|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБОУ Гимназии № 441 Фрунзенского района Санкт-Петербурга  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кулагина Н.И.  (подпись)  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г. |

СОГЛАСОВАНО

Представитель исполнительного

органа государственной власти

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Майковец М.А.

(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г.

**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГИМНАЗИИ №441 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Адрес месторасположения: | | 192289, Санкт-Петербург, ул. Олеко Дундича, д. 37, корп. 2, литер А. | | |
| телефон: | 8(812)241-30-72 | | эл почта: | info@gymnasium441.ru |

**Дата составления паспорта**  17.10.2023

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание**  [1. Общие сведения об образовательной организации 3](#_Toc107493640)  [1.1. Типы столовых 4](#_Toc107493641)  [1.2. Количество классов по уровням образования 5](#_Toc107493642)  [1.3. Численность обучающихся по уровням образования 5](#_Toc107493643)  [2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся 6](#_Toc107493644)  [2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся 6](#_Toc107493645)  [2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся 7](#_Toc107493646)  [2.3. Охват питанием обучающихся по возрастным группам, получающих полдник 7](#_Toc107493647)  [3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации 8](#_Toc107493648)  [4. Инженерное обеспечение столовой 8](#_Toc107493649)  [5. Материально-техническое оснащение столовой 9](#_Toc107493650)  [5.1. Перечень помещений и их площадь м2 9](#_Toc107493651)  [6. Оборудование столовой 12](#_Toc107493652)  [6.1. Характеристика оборудования столовой, находящегося на балансовых и забалансовых счетах образовательной организации 12](#_Toc107493653)  [6.2. Потребность в приобретении необходимого теплового, механического, холодильного и иного оборудования к установке в столовой 18](#_Toc107493655)  [6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования 34](#_Toc107493656)  [7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала) 34](#_Toc107493657)  [8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание) 35](#_Toc107493658)  [9. Характеристика помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании 35](#_Toc107493659)  [10. Укомплектованность штата работников столовой 36](#_Toc107493660)  [11. Приложения к паспорту столовой 36](#_Toc107493661) |  |

1. **Общие сведения об образовательной организации**

**(указывается следующая информация):**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование образовательной организации  (полное по ЕГРЮЛ) | | | Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия №441 Фрунзенского района Санкт-Петербурга. | | | |
| ИНН образовательной организации | | | 7816166564 | | | |
| Адрес юридический | | | 192289, Санкт-Петербург, ул. Олеко Дундича, д. 37, корп. 2, литер А. | | | |
| Адрес фактический | | | 192289, Санкт-Петербург, ул. Олеко Дундича, д. 37, корп. 2, литер А. | | | |
| Кадастровый номер здания образовательной организации | | | 78:13:7448:21:2 | | | |
| Сайт образовательной организации | | | https://gymnasium441.ru/ | | | |
| Ссылка на электронное меню с сайта | | | https://gymnasium441.ru/roditelyam/pitanie/ezhednevnoe-menyu | | | |
| Расчетная мощность образовательной организации (чел.) | | | 904 | | | |
| Фактическая численность обучающихся (чел.) | | | 914 | | | |
| Год постройки | | | 1985 | | | |
| Год проведения капитального ремонта столовой | | |  | | | |
| Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой | | |  | | | |
| Год проведения косметического ремонта столовой | | | 2022 | | | |
| Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой | | |  | | | |
| Руководитель образовательной организации (ФИО полностью) | | | Кулагина Нина Ивановна | | | |
| - контактный номер | | | 241-30-73 | | | |
| - электронная почта | | | info@gymnasium441.ru | | | |
| Ответственный за организацию питания  (ФИО полностью) | | | Русанова Светлана Борисовна | | | |
| - должность | | | Секретарь руководителя | | | |
| - контактный номер | | | 89110260434 | | | |
| - электронная почта | | | info@gymnasium441.ru | | | |
| - документ-основание | | | Приказ№ 9-п от 30.08.2021 | | | |
| Форма организации питания  (самостоятельно/услуга ) | | | услуга | | | |
| * 1. **Типы столовых** | | | |  | | | |  |
| **Тип столовой** | **А1** | Столовая школьная базовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций) | | | - |
| **А2** | Сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами) | | | Да |
| **Б1** | 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** | | Площадь обеденного зала (м2) | | | 273,1 |
| Количество посадочных мест обеденного зала | | | 170 |
| Наличие буфета (Да/Нет) | | | Да |
| Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2) | | | 3 |
| Площадь буфета вне обеденного зала (м2) | | | - |

