

СОГЛАСОВАНО  
Ведущий специалист  
Отдела общего образования  
Комитета по образованию

  
(подпись) (Коренева М.А.)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.



ТВЕРЖДАЮ  
Генеральный директор  
ГБОУ «СПБ ДЮТ»

(Катунова М.Р.)

\_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
(Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение «Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных» обособленное структурное подразделение ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»)**

Адрес месторасположения:

Ленинградская область, Выборгский муниципальный район, Приморское городское поселение, поселок Зеркальный, улица Зеркальная, дом 54.

телефон: 8 (921)904-52-37

эл почта: Zerk-spb@yandex.ru

Дата составления паспорта 14 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)	<u>Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение «Санкт- Петербургский городской Дворец творчества юных»</u>
ИНН образовательной организации	<u>7808023241</u>
Адрес юридический	<u>191023, Санкт-Петербург, Невский пр., дом 39, литер А</u>
Адрес фактический	<u>Ленинградская область, Выборгский муниципальный район, Приморское городское поселение, поселок Зеркальный, улица Зеркальная, дом 54.</u>
Кадастровый номер здания образовательной организации	<u>47:01:0000000:25967</u>
Сайт образовательной организации	<u><a href="http://anichkov.ru/">http://anichkov.ru/</a></u>
Ссылка на электронное меню с сайта	<u><a href="http://anichkov.ru/page/camp/">http://anichkov.ru/page/camp/</a></u>
Расчетная мощность образовательной организации (чел.)	<u>614</u>
Фактическая численность обучающихся (чел.)	<u>437</u>
Год постройки	<u>2009</u>
Год проведения капитального ремонта столовой	<u>2009</u>
Предполагаемый год проведения капитального ремонта столовой	<u>2029</u>
Год проведения косметического ремонта столовой	<u>2022</u>
Предполагаемый год проведения косметического ремонта столовой	<u>2023</u>
Руководитель образовательной организации (ФИО полностью)	<u>Катунова Мария Ренгольдовна</u>
- контактный номер	<u>(812)314-72-81</u>
- электронная почта	<u><a href="mailto:info.gdtvu@obr.gov.spb.ru">info.gdtvu@obr.gov.spb.ru</a></u>
Ответственный за организацию питания (ФИО полностью)	<u>Чепель Елена Геннадьевна</u>
- должность	<u>Заместитель директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» по питанию</u>
- контактный номер	<u>8(903)092-70-73, 8(921)589-70-97</u>
- электронная почта	<u><a href="mailto:Elevakova08@mail.ru">Elevakova08@mail.ru</a></u>
- документ-основание	Приказ № 311 от 30.03.2009 г.

**1.1. Типы столовых**

<b><u>Тип столовой</u></b>	<b><u>A1</u></b>	Столовая школьная базовая (в том числе производство кулинарной продукции и снабжение столовых иных общеобразовательных организаций)	
	<b><u>A2</u></b>	Сырьевая, работающая на сырье -столовая полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	<b><u>да</u></b>
	<b><u>B1</u></b>	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	
	<b><u>B2</u></b>	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	
	<b><u>B1</u></b>	Буфет-раздаточная горячих блюд – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также незаправленные салаты	
	<b><u>B2</u></b>	Буфет- раздаточная охлажденных блюд-поставляются готовые охлажденные или замороженные блюда с длительным сроком годности	
	<b><u>Основные характеристики столовой</u></b>		Площадь обеденного зала №1 (м2)
		Площадь обеденного зала №2 (м2)	<b><u>309,1</u></b>
		Площадь обеденного зала №3 (м2)	<b><u>261,1</u></b>
		Площадь обеденного зала для персонала (м2)	<b><u>80,2</u></b>
		Количество посадочных мест обеденных залов	<b><u>614</u></b>
		Наличие буфета (Да/Нет)	<b><u>нет</u></b>
		Площадь буфета в зоне обеденного зала (м2)	<b><u>нет</u></b>
		Площадь буфета вне обеденного зала (м2)	<b><u>нет</u></b>

