

СОГЛАСОВАНО
Ведущий специалист
Отдела общего образования
Комитета по образованию

_____ (Коренева М.А.)
(подпись)

«__» _____ 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ГБНОУ «СПБ ГДЮТ»

_____ (Катунова М.Р.)

(подпись)

_____ 2022 г.

**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(Государственное бюджетное негиповое образовательное учреждение «Санкт-
Петербургский городской Дворец творчества юных»)**

Адрес месторасположения: _____ г. Санкт-Петербург, Невский пр., д. 39, литер А

телефон: _____ 8(812)314-72-81 _____ эл почта: _____ info.gdtyu@obr.gov.spb.ru

Дата составления паспорта _____ 18 июля 2022 года _____

Содержание

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

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

Наименование образовательной организации (полное по ЕГРЮЛ)	Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение «Санкт- Петербургский городской Дворец творчества юных»
ИНН образовательной организации	7808023241
Адрес юридический	191023, Санкт-Петербург, Невский пр., дом 39, литер А
Адрес фактический	191023, Санкт-Петербург, Невский пр., дом 39, литер А
Кадастровый номер здания образовательной организации	78:31:0001138:14
Сайт образовательной организации	http://anichkov.ru/
Ссылка на электронное меню с сайта	http://anichkov.ru/page/food/
Расчетная мощность образовательной организации (чел.)	275
Фактическая численность обучающихся (чел.)	275
Год постройки	1986
Год проведения капитального ремонта столовой	---
Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой	---
Год проведения косметического ремонта столовой	2016
Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой	
Руководитель образовательной организации (ФИО полностью)	Катунова Мария Ренгольдовна
- контактный номер	(812)314-72-81
- электронная почта	info.gdtyu@obr.gov.spb.ru
Ответственный за организацию питания (ФИО полностью)	Казакова Алевтина Анатольевна
- должность	социальный педагог
- контактный номер	8(812)314-32-00
- электронная почта	anichkov_licey@mail.ru
- документ-основание	Приказ по ГБНОУ СПб ГДТЮ
Форма организации питания (самостоятельно/услуга)	услуга

1.1. Типы столовых

<u>Тип столовой</u>	<u>A1</u>	Столовая школьная базовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций)	
	<u>A2</u>	Сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	да
	<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 №1 (м2)
		Площадь обеденного зала №2 (м2)	
		Площадь обеденного зала №3 (м2)	
		Площадь обеденного зала для персонала (м2)	
		Количество посадочных мест обеденных залов	117
		Наличие буфета (Да/Нет)	Да
		Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)	63,15
		Площадь буфета вне обеденного зала (м2)	Нет

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	0			
2	2 класс	0			
3	3 класс	0			
4	4 класс	0			
	Итого:	0			
5	5 класс	0			
6	6 класс	0			
7	7 класс	0			
8	8 класс	2			
9	9 класс	2			
	Итого:	4			
10	10 класс	3			
11	11 класс	3			
	Итого:	6			
	ВСЕГО:	10			

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	0				
2	2 класс	0				
3	3 класс	0				
4	4 класс	0				
	Итого:	0				
5	5 класс	0				
6	6 класс	0				
7	7 класс	0				
8	8 класс	60				
9	9 класс	60				

	Итого:	120				
10	10 класс	78				
11	11 класс	77				
	Итого:	155				
	ВСЕГО:	275				

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	-	-	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-	-	-
2	Обучающиеся 5-9 классов	120	-	-	120	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	-	-	15	12,5
	в т.ч. за родительскую плату	105	-	-	105	87,5
3	Обучающиеся 10-11 классов	155	-	-	155	100
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	-	-	15	9,7
	в т.ч. за родительскую плату	140	-	-	140	90,3
	Общее количество обучающихся	275	-	-	275	100
	в т.ч. льготных категорий	30	-	-	30	10,9
	в т.ч. за родительскую плату	245	-	-	245	80,1

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	-	-	-
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-	-	-
2	Обучающиеся 5-9 классов	120	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	105	0	0
3	Обучающиеся 10-11 классов	155	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	15	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	140	0	0
	Общее количество обучающихся	275	0	0
	в т.ч. льготных категорий	30	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	245	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	-	-	-
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	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	
Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	
Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	
Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	

Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	
Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)	
Наименование	
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	
Адрес местонахождения	
Телефон	
Электронная почта	
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	
Дата заключения контракта	
Дата окончания контракта	
Дата начала оказания услуг (поставки)	
Дата окончания оказания услуг (поставки)	
№ действующего контракта	

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	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)	да	ГУП «Водоканал»	Образовательная организация	нет
Горячее водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	Да, централизованное	ПАО «ТГК-1»	Образовательная организация	нет
Отопление	(<u>централизованное</u> , собственная котельная, ведомственная котельная)	Да, централизованное	ПАО «ТГК-1»	Образовательная организация	нет
Водоотведение	(<u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)	Да, централизованное	ГУП «Водоканал»	Образовательная организация	нет
Вентиляция помещений	(естественная, <u>искусственная</u> , комбинированная)	искусственная			нет
Электроэнергия	(выделенная мощность на столовую в кВт) 571кВт	да	АО «Петербургская сбытовая компания»	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, сковорода				
---	--	--	--	--	--