* 1. **Количество классов по уровням образования**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Классы** | **Кол-во классов** | **в т.ч. кадетские классы** | **в т.ч. спортивные классы** | **Кол-во групп продленного дня** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | 1 класс | 3 | - | - | 1 |
| 2 | 2 класс | 4 | - | - | 1 |
| 3 | 3 класс | 4 | - | - | 1 |
| 4 | 4 класс | 3 | - | - | 1 |
| Итого: | | 14 | - | - | 4 |
| 5 | 5 класс | 3 | - | - | - |
| 6 | 6 класс | 4 | - | - | - |
| 7 | 7 класс | 4 | - | - | - |
| 8 | 8 класс | 3 | - | - | - |
| 9 | 9 класс | 3 | - | - | - |
| Итого: | | 17 | - | - | - |
| 10 | 10 класс | 2 | - | - | - |
| 11 | 11 класс | 2 | - | - | - |
| Итого: | | 4 |  |  | - |
| ВСЕГО: | | 35 | - | - | 4 |

**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 | 97 | - | - | 97 | - |
| 2 | 2 класс | 94 | - | - | 94 | - |
| 3 | 3 класс | 99 | - | - | 99 | - |
| 4 | 4 класс | 89 | - | - | 89 | - |
| Итого: | | 379 | - | - | 379 | - |
| 5 | 5 класс | 85 | - | - | 13 | - |
| 6 | 6 класс | 101 | - | - | 12 | - |
| 7 | 7 класс | 106 | - | - | 17 | - |
| 8 | 8 класс | 72 | - | - | 9 | - |
| 9 | 9 класс | 75 | - | - | 6 | - |
| Итого: | | 439 | - | - | 57 | - |
| 10 | 10 класс | 45 | - | - | 6 | - |
| 11 | 11 класс | 51 | - | - | 7 | - |
| Итого: | | 96 | - | - | 13 | - |
| ВСЕГО: | | 914 | - | - | 449 | - |

**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 | 379 | 304 | 80 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 304 | 304 | 100 | 0 | 0 |
| 2 | Обучающиеся 5-9 классов | 439 | 68 | 15 | 268 | 61 |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 57 | 0 | 0 | 57 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 279 | 68 | 24 | 211 | 75 |
| 3 | Обучающиеся 10-11 классов | 96 | 1 | 2 | 74 | 77 |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 13 | 0 | 0 | 13 | 100 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 59 | 1 | 2 | 58 | 98 |
|  | **Общее количество обучающихся** | 914 | 373 | 40 | 342 | 37 |
|  | **в т.ч. льготных категорий** | 374 | 304 | 81 | 70 | 19 |
|  | **в т.ч. за родительскую плату** | 338 | 69 | 20 | 269 | 79 |

**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 | 379 | 75 | 20 |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 75 | 75 | 20 |
| 2 | Обучающиеся 5-9 классов | 439 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Обучающиеся 10-11 классов | 96 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. обучающиеся льготных категорий | 0 | 0 | 0 |
|  | в т.ч. за родительскую плату | 0 | 0 | 0 |
|  | **Общее количество обучающихся** | 914 | 75 | 8 |
|  | **в т.ч. льготных категорий** | 75 | 75 | 100 |
|  | **в т.ч. за родительскую плату** | 0 | 0 | 0 |

**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 | 379 | - | - |
| 2 | Обучающиеся 5-9 классов | 439 | - | - |
| 3 | Обучающиеся 10-11 классов | 96 | - | - |
|  | **Общее количество обучающихся** | 914 | - | - |

