


СОГЛАСОВАНО
Представитель исполнительного
органа государственной власти


_____ (ФИО)
(подпись)

«19» _____ 2022г.



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель образовательной
организации

Базина Н.Г. (ФИО)
(подпись) 

«19» июля 2022г.



**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(Государственное общеобразовательное учреждение школа №500 Пушкинского района
Санкт-Петербурга)**

*(площадка №1) **

Адрес месторасположения: Г.Пушкин, ул. Госпитальная, дом 24, лит А.

телефон: 573-98-61 эл почта: Scoole500@mail.ru

Дата составления паспорта 19.07.2022г.

** При наличии площадки указывается «Наименование ОО (площадка №...)»*

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации.....	3
1.1. Типы столовых.....	5
1.2. Количество классов по уровням образования.....	6
1.3. Численность обучающихся по уровням образования	6
2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся	7
2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	7
2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.....	8
2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник	8
3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации	9
4. Инженерное обеспечение столовой	9
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	14
6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой	16
6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования	32
7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала).....	32
8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)	33
9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	33
10. Укомплектованность штата работников столовой.....	34
11. Приложения к паспорту столовой.....	34

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

Наименование образовательной организации (полное по ЕГРЮЛ)	<u>Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №500 Пушкинского района Санкт- Петербурга</u>
ИНН образовательной организации	<u>7820020617</u>
Адрес юридический	<u>196601, Санкт-Петербург, г.Пушкин,Госпитальная ул., д. 24, лит.А</u>
Адрес фактический	<u>196601, Санкт-Петербург, г.Пушкин,Госпитальная ул., д. 24, лит.А</u>
Кадастровый номер здания образовательной организации	<u>78..42:1811702..2014</u>
Сайт образовательной организации	<u>www.школа500.рф</u>
Ссылка на электронное меню с сайта	<u>https://obr-pushkin.ru/?page_id=292</u>
Расчетная мощность образовательной организации (чел.)	<u>720</u>
Фактическая численность обучающихся (чел.)	<u>1038</u>
Год постройки	<u>1902г.</u>
Год проведения капитального ремонта столовой	<u>-</u>
Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой	<u>2016</u>
Год проведения косметического ремонта столовой	<u>2016г.</u>
Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой	<u>2027</u>
Руководитель образовательной организации (ФИО полностью)	<u>Базина Надежда Геннадьевна</u>
- контактный номер	<u>573-98-61</u>
- электронная почта	<u>Scoole500@mail.ru</u>
Ответственный за организацию питания (ФИО полностью)	<u>Небора Катерина Борисовна</u>
- должность	<u>Педагог-психолог</u>
- контактный номер	<u>89816803597</u>
- электронная почта	<u>Scoole500@mail.ru</u>
- документ-основание	<u>Приказ №174 от 29.08.2022</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>да</u>
	<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>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)	
Количество посадочных мест обеденного зала		<u>180</u>	
Наличие буфета (Да/Нет)		<u>да</u>	
Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)		<u>15.0</u>	
Площадь буфета вне обеденного зала (м2)		-	

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	5	-	-	3
2	2 класс	5	-	-	2
3	3 класс	4	-	-	1
4	4 класс	3	-	-	1
Итого:		17	-	-	
5	5 класс	5	-	-	-
6	6 класс	4	-	-	-
7	7 класс	4	-	-	-
8	8 класс	3	-	-	-
9	9 класс	2	-	-	-
Итого:		18	-	-	
10	10 класс	1	-	-	-
11	11 класс	1	-	-	-
Итого:		2	-	-	
ВСЕГО:		37	-	-	-

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	131	-	-	-	-
2	2 класс	155	-	-	-	-
3	3 класс	111	-	-	-	-
4	4 класс	91	-	-	-	-
Итого:		488	-	-	-	-
5	5 класс	128	-	-	-	-
6	6 класс	116	-	-	-	-
7	7 класс	111	-	-	-	-

8	8 класс	96	-	-	-	-
9	9 класс	53	-	-	-	-
Итого:		504	-	-	-	-
10	10 класс	52	-	-	-	-
11	11 класс	39	-	-	-	-
Итого:		91	-	-	-	-
ВСЕГО:		1083	-	-	-	-

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	488	-	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	355	355	72,74	-	-
2	Обучающиеся 5-9 классов	504	-	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	117	-	-	117	23,21
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-	-	-
3	Обучающиеся 10-11 классов	91	-	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	10	-	-	10	10,98
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-	-	-
	Общее количество обучающихся	1083	-	-	-	-
	в т.ч. льготных категорий	482	355	72,79	127	21,34
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-	-	-