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)		- коридор			
1.2	Кладовая сухих продуктов		9,9			
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать, где происходит)		7			
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные)		14			
1.5	Инвентарная кладовая		6,4			
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств		1,3			
2.	Производственные помещения					

2.1	Горячий цех		26			
2.2	Холодный цех		18,2			
2.2.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.3	Мучной цех		21,3			
2.3.1	Зона в горячем цехе		-			
2.4	Помещение для нарезки хлеба		-			
2.4.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		В холодном цехе			
2.5	Мясо-рыбный цех		15,1			
2.5.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.6	Помещение для обработки яиц		1,7			
2.6.1	Зона в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)		10,6			
2.7.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		5,3			
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		12,1			
3.4	Моечная оборотной тары и кладовая тары		-			
4.	Буфет-раздаточная					
4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной		7,2			
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)		Помещение столовой			
5.3	Комната/кабинет для персонала		8,1			
5.4	Гардероб персонала		7,5			
5.5	Душевая персонала		1,5			
5.6	Санузел персонала		1,3			
5.7	Помещение уборочного инвентаря		1,3			
5.8	Помещение для временного хранения отходов		-			
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании		-			
7	Обеденный зал		287,1			

8	Буфет		36			
9	Раздаточная		15			

6. Оборудование столовой

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

Характеристика оборудования столовой								
№ п/п	Наименование цехов/зон и помещений	Тип оборудования	Марка	Мощность	Год выпуска	Год начала эксплуатации	% износа оборудования	Качественная характеристика оборудования
1		весы напольные	CAS DL-200		2012	2012	100%	Исправно
2		витрина тепловая	ВН-4.3		2017	2017	64,30%	Исправно
3		витрина тепловая	ВН-4.3		2017	2017	64,30%	Исправно
4		витрина холодильная	Novella-1,26		2017	2017	90%	Исправно
5		витрина холодильная	Novella-1,26		2017	2017	90%	Исправно
6		витрина холодильная	Novella-1,26		2017	2017	90%	Исправно
7		витрина холодильная	Novella-1,26		2017	2017	90%	Исправно
8		камера холодильная	КХН-15		2017	2017	90%	Исправно
9		картофелечистка	PPJ 20 SC 3		2017	2017	45%	Исправно
10		кипятильник настенный	WKI 20n	6	2017	2017	45%	Исправно
11		котёл электрический	ФЗКлЭ-100		2017	2017	64,30%	Исправно
12		кофемашина	Coffee PRIME		2017	2017	90%	Исправно
13		кофемашина	Coffee PRIME		2017	2017	90%	Исправно
14		кофемашина	Coffee PRIME		2017	2017	90%	Исправно
15		кофемашина	Coffee		2017	2017	90%	Исправно

			PRIME					
16		кофемашина автоматическая	De Longhi ETAM		2017	2017	100%	Исправно
17		ларь морозильный	СНЕЖ МЛГ-400		2017	2017	90%	Исправно
18		ларь морозильный	СНЕЖ МЛГ-400		2017	2017	90%	Исправно
19		ларь морозильный	СНЕЖ МЛГ-400		2017	2017	90%	Исправно
20		мармит	ПМЭС-70КМ-60		2020	2020	100%	Исправно
21		мармит	ПМЭС-70КМ-60		2020	2020	100%	Исправно
22		мармит кухонный передвижной	ЭМК-70П		2013	2013	100%	Исправно
23		машина кухонная для измельчения мяса,рыбы	МИМ-80		2017	2017	64,30%	Исправно
24		машина кухонная универсальная	УКМ-0.1		2017	2017	64,30%	Исправно
25		машина посудомоечная	Koral 1100E HP90 dosing		2017	2017	64,30%	Исправно
26		машина холодильная сплит-система	MS 111 S		2017	2017	90%	Исправно
27		машина холодильная сплит-система	SB 211 S		2017	2017	90%	Исправно
28		миксер планетарный	PM 20-Vistand		2017	2017	90%	Исправно
29		миксер планетарный	PL7B		2017	2017	90%	Исправно
30		мясорубка	TS 12-FTS126UE		2017	2017	64,30%	Исправно
31		мясорубка	МИМ-300М		2017	2017	64,30%	Исправно
32		овощерезка	CL50 (5 ножей)		2017	2017	100%	Исправно
33		овощерезка	CL50 (5 ножей)		2017	2017	100%	Исправно
34		овощерезка	CL50(5 ножей,проти рка)		2017	2017	100%	Исправно
35		пароконвектомат	СМ 101 с подставкой ПП10		2017	2017	64,30%	Исправно