**3. Сведения об организаторе питания/поставщике в образовательной организации**

|  |  |
| --- | --- |
| Организатор питания/ поставщик продуктов (указать) | Организатор питания |
| Наименование | «ТД А.П. Иванов» |
| ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания | 7805120310 |
| Адрес местонахождения | 192102, город Санкт-Петербург, Грузинская ул., д.12 литер а |
| Телефон | (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 | 10.07.2023 |
| Дата окончания контракта | 31.05.2024 |
| Дата начала оказания услуг (поставки) | 01.09.2023 |
| Дата окончания оказания услуг (поставки) | 15.07.2024 |
| № действующего контракта | 0172200002523000264-441 |
| Наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту | **Да**/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**, собственная скважина, другие ведомственные источники) | Да | ГУП Водоканал СПБ | образовательная | Нет |
| **Горячее водоснабжение** | (**централизованное**, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) | Да | ГУП Водоканал СПБ | образовательная | Нет |
| **Отопление** | (**централизованное**, собственная котельная, ведомственная котельная) | Да | ПАО территориальная генерирующая компания №1 | образовательная | Нет |
| **Водоотведение** | (**централизованно**е, локальные сооружения, другие) | Да | ГУП Водоканал СПБ | образовательная | Нет |
| **Вентиляция помещений** | (естественная, искусственная, **комбинированная**) | Да | ООО «Авангард» | образовательная | Нет |
| **Электроэнергия** | (выделенная мощность на столовую в кВт) | - |  |  |  |
| **Газоснабжение** | (Да/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) | - | - | - | - |

**5. Материально-техническое оснащение столовой**

**5.1. Перечень помещений и их площадь м2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование цехов/зон и помещений** | **Площадь помещений м2** | | | |  |
| **Столовые школьные базовые** | **Сырьевая**  **(столовые, работающие**  **на сырье полного цикла)** | **Доготовочная (столовые, работающие**  **на п/ф)** | **Буфет-раздаточная** | **Потребность в ремонте**  **(текущий/**  **капитальный/**  **реконструкция)** |
|  |  | **А1** | **А2** | **Б1, Б2** | **В1,В2** |  |
| 1 | Складские помещения | | | | | |
| 1.1 | Загрузочная (в случае отсутствия указать) |  | 12,3 |  |  | капитальный |
| 1.2 | Кладовая сухих продуктов |  | 9,0 |  |  | капитальный |
| 1.3 | Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит хранение овощей) |  | 11,2 |  |  | капитальный |
| 1.4 | Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные камеры) |  | 9,0 |  |  | капитальный |
| 1.5 | Инвентарная кладовая |  | 17,1 |  |  | капитальный |
| 1.6 | Кладовая моющих и дезинфицирующих средств |  | 1,9 |  |  | капитальный |
| 2. | Производственные помещения | | | | | |
| 2.1 | Горячий цех |  | 68,5 |  |  | капитальный |
| 2.2 | Холодный цех |  | Зона в горячем цехе |  |  |  |
| 2.2.1 | Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком) |  | Зона в горячем цехе |  |  |  |
| 2.3 | Мучной цех |  | Зона в горячем цехе |  |  | капитальный |
| 2.3.1 | Зона в горячем цехе |  | Зона в горячем цехе |  |  |  |
| 2.4 | Помещение для нарезки хлеба |  | Зона в горячем цехе |  |  | капитальный |
| 2.4.1 | Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком) |  | Зона в горячем цехе |  |  |  |
| 2.5 | Мясо-рыбный цех |  | 16,9 |  |  | капитальный |
| 2.5.1 | Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком) |  | Мясо-рыбный цех |  |  |  |
| 2.6 | Помещение для обработки яиц |  | Мясо-рыбный цех |  |  | капитальный |
| 2.6.1 | Зона в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком) |  | Мясо-рыбный цех |  |  |  |
| 2.7 | Овощной цех (первичной обработки овощей) |  | Зона в горячем цехе |  |  | капитальный |
| 2.7.1 | Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком) |  | Зона в горячем цехе |  |  |  |
| 2.8 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) |  | Зона в горячем цехе |  |  | капитальный |
| 2.8.1 | Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком) |  | Зона в горячем цехе |  |  |  |
| 2.9 | Доготовочный цех |  | - |  | - | - |
| 3. | Моечные помещения | | | | | |
| 3.1 | Моечная кухонной посуды |  | 36,1 |  |  | капитальный |
| 3.2 | Моечная столовой посуды |  | Моечная кухонной посуды |  |  | капитальный |
| 3.3 | Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды |  | Моечная кухонной посуды |  |  | капитальный |
| 3.4 | Моечная оборотной тары и кладовая тары |  | Моечная кухонной посуды |  |  | капитальный |
| 4. | Буфет-раздаточная | | | | | |
| 4.1 | Производственное помещение буфета-раздаточной |  | Загрузочная |  |  | капитальный |
| 4.2 | Посудомоечная буфета-раздаточной |  | Моечная кухонной посуды |  |  | капитальный |
| 5 | Помещения для персонала /иные административные и бытовые помещения | | | | | |
| 5.1 | Комната для приема пищи (персонал столовой) |  | Обеденный зал |  |  | капитальный |
| 5.2 | Место приема пищи персонала (указать где) |  | Обеденный зал |  |  |  |
| 5.3 | Комната/кабинет для персонала |  | 7,7 |  |  | капитальный |
| 5.4 | Гардероб персонала |  | 6,5 |  |  | капитальный |
| 5.5 | Душевая персонала |  | - |  |  |  |
| 5.6 | Санузел персонала |  | 1,5 |  |  | капитальный |
| 5.7 | Помещение уборочного инвентаря |  | 1,9 |  |  | капитальный |
| 5.8 | Помещение для временного хранения отходов |  | Загрузочная |  |  | капитальный |
| 6 | Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании |  | - |  |  |  |
| 7 | Обеденный зал |  | 273,1 |  |  | - |
| 8 | Буфет |  | 3 |  |  | - |
| 9 | Раздаточная |  | 2 |  |  | - |