### 1.2. Количество классов по уровням образования

<b>№ п\п</b>	<b>Классы</b>	<b>Кол-во классов</b>	<b>в т.ч. кадетские классы</b>	<b>в т.ч. спортивные классы</b>	<b>Кол-во групп продленного дня</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1	1 класс	1			
2	2 класс	1			
3	3 класс	1			
4	4 класс	1			
	Итого:	4			
5	5 класс	1			
6	6 класс	1			
7	7 класс	1			
8	8 класс	1			
9	9 класс	1			
	Итого:	5			
10	10 класс	-			
11	11 класс	-			
	Итого:				
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>9</b>			

### 1.3. Численность обучающихся по уровням образования

<b>№ п\п</b>	<b>Классы</b>	<b>Численность обучающихся, всего чел.</b>	<b>в т.ч. численность кадетские классы, чел.</b>	<b>в т.ч. численность спортивные классы, чел.</b>	<b>в т.ч. численность льготной категории, чел.</b>	<b>в т.ч. численность детей, нуждающихся в лечебном диетическом питании, чел.</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
1	1 класс	8				
2	2 класс	5				
3	3 класс	4				
4	4 класс	5				
	Итого:	22				
5	5 класс	4				
6	6 класс	4				
7	7 класс	2				
8	8 класс	9				
9	9 класс	6				

	Итого:	25				
10	10 класс	-				
11	11 класс	-				
	Итого:	-				
	ВСЕГО:	47				

## 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	22			3	14
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	22	22	100	-	-
2	Обучающиеся 5-9 классов	25				
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	5	-	-	5	20
	в т.ч. за родительскую плату	4	4	16		
3	Обучающиеся 10-11 классов	-				
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	-				
	в т.ч. за родительскую плату	-				
	<b>Общее количество обучающихся</b>	47	26	55	8	17
	<b>в т.ч. льготных категорий</b>	27	22	82	5	20
	<b>в т.ч. за родительскую плату</b>		4	16	3	14

### 2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием (Завтрак+Обед)
-------	-----------------------------------	-------------------	--

			<b>Количество, чел.</b>	<b>% от числа обучающихся</b>
1	Обучающиеся 1-4 классов	5	5	23
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	2	2	9
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	-		
	<b>Общее количество обучающихся</b>	5	5	23
	<b>в т.ч. льготных категорий</b>	2	2	9
	<b>в т.ч. за родительскую плату</b>	-		

### 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	-	-	-
	<b>Общее количество обучающихся</b>	-	-	-

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

<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «Компания Балтфуд»
Наименование	Мясо-мясные товары, рыба-рыбные товары, Плодоовощная продукция
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7804471404
Адрес местонахождения	190020, СПб, Бумажная ул., дом 9 к. 1 литер А, помещение 11-н, офис (часть) 411
Телефон	
Электронная почта	Baltfood2005@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Головатый В.В.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Головатый В.В.
Дата заключения контракта	22.02.2022 г.
Дата окончания контракта	31.12.2022 г.
Дата начала оказания услуг (поставки)	22.02.2022 г.
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.
№ действующего контракта	0372200108221000171_123842
<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «Компания Балтфуд»
Наименование	Мясо-мясные товары, рыба-рыбные товары, плодоовощная продукция, мука и крупяные товары, молоко и молочнокислая продукция, хлебобулочные изделия.
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7804471404
Адрес местонахождения	190020, СПб, Бумажная ул., дом 9 к. 1 литер А, помещение 11-н, офис (часть) 411
Телефон	
Электронная почта	Baltfood2005@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Головатый В.В.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Головатый В.В.
Дата заключения контракта	11.03.2022 г.
Дата окончания контракта	31.12.2022 г.
Дата начала оказания услуг (поставки)	11.03.2022 г.
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.