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	488	488	
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	133	133	27,25
2	Обучающиеся 5-9 классов	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Обучающиеся 10-11 классов	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество обучающихся	488	-	-
	в т.ч. льготных категорий	133	133	27,25
	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	-	-	-
2	Обучающиеся 5-9 классов	-	-	-
3	Обучающиеся 10-11 классов	-	-	-
	Общее количество обучающихся	-	-	-

3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7807313727
Адрес местонахождения	198329,г. Санкт-Петербург, ул. Партизана Германа,д 5/14,литА, пом. 17-Н
Телефон	735-34-71, 736-73-83
Электронная почта	kspselo@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Мурашов Леонид Владимирович
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Мурашов Леонид Владимирович
Дата заключения контракта	01.09.2021
Дата окончания контракта	25.05.2022
Дата начала оказания услуг (поставки)	01.09.2021
Дата окончания оказания услуг (поставки)	25.05.2022
№ действующего контракта	ОП/500
Наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	Нет

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	ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга»	ГБОУ школа №500	да

Горячее водоснабжение	(водонагреватели),	нет	нет	ГБОУ школа500	нет
Отопление	(централизованное,)	да	ГУП «ТЭК СПб»	ГБОУ школа №500	да
Водоотведение	(централизованное,)	да	ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга»	ГБОУ школа №500	да
Вентиляция помещений	(естественная,)	-	-	-	-
Электроэнергия	(выделенная мощность на столовую в кВт)	да	АО «Петербургская сбытовая компания»	ГБОУ школа №500	да
Газоснабжение	(/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, сковорода газовая, котел 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)	Доготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная	
		A1	A2	B1, B2	B1,B2	
1	Складские помещения					

1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)					
1.2	Кладовая сухих продуктов	10				
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит)	10				
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные)	-				
1.5	Инвентарная кладовая	-				
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств	-				
2.	Производственные помещения					
2.1	Горячий цех	55.4				
2.2	Холодный цех	15.1				
2.2.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	-				
2.3	Мучной цех	-				
2.3.1	Зона в горячем цехе	--				
2.4	Помещение для нарезки хлеба	55,4				
2.4.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	В горячем цеху				
2.5	Мясо-рыбный цех	24.3				
2.5.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	-				
2.6	Помещение для обработки яиц	-				

2.6.1	Зона в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)	-				
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-				
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	-	-	-	-	-
3.2	Моечная столовой посуды	-	-	-	-	-
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды	19.7	-	-	-	-
3.4	Моечная оборотной тары и кладовая тары	-	-	-	-	-
4.	Буфет-раздаточная					
4.1	Производственное помещение буфет-раздаточной	42.9	-	-	-	-
4.2	Посудомоечная буфет-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)	-				

5.3	Комната/кабинет для персонала	20.0				
5.4	Гардероб персонала	-				
5.5	Душевая персонала	5.2				
5.6	Санузел персонала	5.2				
5.7	Помещение уборочного инвентаря	5.2				
5.8	Помещение для временного хранения отходов	-				
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	-				
7	Обеденный зал	95.6				
8	Буфет	-				
9	Раздаточная	42.9				

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	моечная	Машина посудомоечная МПК-500ф	МПК500ф	0.5	2018	2019	30%	В работ

2	Чистящий цех	Картофельная очистка МОК-150у	МОК150у	0.37	2016	2016	30%	В раб.сост
3	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом, 2шт	ЭП-6ЖШ	2.4	2016	2016	30%	В раб.сост
4	Холодильный цех	Шкаф холодильный «Полаир» ШХ_0,7, 2шт	ШХ-0.7	0.35	2016	2016	30%	В раб.сост
5	Горячий цех	Слайсер1 0НВС-250	НВС-250	220	2016	2016	30%	В раб.сост
6	Горячий цех	Жарочный шкаф 2 секции ШЖЭ_2	ШЖЭ-2	2,7	2016	2016	30%	В раб.сост
7	Горячий цех	Машина универсальная кухонная	УКМ01	220	2016	2016	30%	В раб.сост

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	-	-	-	-	-

2	-	-	-	-	-
3	-	-	-	-	-
4	-	-	-	-	-
5	-	-	-	-	-

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

		Перечень теплового, механического, холодильного и иного оборудования по типу столовой							
Код	Наименование цехов/зон и помещений	Столовые школьные базовые	Кол-во	Столовые, работающие на сырье	Кол-во	Столовые, работающие на п/ф	Кол-во	Буфеты-раздаточные	Кол-во
		A1		A2		Б1, Б2		В1, В2	
1		Складские помещения							
1.2	Кладовая сухих продуктов	Стеллажи	-	Стеллажи	-	Стеллажи	-	Стеллажи	-
		Подтоварники	-	Подтоварники	-	Подтоварники	-	Подтоварники	-
		Камера холодильная	1	Камера холодильная	-	Камера холодильная	-		
1.3	Кладовая овощей	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	-		