**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 хар-ка оборудования** |
| 1 | **Кладовая сухих продуктов** | Холодильный ларь низкотемпературный | Polair SF 130LF-S | 1,8 | 2012 | 2012 | 70 |  |
| 2 | **Кладовая овощей** | Холодильная сплит-система | Сплит система для холодильной камеры | 12,5 | 2013 | 2013 | 80 |  |
| 3 | **Горячий цех** | Тестомесильная машина | Машина тестомесильная 01380409 | 1,1 | 2005 | 2005 | 95 |  |
| 4 | **Горячий цех** | Пароконвектомат электрический | Пароконвектомат ПКа 10-1/1ВМ2 | 12,5 | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 5 | **Горячий цех** | Холодильные шкафы среднетемпературные | Шкаф холодилодильный ШХ-0,80 С Купе | 0,2 | 2023 | 2023 | 0 |  |
| 6 | **Горячий цех** | Пекарский шкаф | Шкаф пекарский ЭШ-4К | 20,8 | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 7 | **Горячий цех** | Сковорода электрическая | Сковорода опрокидывающаяся ЭСК-90-0,47-70-Ч | 12,5 | 2022 | 2023 | 0 |  |
| 8 | **Горячий цех** | Сковорода электрическая | Сковорода опрокидывающаяся ЭСК-90-0,47-70-Ч | 12,5 | 2015 | 2015 | 10 |  |
| 9 | **Горячий цех** | Овощерезательная машина | Машина овощерезательная электрическая МПО-1-03 | 1 | 2023 | 2023 | 0 |  |
| 10 | **Горячий цех** | Мармиты для первых блюд | Мармит первых блюд ПМЭС-70К | 7,6 | 2006 | 2006 | 80 |  |
| 11 | **Горячий цех** | Плита электрическая четырехконфорочная | Плита электрическая ЭП-4ЖШ 4 конфорки +жарочный шкаф | 3 | 2007 | 2007 | 90 |  |
| 12 | **Горячий цех** | Плита электрическая четырехконфорочная | Плита электрическая ЭП-4ЖШ 4 конфорки +жарочный шкаф | 3 | 2007 | 2007 | 90 |  |
| 13 | **Горячий цех** | Плита электрическая четырехконфорочная | Плита электрическая ЭП-4ЖШ 4 конфорки +жарочный шкаф | 3 | 2007 | 2007 | 90 |  |
| 14 | **Горячий цех** | Плита электрическая четырехконфорочная | Плита электрическая ЭП-4ЖШ 4 конфорки +жарочный шкаф | 3 | 2007 | 2007 | 90 |  |
| 15 | **Горячий цех** | Духовой (жарочный) шкаф электрический | Шкаф жарочный ШЖХ-02 01380410 | 7,6 | 2005 | 2005 | 90 |  |
| 16 | **Горячий цех** | Котел электрический | Котел пищеварочный КПЭМ-160/9Т | 23,6 | 2007 | 2007 | 70 |  |
| 17 | **Горячий цех** | Котел электрический | Котел пищеварочный КПЭМ-100/9Т | 18,1 | 2023 | 2023 | 0 |  |
| 18 | **Горячий цех** | Мармиты для вторых блюд | Линия раздачи мармит ЭМК-70-КМ | 2 | 2023 | 2023 | 0 |  |
| 19 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 20 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 21 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 22 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 23 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 24 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 25 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 26 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 27 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 28 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 29 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 30 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 31 | **Горячий цех** | Производственный стол | Luxstahl СПУ-12/6 нерж |  | 2022 | 2022 | 0 |  |
| 32 | **Мясо-рыбный цех** | Холодильник | Шкаф холодильный ШХ-0,7 | 1,4 | 2007 | 2007 | 50 |  |
| 33 | **Мясо-рыбный цех** | Слайсер | Машина для нарезания (слайсер) НВS-250А | 0,2 | 2023 | 2023 | 0 |  |
| 34 | **Мясо-рыбный цех** | Электромясорубка | Мясорубка промышленная | 0,3 | 2023 | 2023 | 0 |  |
| 35 | **Моечная кухонной посуды** | Посудомоечная машина | Тоннельная посудомоечная машина Гродторгмаш ММУ-1000М | 35,7 | 2021 | 2022 | 3 |  |
| 36 | **Моечная кухонной посуды** | Посудомоечная машина | Машина посудомоечная МПУ-700 | 16,3 | 2007 | 2007 | 70 |  |