№ действующего контракта	0372200108221000170_123842
<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «Компания Балтфуд»
Наименование	Мясо-мясные товары, рыба-рыбные товары, плодоовощная продукция, мука и крупяные товары, молоко и молочнокислая продукция, хлебобулочные изделия.
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7804471404
Адрес местонахождения	190020, СПб, Бумажная ул., дом 9 к. 1 литер А, помещение 11-н, офис (часть) 411
Телефон	
Электронная почта	Baltfood2005@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Головатый В.В.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Головатый В.В.
Дата заключения контракта	22.02.2022 г.
Дата окончания контракта	31.12.2022 г.
Дата начала оказания услуг (поставки)	22.02.2022 г.
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.
№ действующего контракта	0372200108221000172_123842
<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «Компания Балтфуд»
Наименование	Мука и крупяные товары, молоко и молочнокислая продукция.
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7804471404
Адрес местонахождения	190020, СПб, Бумажная ул., дом 9 к. 1 литер А, помещение 11-н, офис (часть) 411
Телефон	
Электронная почта	Baltfood2005@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Головатый В.В.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Головатый В.В.
Дата заключения контракта	15.02.2022 г.
Дата окончания контракта	31.12.2022 г.
Дата начала оказания услуг (поставки)	15.02.2022 г.

Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.
№ действующего контракта	0372200108221000169_123842
<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «Компания Балтфуд»
Наименование	Мясо-мясные товары, рыба-рыбные товары, плодоовощная продукция, мука и крупяные товары, молоко и молочнокислая продукция, хлебобулочные изделия.
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7804471404
Адрес местонахождения	190020, СПб, Бумажная ул., дом 9 к. 1 литер А, помещение 11-н, офис (часть) 411
Телефон	
Электронная почта	Baltfood2005@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Головатый В.В.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Головатый В.В.
Дата заключения контракта	15.02.2022 г.
Дата окончания контракта	31.12.2022 г.
Дата начала оказания услуг (поставки)	15.02.2022 г.
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.
№ действующего контракта	0372200108221000179_123842
<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «Компания Балтфуд»
Наименование	Мясо-мясные товары, рыба-рыбные товары, плодоовощная продукция.
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7804471404
Адрес местонахождения	190020, СПб, Бумажная ул., дом 9 к. 1 литер А, помещение 11-н, офис (часть) 411
Телефон	
Электронная почта	Baltfood2005@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Головатый В.В.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Головатый В.В.
Дата заключения контракта	15.02.2022 г.
Дата окончания контракта	31.12.2022 г.

Дата начала оказания услуг (поставки)	15.02.2022 г.
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.
№ действующего контракта	0372200108221000176_123842
<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «ЛИМАК-НЕВА»
Наименование	Мясо-мясные товары, рыба-рыбные товары, плодоовощная продукция, мука и крупяные товары, молоко и молочнокислая продукция, хлебобулочные изделия.
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7840456360
Адрес местонахождения	191040, СПб, Пр-кт Лиговский, дом 87, литер А, помещение 18-Н, офис 523
Телефон	(812)309-18-13
Электронная почта	Limak2012@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Тюрязев Э.Э.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Тюрязев Э.Э.
Дата заключения контракта	31.01.2022 г.
Дата окончания контракта	31.12.2022 г.
Дата начала оказания услуг (поставки)	31.01.2022 г.
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.
№ действующего контракта	0372200108221000168_123842
<b>Организатор питания/ поставщик продуктов (указать)</b>	ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» / ООО «ВКУС»
Наименование	Хлебобулочные изделия.
ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	7808023241/7801568535
Адрес местонахождения	199226, СПб, Морская набережная, 17/253
Телефон	(812)309-98-82
Электронная почта	Ooo-vkus@mail.ru
ФИО руководителя организатора питания/поставщика продуктов питания	Катунова М.Р. / Пастухов Л.А.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Чепель Е.Г. / Пастухов Л.А.
Дата заключения контракта	03.01.2022 г.