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

Производственные помещения									
2	Горячий цех	Котел электрический	1	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	1	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	-				

	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	-	
2.2 Холодный цех							

		Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	-
		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	-
2.3	Мучной цех						

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

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	-
Производственный стол	-	Производственный стол	-	Производственный стол	-
2.6					

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	-
	Стеллажи	-	Стеллажи	-	Стеллажи	-
	Подтоварники (при необходимости)	-	Подтоварники (при необходимости)	-	Подтоварники (при необходимости)	-
2.7 Овощной цех (первичной обработки овощей)	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	-
	Производственные столы	-	Производственные столы	-	Производственные столы	-
	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-
2.8 Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Овощерезательная машина	-	Овощерезательная машина	-	Овощерезательная машина	-
	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-
	Производственные столы	-	Производственные столы	-	Производственные столы	-
	Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	-
	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-
	Картофелеочистительная машина	-	Картофелеочистительная машина	-	Картофелеочистительная 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	-	
						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 одностекольная
						Духовой (жарочный) шкаф электрический	-	
2.9	Договочный цех							

						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	-			
Моечные помещения										
3	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	-

	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-	Моечная ванна двухсекционная	-	
	Раковина для мытья рук	-	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	-
5.4	Гардероб для персонала	Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	-	Раковина для мытья рук	-
		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 моловая для уборочного инвентаря	-	Ванна моловая для уборочного инвентаря	-	Ванна моловая для уборочного инвентаря	-	Ванна моловая 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	-
		Столы обеденные	-	Столы обеденные	-	Столы обеденные	-	Столы обеденные	-
		Стулья	-	Стулья	-	Стулья	-	Стулья	-
7	Обеденный зал	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	-
		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	-

	Сервировочная тележка	1	Сервировочная тележка	-	Сервировочная тележка	-	Сервировочная тележка	-	Сервировочная тележка	-
8	Буфетная стойка	-	Буфетная стойка	-	Буфетная стойка	-	Буфетная стойка	-	Буфетная стойка	-
	Торговый прилавок	-	Торговый прилавок	-	Торговый прилавок	-	Торговый прилавок	-	Торговый прилавок	-
	Витрины открытые	-	Витрины открытые	-	Витрины открытые	-	Витрины открытые	-	Витрины открытые	-
	Витрины закрытые	-	Витрины закрытые	-	Витрины закрытые	-	Витрины закрытые	-	Витрины закрытые	-
	Мармиты для первых блюд	-	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 вторых блюд	-
	Мармиты для третьих 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)	-	Холодильный прилавок (витрина, секция)	-
9	Прилавок нейтральный	-	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 для столовых приборов	-
	Прилавок-витрина холодильный	-	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	Электрический водонагреватель	Электрический водонагреватель	Электрический водонагреватель
		Зонт приточно-вытяжной пристенный	Зонт приточно-вытяжной пристенный	Зонт приточно-вытяжной пристенный	Зонт приточно-вытяжной пристенный	Зонт приточно-вытяжной пристенный	Зонт приточно-вытяжной пристенный	Зонт приточно-вытяжной пристенный
12	Вентиляционные системы	Зонт приточно-вытяжной островной	Зонт приточно-вытяжной островной	Зонт приточно-вытяжной островной	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 обслуживание (Да/Нет)	Заказчик по договору	Исполнитель по договору
1	Тепловое	-		
2	Механическое	-		
3	Холодильное	-		
4	Весоизмерительное	-		

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	2016
1.2	Нейтральное	-	-
1.3	Холодильное	-	-
2	Стол обеденные	40	2017
3	Стулья	120	2017
4	Умывальные раковины	7	2014
5	Электрополотенца	5	2022
6	Дозаторы для мыла	5	2022
7	Дозаторы для дезинфицирующих средств	5	2022

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	-
1.2	Торговый прилавок	1	-
1.3	Витрины открытые	2	-
1.4	Витрины закрытые	-	-
2	Тепловое	1	-
3	Механическое	-	-
4	Холодильное	1	-
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	-	-
2	Микроволновая печь	-	-
3	Столы обеденные	-	-
4	Стулья	-	-

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

11. Приложения к паспорту столовой

1 План-схема расположения помещений столовой на 1 листе.

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

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;

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	CONVIT O 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.