36	печь конвекционная	ХЕВС-10EU-E1R		2017	2017	64,30%	Исправно
37	плита электрическая	ПЭ- 724 О		2017	2017	64,30%	Исправно
38	плита электрическая	ПЭ-724 ШК		2017	2017	64,30%	Исправно
39	сковорода электрическая	ФЗЖТЛСЖЭ (24016)		2017	2017	64,30%	Исправно
40	стеллаж 4 полки 1000*600*1800			2009	2009	100%	Исправно
41	стеллаж 4 полки 1000*600*1800			2009	2009	100%	Исправно
42	стеллаж 4 полки 1000*600*1800			2009	2009	100%	Исправно
43	стеллаж 4 полки 1000*600*1800			2009	2009	100%	Исправно
44	стерилизатор для ножей СТУ			2017	2017	100%	Исправно
45	стерилизатор для ножей СТУ			2017	2017	100%	Исправно
46	стойка буфетная Ажур на четыре рабочих места			2017	2017	64,30%	Исправно
47	стол производственный 800*600*850, борт,полка			2009	2009	100%	Исправно
48	стол производственный 800*600*850, борт,полка			2009	2009	100%	Исправно
49	стол производственный 800*600*850,			2009	2009	100%	Исправно

		борт,полка						
50		стол производстве нный 800*600*850, борт,полка			2009	2009	100%	Исправно
51		стол производстве нный 800*600*850, борт,полка			2009	2009	100%	Исправно
52		тележка кондитерская	TK 115		2017	2017	100%	Исправно
53		тележка кондитерская	TK 115		2017	2017	100%	Исправно
54		тестомес	IMPS30TR40 0TSV2VE		2017	2017	64,30%	Исправно
55		холодильник	Liebherr IK 1624, 85565		2018	2018	100%	Исправно
56		холодильник	Beko CSK 31050		2018	2018	100%	Исправно
57		холодильник	Beko CSK 31050		2018	2018	100%	Исправно
58		холодильник	Electrolux ERB 30090 W		2010	2010	100%	Исправно
59		холодильник	Beko CSK 31050		2008	2008	100%	Исправно
60		шкаф для посуды 3 полки,1000*6 00*1800			2009	2009	100%	Исправно
61		шкаф для хозинвентаря 185*756*452- 2 секции			2009	2009	100%	Исправно
62		шкаф морозильный	СВ107- G(ШН-0,7 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно
63		шкаф расстоечный	ХЕВРС- 12EU-C		2017	2017	64,30%	Исправно
64		шкаф холодильный	СМ107-G (ШХ-0,7 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно
65		шкаф холодильный	СМ107-G (ШХ-0,7 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно
66		шкаф холодильный	СМ105-G (ШХ-0,5 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно

67		шкаф холодильный	СМ107-G (ШХ-0,7 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно
68		шкаф холодильный	СМ107-G (ШХ-0,7 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно
69		шкаф холодильный	СМ105-G (ШХ-0,5 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно
70		шкаф холодильный	СМ105-G (ШХ-0,5 нержавейка)		2017	2017	90%	Исправно
71		электроводон агреватель	ЭВАД- 50/1.6М		2017	2017	100%	Исправно
72		электроводон агреватель	ЭВАД- 50/1.6М		2017	2017	100%	Исправно
73		электроводон агреватель	ЭВАД- 80/1.6М		2017	2017	100%	Исправно

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные			
		Контрольные весы		Контрольные весы		Контрольные весы			
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук			
2.9	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							
		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук		Раковина для мытья рук	
3.4	Моечная оборотной тары	Стеллажи		Стеллажи		Стеллажи			
		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные		Стеллажи перфорированные			

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

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

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

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

6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Наличие договора на обслуживание (Да/Нет)	Заказчик по договору	Исполнитель по договору
1	Тепловое			
2	Механическое			
3	Холодильное			
4	Весомизмерительное			

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	8	2017
1.2	Нейтральное	6	2017
1.3	Холодильное	4	2017
2	Столы обеденные	29	2017
3	Стулья	126	2017
4	Умывальные раковины		
5	Электрополотенца		
6	Дозаторы для мыла		
7	Дозаторы для дезинфицирующих средств	2	2020

8. Характеристика помещения и оборудования буфета (дополнительное питание)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования буфета (дополнительное питание)
-------	---------------------------	---

		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Мебель буфета:		
1.1	Буфетная стойка	1	2017
1.2	Торговый прилавок	2	2017
1.3	Витрины открытые	2	2017
1.4	Витрины закрытые	4	2017
2	Тепловое	1	2017
3	Механическое	-	
4	Холодильное	4	2017
5	Вендинговый аппарат	-	

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

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Холодильник	1	2017
2	Микроволновая печь	1	2017
3	Стол обеденные	1	2017
4	Стулья	4	2017

10. Укомплектованность штата работников столовой

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во ставок	Кол-во занятых ставок	Фактическое кол-во работников, чел.
1	Заведующий производством			

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

11. Приложения к паспорту столовой

1 План-схема расположения помещений столовой на ___ лист.

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