Дата окончания контракта	31.12.2022 г.
Дата начала оказания услуг (поставки)	03.01.2022 г.
Дата окончания оказания услуг (поставки)	31.12.2022 г.
№ действующего контракта	0372200108221000166_123842

#### 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 Санкт-Петербурга»	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» /ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	Нет
Горячее водоснабжение	( <u>централизованное</u> , собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	Да	ООО «Петербургтеплоэнерго»	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» /ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	Нет
Отопление	( <u>централизованное</u> , собственная котельная, ведомственная котельная)	Да	ООО «Петербургтеплоэнерго»	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» /ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	Нет
Водоотведение	( <u>централизованное</u> , локальные сооружения, другие)	Да	ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга»	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» /ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	Нет
Вентиляция помещений	(естественная, <u>искусственная</u> , комбинированная)	Да	ООО «Испытания Обследования Наладка»	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» /ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	Да

<b>Электроэнергия</b>	(выделенная мощность на столовую в кВт) <b>571кВт</b>	Да	АО «Петербургская бытовая компания»	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» /ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	Нет
<b>Газоснабжение</b>	(Да/Нет)	Нет	Нет	Нет	Нет
в том числе оборудование, подключенное к системе газоснабжения (кол-во)	(плиты газовые четырех, шести конфорочные, стационарные плиты на кирпичной кладке, шкафы духовые, шкафы жарочные, пароконвектомат газовый, сковорода	Нет	Нет	Нет	Нет

## 5. Материально-техническое оснащение столовой

### 5.1. Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование цехов/зон и помещений	Площадь помещений м <sup>2</sup>				Потребность в ремонте (текущий/ капитальный/ реконструкция)
		Столовые школьные базовые	Сырьевая (столовые, работающие на сырье полного цикла)	Доготовочная (столовые, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная	
		<b>A1</b>	<b>A2</b>	<b>Б1, Б2</b>	<b>В1,В2</b>	
1	Складские помещения					
1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)		10,39			
1.2	Кладовая сухих продуктов		32,20			
1.3	Кладовая овощей и фруктов (в случае отсутствия указать, где		30,80			

1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать, где установлены холодильные камеры)		Молочная-14,15 Гастрономия-16,21 Овощная – 15,60 Фруктовая-15,2 Мясо-рыбная-6,8			
1.5	Инвентарная кладовая		6,8			
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств		6,58			
2.	Производственные помещения					
2.1	Горячий цех		150,9			
2.2	Холодный цех		17,9			
2.2.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.3	Кондитерский цех		16,6			
2.3.1	Зона в горячем цехе		-			
2.4	Помещение для нарезки хлеба		6,8			
2.4.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.5	Мясо-рыбный цех		18,4			
2.5.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.6	Помещение для обработки яиц		6,0			
2.6.1	Зона в мясо-рыбном цехе (или ином цехе, указать каком)		-			

2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,0			
2.7.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		4,4			
2.8.1	Зона в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)		-			
2.9	Доготовочный цех		-			
3.	Моечные помещения					
3.1	Моечная кухонной посуды		18,80			
3.2	Моечная столовой посуды		39,7			
3.3	Совмещенная моечная для мытья кухонной и столовой посуды		-			
3.4	Моечная оборотной тары и кладовая тары		-			
4.	Буфет-раздаточная					
4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной		-			
4.2	Посудомоечная буфета-раздаточной		-			
5	Помещения для персонала /иные административные и бытовые помещения					
5.1	Комната для приема пищи (персонал столовой)		80,2			
5.2	Место приема пищи персонала (указать где)		Столовая для персонала			
5.3	Комната/кабинет для персонала		5,9			
5.4	Гардероб персонала		Муж-8,6 Жен-9,8			

5.5	Душевая персонала		Жен-2,3 Муж-2,4			
5.6	Санузел персонала		Жен-4,2 Муж-4,7			
5.7	Помещение уборочного инвентаря		6,8			
5.8	Помещение для временного хранения отходов		2			
6	Площадь помещения для организации питания обучающихся, нуждающихся в диетическом и лечебном питании		8			
7	Обеденный зал №1		222,9			
8	Обеденный зал №2		309,4			
9	Обеденный зал №3		267,75			
10	Обеденный зал (столовая для персонала)		80,2			

## 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 характеристика оборудования
		Стол охлаждаемый рабочий	MFP-180-GN	0,31	2008	2008	100%	Исправно