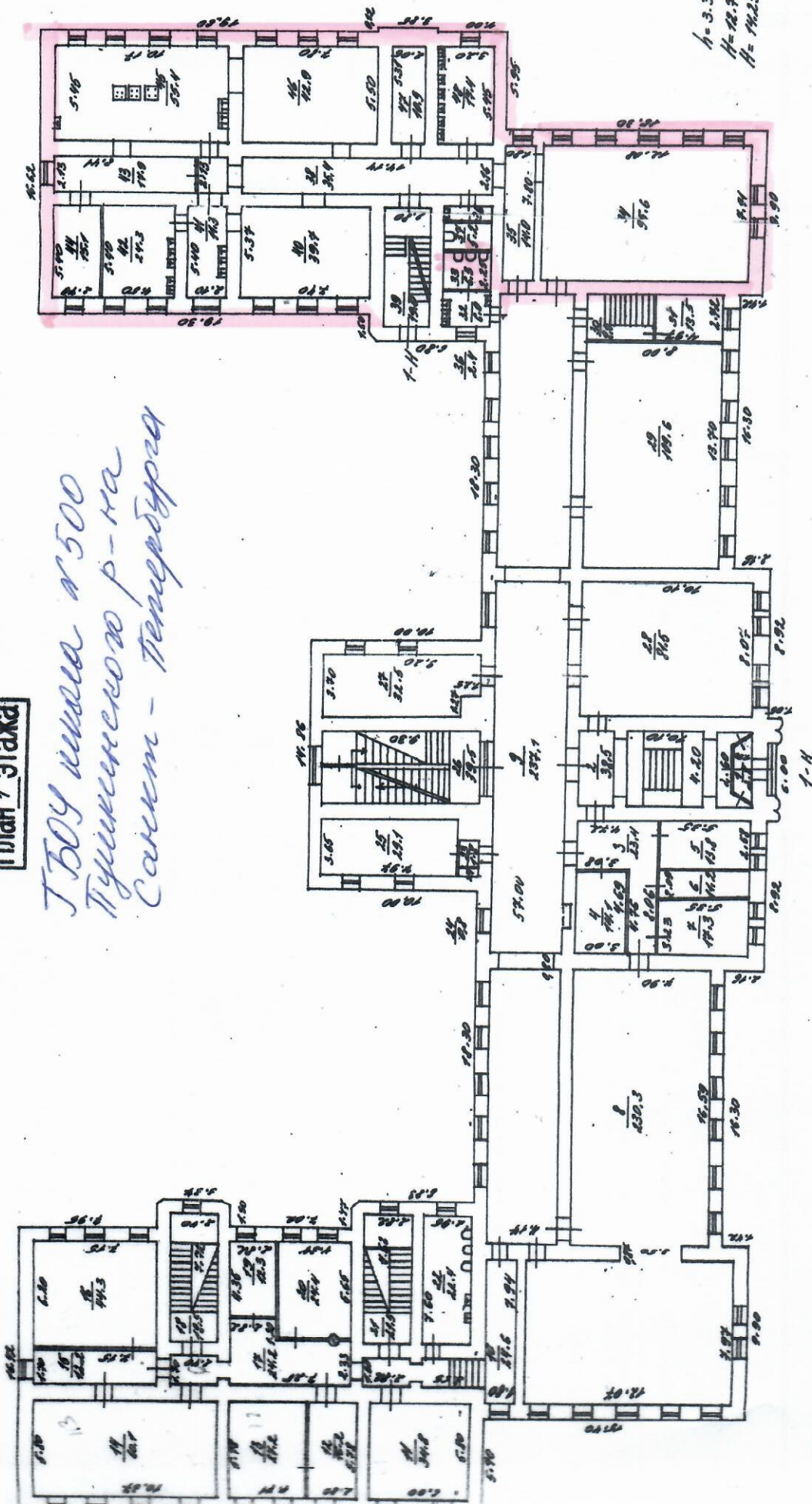
Приложения к паспорту столовой

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!!!

План 1 этажа

*ТБОУ шмаа д 500
Пушкинского р-на
Санкт-Петербурга*



*h = 3.34
H = 12.95
H = 14.25*

Текущие изменения
№ пом. (части): *1/1/3; 4; 5; 6; 7; 8; 9; 10*
Основание: самостоятельная перепланировка
Границы объекта изменены / не изменены
не изменены
исполнитель: *Маслова* (подпись, ФИО, должность)

Лист №	2	Имя №	10002
Дата	1/17/2003	Масштаб	1/4
Должностное лицо	Формина И.О.	Продисль	1/17/2003
Исполнитель	Афанасенко В.И.	Исполнитель	Кузнецов О.П.
Руковод. группа	Резникова Л.Г.	Руковод. группа	Резникова Л.Г.

Филиал ГУ ГУИОН
Проектно-инвентаризационное бюро
Пушкинского района
г. Санкт-Петербург

*Санкт-Петербург,
г. Пушкинский,
Тоснитальская ул.,
д. 24*