| 37 | **Моечная кухонной посуды** | Кипятильник электрический непрерывного действия | Кипятильник КВЭ-30 | 7,6 | 2006 | 2006 | 82 |  |
| 38 | **Моечная кухонной посуды** | Моечная ванна двухсекционная | Моечная ванна |  | 2021 | 2021 | 0 |  |
| 39 | **Моечная кухонной посуды** | Моечная ванна двухсекционная | Моечная ванна |  | 2021 | 2021 | 0 |  |
| 40 | **Моечная кухонной посуды** | Моечная ванна двухсекционная | Моечная ванна |  | 2021 | 2021 | 0 |  |
| 41 | **Обеденный зал** | Столы обеденные | Столы обеденные | 30 | 2011 | 2011 | 90 |  |
| 42 | **Обеденный зал** | Стулья | Стулья | 170 | 2011 | 2011 | 90 |  |
| 43 | **Обеденный зал** | Бактерициндая лампа | Бактерициндая лампа | 0,2 | 2020 | 2020 | 70 |  |
| 44 | **Обеденный зал** | Прилавок для столовых приборов | Прилавок для столовых приборов | 0 | 2023 | 2023 | 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** |
|  |  | **А1** |  | **А2** |  | **Б1, Б2** |  | **В1,В2** |  |
| **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 | 1 | 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 дезинфицирующих средств | Шкаф для хранения |  | Шкаф для хранения | 1 | Шкаф для хранения |  | Шкаф для хранения |  |
| Стеллажи |  | Стеллажи | 1 | Стеллажи |  | Стеллажи |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук | 1 | 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 | 4 |  |  |  |  |
| 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 | 3 | 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) |  | Просеиватель муки (при необходимости) |  |  |  |
| Пекарский шкаф |  | Пекарский шкаф | 1 | 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 яиц | Производственный стол |  | Производственный стол |  | Производственный стол |  |  |  |
| Моечная ванна трехсекционные |  | Моечная ванна трехсекционные |  | Моечная ванна трехсекционные |  |  |  |
| Бактерицидная лампа |  | Бактерицидная лампа |  | Бактерицидная лампа |  |  |  |
| Овоскоп |  | Овоскоп |  | Овоскоп |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |  |  |
| 2.7 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Стеллажи |  | Стеллажи |  | Стеллажи |  |  |  |
| Подтоварники (при необходимости) |  | Подтоварники (при необходимости) |  | Подтоварники (при необходимости) |  |  |  |
| Производственные столы |  | Производственные столы |  | Производственные столы |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина |  | Картофелеочистительная машина | 1 | Картофелеочистительная машина |  |  |  |
| Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |  |  |
| 2.8 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы |  | Производственные столы |  | Производственные столы |  |  |  |
| Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  |  |  |
| Овощерезательная машина |  | Овощерезательная машина |  | Овощерезательная машина |  |  |  |
| Холодильные шкафы среднетемпературные |  | Холодильные шкафы среднетемпературные |  | Холодильные шкафы среднетемпературные |  |  |  |
| Контрольные весы |  | Контрольные весы |  | Контрольные весы |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |  |  |
| 2.9 | 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 |  | Котломоечная машина |  | Котломоечная машина |  |
| Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  |
| Стеллажи перфорированные |  | Стеллажи перфорированные |  | Стеллажи перфорированные |  | Стеллажи перфорированные |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |
| 3.2 | Моечная столовой посуды | Производственный стол |  | Производственный стол |  | Производственный стол |  | Производственный стол |  |
| Посудомоечная машина |  | Посудомоечная машина |  | Посудомоечная машина |  | Посудомоечная машина |  |