1	Холод ный цех	Стол производстве нный	СРП 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
		Стол производстве нный	СРП 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
		Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная двухсекционн ая	СПС		2008	2008	100%	Имеется незначите льная утрата функцион ала
		Шкаф холодильный	Полаир ШХ 1,4	1,54	2008	2008	100%	Исправно
		Слайсер	ES 250	0,18	2008	2008	100%	Исправно
		Овощерезка	R502	0,68	2008	2008	100%	Исправно
		Электронные весы	ТВ-S до 200	0,2	2009	2009	100%	Исправно
		Весы электронные	МК- 15.2-A11	0,1	2022	2022	100%	Исправно
		Лампа ультрафиолет овая	BT-40W	0,03	2013	2013	100%	Исправно
		Бактерицидна я установка для обеззаражива ния воздуха	ОРБН2* 15-01	0,03	2010	2010	100%	Исправно
		Полка настенная открытая	ПК - 1000/300		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная открытая	ПК - 1500/300		2008	2008	100%	Исправно

		Полка настенная для разделочных досок	ПКД-600		2008	2008	100%	Исправно
2	Конди-терски-й цех	Весы электронные	МК-6.2-А21	0,1	2022	2022	100%	Исправно
		Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100%	Исправно
		Тестомес спиральный	SM 50	3	2008	2008	100%	Исправно
		Зонт вентиляционн-ый	ЗВ-1200*900		2008	2008	100%	Исправно
		Стол пристенный	СПС-710Б		2008	2008	100%	Исправно
		Печь конвекционна-я	UNOX	16	2008	2008	100%	Исправно
		Шкаф расстоечный	UNOX XL 505	2,1	2008	2008	100%	Исправно
		Лампа ультрафиолет-овая	ВТ-40W	0,03	2013	2013	100%	Исправно
		Бактерицидна-я установка для обеззаражива-ния воздуха	ОРБН2*15-01	0,03	2010	2010	100%	Исправно
		Мукопросеив-атель «Каскад»	Каскад	0,18	2008	2008	100%	Исправно
		Электроводон-агреватель	ЭВПЗ-15 проточн-ый		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная открытая	ПК - 1200/300		2008	2008	100%	Исправно
		Стол (деревянная столешница из сосны)	СП-1800		2008	2008	100%	Исправно

		Стол разделочный пристенный	СРПН 1200/600		2008	2008	100%	Исправно
		Завеса тепловая	КЭВ-2,5 П112Е	0,3	2012	2012	100%	Исправно
3	Моечная кухонной посуды	Ванна моечная двухсекционная	МВ с сифоном		2008	2008	100%	Исправно
		Машина котломоечная	Dühr LP S	2	2010	2010	100%	Исправно
		Стол разделочный пристенный	СРПН 1200/600		2008	2008	100%	Исправно
		Кухонный перфорированный стеллаж	СК-1200/500		2008	2008	100%	Исправно
		Кухонный перфорированный стеллаж	СК-1200/500		2008	2008	100%	Исправно
		Лампа ультрафиолетовая	ВТ-40W	0,03	2013	2013	100%	Исправно
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	ОРБН2* 15-01	0,03	2010	2010	100%	Исправно
		Кухонный стеллаж	СК-100/50		2008	2008	100%	Исправно
		Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная открытая	ПК - 1000/300		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж рамный	НС		2008	2008	100%	Исправно

		Стеллаж рамный	НС		2008	2008	100%	Исправно
4	Мясо- рыбны й цех	Ванна моечная двухсекционн ая	МВ		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная для разделочных досок	ПКД-600		2008	2008	100%	Исправно
		Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная для разделочных досок	ПКД-600		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная открытая	ПК - 1000/300		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная открытая	ПК - 1000/300		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная двухсекционн ая	МВ		2008	2008	100%	Исправно
		Лампа ультрафиолет овая	ВТ-40W	0,03	2013	2013	100%	Исправно
		Бактерицидна я установка для обеззаражива ния воздуха	ОРБН2* 15-01	0,03	2010	2010	100%	Исправно
		Шкаф холодильный	Полаир ШХ 1,4	1,54	2008	2008	100%	Исправно
		Весы электронные	МК- 32.2-А11	0,1	2022	2022	100%	Исправно
		Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно

		Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
		Мясорубка	8ММ	1,1	2008	2008	100%	Исправно
		Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100%	Исправно
		Подставка под баки			2008	2008	100%	Исправно
		Завеса тепловая	КЭВ-2,5 П112Е	0,3	2012	2012	100%	Исправно
		Миксер планетарный	SW 402N	1,5	2008	2008	100%	Исправно
		Машина Кухонная универсальная	УКМ 0,6	1	2017	2017	66%	Исправно
5	Хлебо резка	Лампа ультрафиолетовая	BT-40W	0,03	2013	2013	100%	Исправно
		Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100%	Исправно
		Хлеборезка	АХМ-300Т	0,37	2008	2008	100%	Исправно
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	ОРБН2* 15-01	0,03	2010	2010	100%	Исправно
		Стол-тумба	СТ-3/1200 к с/б		2008	2008	100%	Исправно
		Стол-тумба	СТ-3/1200 к с/б		2008	2008	100%	Исправно
		Кухонный стеллаж	СК-1200/500 /1800		2008	2008	100%	Исправно

6	Кладовая суточного запаса	Кухонный стеллаж	СК-1200/500/1800		2008	2008	100%	Исправно
7	Моечная столовой посуды № 2	Посудомоечная машина	ММУ-1000М	28,2	2014	2014	100%	Исправно
		Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная двухсекционная	МВ 2/630Z		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная двухсекционная	МВ 2/630Z		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная односекционная	МВ 2/630Z		2008	2008	100%	Исправно
		Стол вставка	400*600*850		2008	2008	100%	Исправно
		Стол для сбора отходов	ПРПСО 10/6		2008	2008	100%	Исправно
		Кухонный стеллаж	СК-1200/500/1800		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж для сушки посуды	Передвижной СТ-1260*655П		2012	2012	100%	Исправно
		Стеллаж для сушки посуды	Передвижной СТ-1260*655П		2012	2012	100%	Исправно
		Стеллаж для сушки посуды	Передвижной СТ-1260*65		2012	2012	100%	Исправно

		5П					
		Стеллаж для сушки посуды	Передвижной СТ-1260*65 5П		2012	2012	100% Исправно
		Полка настенная	ПК 600		2008	2008	100% Исправно
		Полка настенная	ПК 600		2008	2008	100% Исправно
		Полка настенная	ПК 600		2008	2008	100% Исправно
		Полка настенная	ПК 600		2008	2008	100% Исправно
		Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100% Исправно
		Измельчитель пищевых отходов	IN SINKERATOR SS 300		2012	2012	100% Исправно
		Электроводонагреватель	ЭВПЗ-15 проточный		2008	2008	100% Исправно
8	Моечная столовая посуды № 1	Посудомоечная машина	Fagor IND SCOOR	28,2	2008	2008	100% Исправно
		Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100% Исправно
		Ванна моечная двухсекционная	MB 2/630Z		2008	2008	100% Исправно
		Ванна моечная двухсекционная	MB 2/630Z		2008	2008	100% Исправно

		Стол вставка с сифоном	400*600*850		2008	2008	100%	Исправно
		Стол для сбора отходов	ПРПСО 10/6		2008	2008	100%	Исправно
		Кухонный стеллаж	СК-1200/500/1800		2008	2008	100%	Исправно
		Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж рамный	н/ст		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж рамный	н/ст		2008	2008	100%	Исправно
		Электроводонагреватель	ЭВПЗ-15 проточный		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
9	Горячий цех	Ванна моечная двухсекционная	МВ		2008	2008	100%	Исправно
		Полка настенная для разделочных досок	ПКД-600		2008	2008	100%	Исправно
		Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
		Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
		Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
		Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
		Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно

Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
Зонт вытяжной	ЗВ 9/18		2008	2008	100%	Исправно
Зонт вентиляционн ый	ЗВ- 1200*90 0		2008	2008	100%	Исправно
Зонт вентиляционн ый	ЗВ- 1200*90 0		2008	2008	100%	Исправно
Лампа ультрафиолет овая	ВТ-40W	0,03	2013	2013	100%	Исправно
Бактерицидна я установка для обеззаражива ния воздуха	ОРБН2* 15-01	0,03	2010	2010	100%	Исправно
Бактерицидна я установка для обеззаражива ния воздуха	Мегидез МСК- 911	0,03	2020	2020	100%	Исправно
Шкаф холодильный	Полаир ШХ 1,4	1,54	2008	2008	100%	Исправно
Весы электронные	МК-6.2- А11	0,1	2022	2022	100%	Исправно
Котел пищеварочны й	КЭ-250	24	2011	2011	100%	Исправно
Котел пищеварочны й	КП-160	21	2017	2017	66%	Исправно

Котел пищеварочный	КПЭМ- 250/9 Т	24	2017	2017	58%	Исправно
Котел пищеварочный	КП-160	20	2021	2021	7%	Исправно
Сковорода опрокидываю- щая	ЭСК-90- 0,47-70	19	2008	2008	100%	Имеется незначите- льная утрата функцион- ала
Сковорода опрокидываю- щая	ЭСК-90- 0,47-70	19	2008	2008	100%	Исправно
Плита электрическая	ЭП- 6ЖШ	22,6	2008	2008	100%	Исправно
Плита электрическая	ЭП- 6ЖШ	22,6	2008	2008	100%	Исправно
Плита электрическая	ЭП- 6ЖШ	22,6	2008	2008	100%	Исправно
Плита электрическая	ЭП- 6ЖШ	22,6	2008	2008	100%	Исправно
Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
Стол разделочный пристенный	СРПН 1500/600		2008	2008	100%	Исправно
Стол разделочный пристенный	СПС- 710Б		2008	2008	100%	Исправно
Полка настенная открытая	ПК - 1200/300		2008	2008	100%	Исправно
Полка настенная открытая	ПК - 1200/300		2008	2008	100%	Исправно

Полка настенная открытая	ПК - 1200/300		2008	2008	100%	Исправно
Полка настенная открытая	ПК - 1200/300		2008	2008	100%	Исправно
Полка настенная открытая	ПК - 1200/300		2008	2008	100%	Исправно
Стол вставка	800*900*850		2008	2008	100%	Исправно
Стол разделочный	СРЦН1200*600*850		2008	2008	100%	Исправно
Стол разделочный пристенный	СРПН 1500*600*850		2008	2008	100%	Исправно
Стол разделочный пристенный	СРПН 1200*600*850		2008	2008	100%	Исправно
Стол производственный	н/сталь		2008	2008	100%	Исправно
Стол производственный	н/сталь		2008	2008	100%	Исправно
Раковина моечная	LP-54		2008	2008	100%	Исправно
Подставка под баки			2008	2008	100%	Исправно
Печь конвекционная	SCC 104 Рациональ	37	2008	2008	100%	Исправно
Печь конвекционная	SCC 104 Рациональ	37	2008	2008	100%	Исправно
Мармит для 1-х блюд	ПМЭС-70КМ	2,8	2008	2008	100%	Исправно
Мармит для 1-х блюд	ПМЭС-70КМ	2,8	2008	2008	100%	Исправно

		Прилавок горячих напитков	ПГН-70КМ	0,5	2008	2008	100%	Исправно
		Прилавок горячих напитков	ПГН-70КМ	0,5	2008	2008	100%	Исправно
		Шкаф жарочный	ШЖЭ-1	0,8	2012	2012	100%	Исправно
		Машина тестосмесительная	ТММ-140	1,5	2011	2011	100%	Исправно
		Овощерезка	CL52	0.68	2016	2016	86%	Исправно
		Машина Кухонная универсальная	УКМ 0,6	1	2012	2012	100%	Исправно
9	Зал № 1	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Мегидез МСК-911	0,03	2020	2020	100%	Исправно
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Мегидез МСК-911	0,03	2020	2020	100%	Исправно
		Сервант официанта	800*500*700		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Сервант официанта	800*500*700		2008	2008	100%	Исправно
		Стол обеденный (45 штук)	с декоративным покрытием		2008	2008	100%	Исправно
		Стул металл каркас (152штук)			2008	2008	100%	Исправно

