист:

При наличии двух и более площадок указывается «Наименование образовательной организации (площадка № ...), указывается адрес местонахождения площадки.

Заполненный Паспорт столовой утверждается руководителем образовательной организации, затем передается на согласование в ИОГВ, исполняющий функции учредителя.

1. Общие сведения об образовательной организации

Указывается наименование образовательной организации в соответствии с ЕГРЮЛ, ИНН, адрес юридический и фактический, кадастровый номер здания образовательной организации, расчетная мощность (на какое количество (человек) обучающихся спроектировано здание образовательной организации), фактическая численность обучающихся (общее количество (человек) обучающихся в образовательной организации на конец учебного года), указывается форма организации питания в образовательной организации.

1.1 Типы столовых

В соответствии с особенностями по номенклатуре и виду поставляемого сырья и продукции, а также технической оснащенности оборудованием и составом помещений определены следующие типы столовых:

- **A1** - столовая школьная базовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций)*
- **A2** - сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами);
- **B1** - 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;

- **Б2** - 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;
- **В1** - буфет-раздаточная горячих блюд - поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также незаправленные салаты;
- **В2** - буфет-раздаточная охлажденных блюд - поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда с длительным сроком годности;

Основные характеристики столовой формируются в соответствии с площадями поэтажного плана образовательной организации.

**В случае, если столовая обеспечивает полуфабрикатами или готовыми блюдами другие образовательные организации, то она является базовой.*

1.2 Количество классов по уровням образования

Заполняется по факту за прошедший учебный год. Столбцы 4, 5 рассчитываются от общего количества классов (столбец 3).

1.3 Численность обучающихся по уровням образования

Заполняется по факту за прошедший учебный год. Столбцы 4, 5, 6, 7 рассчитываются от численности обучающихся (столбец 3).

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Заполняется по факту за прошедший учебный год.

2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Указывается количество обучающихся, получающих горячее питание только «Завтрак» или только «Обед», в том числе за родительскую плату. Отдельно устанавливается количество обучающихся льготных категорий.

2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

Указывается количество обучающихся, получающих двухразовое горячее питание «Завтрак и Обед», в том числе за родительскую плату. Отдельно устанавливается количество обучающихся льготных категорий.

2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник

Указывается количество обучающихся, получающих «Полдник».

3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации

В случае организации услуг питания указываются сведения по действующему договору оказания услуг.

В случае поставки продуктов питания, указываются сведения по всем действующим контрактам на поставку продуктов питания.

4. Инженерное обеспечение столовой

Заполняется по факту на год проведения паспортизации. При наличии оборудования, подключенного к системе газоснабжения, в графе «Характеристика системы» указывается вид оборудования и его количество.

5. Материально-техническое оснащение столовой

5.1 Перечень помещений и их площадь м2

Указывается площадь помещений в соответствии с поэтажным планом образовательной организации по наименованию цехов и помещений в графе, соответствующей типу столовой. При расположении в одном помещении нескольких «цехов», которые не разделены строительными конструкциями, такие помещения носят

название зон. Необходимо определить наименование зон, их площади в цехах и помещениях.

6. Оборудование столовой

Осмотр и запись оборудования выполняется по отдельным цехам (зонам) и помещениям: горячий цех, мучной цех, мясо-рыбный цех, холодный, овощной цех, холодильные камеры, складские помещения, линия раздачи и т.д.

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

Указывается тип имеющегося в наличии оборудования (основные средства, малоценное имущество), марка, потребляемая мощность и его характеристики (год выпуска, год начала эксплуатации, процент износа оборудования по данным бухгалтерского учета), размещенного в производственных цехах (зонах) и находящего на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации. Указывается качественная характеристика оборудования (исправно, неисправно, имеется незначительная утрата функционала, имеется значительная утрата функционала).

Каждая единица оборудования заполняется в новой строке.

Пример заполнения:

№ п/п	Характеристика оборудования столовой							
	Наименование цехов и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Год выпуска	Год начала эксплуатации	% износа оборудования	Качественная характеристика оборудования
1	Складские помещения	Стеллажи	СК-2-4 (нерж) серия 400		2021	2021	5%	Исправно
2	Овощной цех	Овощерезательная машина	ОМ-350М/22 0-01	0,55	2019	2019	35%	Имеется незначительная утрата функционала
3	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка	М-50С	0,55	2020	2021	5%	Исправно
4	Горячий цех	Пароконвектомат электрический	LUXSTA HL EKF 523 UD	3,2	2020	2020	10%	Исправно
5	Раздаточная	Мармиты для первых блюд	CONVITO SB-6000	0,4	2017	2017	25%	Неисправно

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

Указывается тип имеющегося в наличии оборудования (основные средства, малоценное имущество), марка, потребляемая мощность, размещенного в производственных цехах (зонах) и находящего на балансовых и забалансовых счетах организатора питания и иных собственников. Указывается качественная характеристика оборудования (исправно, неисправно, имеется незначительная утрата функционала, имеется значительная утрата функционала).

Каждая единица оборудования заполняется в новой строке.

Пример заполнения:

№ п/п	Характеристика оборудования столовой				
	Наименование цехов и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность (кВт)	Качественная характеристика оборудования
1	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка	M-50C	0,55	Исправно
2	Горячий цех	Пароконвектомат электрический	LUXSTAHL EKF 523 UD	3,2	Исправно
3	Раздаточная	Мармиты для первых блюд	CONVITO SB-6000	0,4	Неисправно

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

В соответствии с представленным перечнем оборудования по наименованиям цехов/зон и помещений, а также с учетом типа столовой, указывается необходимое к приобретению количество единиц оборудования. Недостающее тепловое, механическое, холодильное и иное оборудование определяется путем анализа данных раздела 6.1. о находящемся в образовательной организации оборудовании по цехам/зонам и помещениям и требующего дооснащения или замены. В случае подключения образовательной организации к системе газоснабжения рекомендуется выбирать необходимое дополнительное тепловое оборудование с подключением к системе газоснабжения.

При отсутствии потребности в оборудовании ячейка столбца не заполняется.

Данные раздела 6.1.1. при формировании перечня необходимого оборудования к анализу не принимаются.

6.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

Указывается наличие действующих договоров на обслуживание по типам оборудования (тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное).

7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала)

Указывается количество единиц теплового, холодильного, нейтрального (нержавеющий прилавок, прилавок для хранения подносов, кассовый прилавок и т.д.) оборудования в составе линии раздачи и количественное оснащение обеденной и умывальной зон.

8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание).

Указывается количество единиц оборудования в отдельно выделенном помещении буфета/зоне в столовом зале.

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

Указывается количество единиц оборудования, специально выделенных для организации питания обучающихся, нуждающихся в отдельном диетическом и лечебном питании.

10. Укомплектованность штата работников столовой

Указывается количество выделенных ставок по штатному расписанию, количество занятых ставок и фактическое количество человек, занимающих указанные ставки.

При самостоятельной организации питания данные вносятся на основании штатных документов образовательной организации, в случае оказания услуг питания таблица заполняется на основании штатных документов организации, оказывающей эти услуги.

Приложения к паспорту столовой

К Паспорту столовой прилагаются план-схемы расположения помещений столовой или технический план помещения с выделенной зоной столовой. Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах в год формирования паспорта столовой.

Дополнительно будет направлена электронная форма паспорта столовой образовательной организации, которую необходимо будет заполнить!!!