| Моечная ванна трехсекционная |  | Моечная ванна трехсекционная |  | Моечная ванна трехсекционная |  | Моечная ванна трехсекционная |  |
| Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  |
| Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов) |  | Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов) |  | Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов) |  | Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов) |  |
| Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  | Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  | Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  | Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  |
| 3.2 | Моечная столовой посуды | Стол для сбора отходов |  | Стол для сбора отходов |  | Стол для сбора отходов |  | Стол для сбора отходов |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |
| 3.4 | Моечная оборотной тары | Стеллажи |  | Стеллажи |  | Стеллажи |  |  |  |
| Стеллажи перфорированные |  | Стеллажи перфорированные |  | Стеллажи перфорированные |  |  |  |
| Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  | Моечная ванна двухсекционная |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |  |  |
| **5** | **Помещения для персонала/иные административные и бытовые помещения** | | | | | | | | | |
| 5.1 | Комната для приема пищи (персонал столовой) | Производственные столы |  | Производственные столы |  | Производственные столы |  | Производственные столы |  |
| Электроплита |  | Электроплита |  | Электроплита |  | Электроплита |  |
| Микроволновая печь |  | Микроволновая печь |  | Микроволновая печь |  | Микроволновая печь |  |
| Холодильник бытовой |  | Холодильник бытовой |  | Холодильник бытовой |  | Холодильник бытовой |  |
| Моечная ванна односекционная |  | Моечная ванна односекционная |  | Моечная ванна односекционная |  | Моечная ванна односекционная |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |
| 5.4 | Гардероб для персонала | Шкаф для верхней одежды |  | Шкаф для верхней одежды |  | Шкаф для верхней одежды |  | Шкаф для верхней одежды |  |
| Шкаф для санитарной одежды |  | Шкаф для санитарной одежды |  | Шкаф для санитарной одежды |  | Шкаф для санитарной одежды |  |
| 5.7 | Помещение для уборочного инвентаря | Ванна моповая для уборочного инвенитаря |  | Ванна моповая для уборочного инвенитаря |  | Ванна моповая для уборочного инвенитаря |  | Ванна моповая для уборочного инвенитаря |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |
| 5.8 | Помещение для временного хранения отходов | Холодильные шкафы среднетемпературные |  | Холодильные шкафы среднетемпературные |  | Холодильные шкафы среднетемпературные |  | Холодильные шкафы среднетемпературные |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |
| **6** | **Помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание** | Холодильник |  | Холодильник |  | Холодильник |  | Холодильник |  |
| Микроволновая печь |  | Микроволновая печь |  | Микроволновая печь |  | Микроволновая печь |  |
| Столы обеденные |  | Столы обеденные |  | Столы обеденные |  | Столы обеденные |  |
| Стулья |  | Стулья |  | Стулья |  | Стулья |  |
| **7** | **Обеденный зал** | Столы обеденные |  | Столы обеденные |  | Столы обеденные |  | Столы обеденные |  |
| Стулья |  | Стулья |  | Стулья |  | Стулья |  |
| Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  | Раковина для мытья рук |  |
| Электрополотенца |  | Электрополотенца |  | Электрополотенца |  | Электрополотенца |  |
| Дозатор для мыла |  | Дозатор для мыла |  | Дозатор для мыла |  | Дозатор для мыла |  |
| Дозатор для дезинфицирующих средств |  | Дозатор для дезинфицирующих средств |  | Дозатор для дезинфицирующих средств |  | Дозатор для дезинфицирующих средств |  |
| Тележка-шпилька |  | Тележка-шпилька |  | Тележка-шпилька |  | Тележка-шпилька |  |
| Сервировочная тележка |  | Сервировочная тележка |  | Сервировочная тележка |  | Сервировочная тележка |  |
| **8** | **Буфет** | Буфетная стойка |  | Буфетная стойка |  | Буфетная стойка |  | Буфетная стойка |  |
| Торговый прилавок |  | Торговый прилавок |  | Торговый прилавок |  | Торговый прилавок |  |
| Витрины открытые |  | Витрины открытые |  | Витрины открытые |  | Витрины открытые |  |
| Витрины закрытые |  | Витрины закрытые |  | Витрины закрытые |  | Витрины закрытые |  |
| **9** | **Раздаточная** | Мармиты для первых блюд |  | Мармиты для первых блюд |  | Мармиты для первых блюд |  | Мармиты для первых блюд |  |
| Мармиты для вторых блюд |  | Мармиты для вторых блюд |  | Мармиты для вторых блюд |  | Мармиты для вторых блюд |  |
| Мармиты для третьих блюд |  | Мармиты для третьих блюд |  | Мармиты для третьих блюд |  | Мармиты для третьих блюд |  |
| Холодильный прилавок (витрина, секция) |  | Холодильный прилавок (витрина, секция) |  | Холодильный прилавок (витрина, секция) |  | Холодильный прилавок (витрина, секция) |  |
| Прилавок нейтральный |  | Прилавок нейтральный |  | Прилавок нейтральный |  | Прилавок нейтральный |  |
| Прилавок для столовых приборов |  | Прилавок для столовых приборов |  | Прилавок для столовых приборов |  | Прилавок для столовых приборов |  |
| Прилавок-витрина холодильный |  | Прилавок-витрина холодильный |  | Прилавок-витрина холодильный |  | Прилавок-витрина холодильный |  |
| Прилавок для подогрева тарелок |  | Прилавок для подогрева тарелок |  | Прилавок для подогрева тарелок |  | Прилавок для подогрева тарелок |  |
| Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  | Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  | Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  | Шкаф или стеллаж для хранения посуды |  |
| Контрольные весы |  | Контрольные весы |  | Контрольные весы |  | Контрольные весы |  |
| Бактерицидная лампа |  | Бактерицидная лампа |  | Бактерицидная лампа |  | Бактерицидная лампа |  |
| **10** | **Дополнительные источники горячего водоснабжения** | Электрический водогнагреватель |  | Электрический водогнагреватель |  | Электрический водогнагреватель |  | Электрический водогнагреватель |  |
| **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 Гимназия №441 | ООО ТГК |
| 2 | Механическое | Да | ГБОУ Гимназия №441 | Авангард |
| 3 | Холодильное | Да | ГБОУ Гимназия №441 | Авангард |
| 4 | Весоизмерительное | Да | ГБОУ Гимназия №441 | 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: | | |
| 1.1 | Тепловое |  |  |
| 1.2 | Нейтральное |  |  |
| 1.3 | Холодильное |  |  |
| 2 | Столы обеденные | 30 | 2011 |
| 3 | Стулья | 170 | 2011 |
| 4 | Умывальные раковины | 7 |  |
| 5 | Электрополотенца | 7 |  |
| 6 | Дозаторы для мыла | 7 |  |
| 7 | Дозаторы для дезинфицирующих средств | 7 |  |

**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 |  |  |
| 1.3 | Витрины открытые |  |  |
| 1.4 | Витрины закрытые | 1 | 2023 |
| 2 | Тепловое |  |  |
| 3 | Механическое |  |  |
| 4 | Холодильное |  |  |
| 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 | 1 | 1 |
| 2 | Технолог | 1 | 1 | 1 |
| 3 | Повар | 2 | 2 | 2 |
| 4 | Кондитер |  |  |  |
| 5 | Буфетчик | 1 | 1 | 1 |
| 6 | Официант |  |  |  |
| 7 | Рабочие кухни (помощники повара, мойщики посуды, уборщицы производственных помещений) | 3 | 3 | 3 |
|  | ИТОГО: | 8 | 8 | 8 |

**11. Приложения к паспорту столовой**

1 План-схема расположения помещений столовой на 1 листе.

2 Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на \_\_\_ лист.