10	Зал № 2	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Мегидез МСК-911	0,03	2020	2020	100%	Исправно
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Мегидез МСК-911	0,03	2020	2020	100%	Исправно
		Стол обеденный (67 штук)	с декоративным покрытием		2008	2008	100%	Исправно
		Стул с (140 штук)	RICH		2018	2018	100%	Исправно
11	Зал № 3	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Мегидез МСК-911	0,03	2020	2020	100%	Исправно
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Мегидез МСК-911	0,03	2020	2020	100%	Исправно
		Сервант официанта	800*500*700		2008	2008	100%	Исправно
		Сервант официанта	800*500*700		2008	2008	100%	Исправно
		Шкаф кухонный	ШЗК 1500*630*1700		2008	2008	100%	Исправно
		Шкаф кухонный	ШЗК 1500*630*1700		2008	2008	100%	Исправно
		Шкаф кухонный	ШЗК 1500*630*1700		2008	2008	100%	Исправно
		Шкаф холодильный	Эльтон 1,4 купе		2012	2012	100%	Исправно

		Тележка для самообслуживания (14 штук)	н/ст		2014	2014	100%	Исправно
		Тележка	Для сбора отходов		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Тележка сервировочная	Трехполочная		2014	2014	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стол обеденный (58 штук)	с декоративным покрытием		2008	2008	100%	Исправно
		Стул с (120 штук)	RICH		2019	2019	100%	Исправно
		Стул с (152 штук)	RICH		2017	2017	100%	Исправно
12	Камера овощей	Камера среднетемпературная	5550x2550x2200	31	2008	2008	100%	Исправно
		Сплит система	Ариадна		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж металлический	1000*500*200		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический	1000*1000*200		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический	1200*400*200		2015	2015	100%	Испрано

		Стеллаж металлический	1200*1000*200		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический	1500*1000*200		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический	1500*400*200		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж трёхъярусный (4 штуки)	СК-1500*500 н/ст		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
13	Камера фруктов	Камера среднетемпературная	Полаир 2550x2250x2200	14,3	2008	2008	100%	Исправно
		Сплит система	Полаир CN-075		2021	2021	100%	Исправно
		Стеллаж трёхъярусный	СК-1000*500		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический	1200*500*1800		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический	1500*400*200		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала

14	Камера отходоВ	Камера среднетемпературная	Полаир КХН-6,61	6,6	2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Сплит система	Ариадна		2021	2021	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Картофелечистка	Pasquini	1,1	2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Картофелечистка	Fimar PPF/18	1,2	2014	2014	100%	Исправно
15	Овощной цех	Картофелечистка	МОК-300М	1,0	2011	2011	100%	Исправно
		Раковина моечная	LP-43		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная двухсекционная	МВ 2/630Z		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная односекционная	МВ 1/630Z		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная двухсекционная	МВ 2/630Z		2008	2008	100%	Исправно
		Стол пристенный	СРПН 1500*600*850		2008	2008	100%	Исправно
		Стол пристенный	СРПН 1500*600*850		2008	2008	100%	Исправно
		Кухонный стеллаж	СК-1200/500/1800		2008	2008	100%	Исправно

		Лампа ультрафиолетовая	BT-40W	0,03	2013	2013	100%	Исправно
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	ОРБН2* 15-01	0,03	2010	2010	100%	Исправно
		Стеллаж металлический	1500*1000*200		2015	2015	100%	Исправно
		Весы электронные	BW-500 KB CAS	0,3	2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Завеса тепловая	КЭВ-2,5 П112Е	0,3	2012	2012	100%	Исправно
16	Загрузка	Весы электронные	SW-20 CAS	0,3	2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Весы электронные	BW-500 KB CAS	0,2	2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Весы электронные	МК-32.2-А21	0,1	2022	2022	100%	Исправно
		Стол производственный	н/сталь		1997	1997	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стол производственный	н/сталь		1997	1997	100%	Имеется незначительная утрата функционала

		Стол производственный	н/сталь		1997	1997	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Мегидез	0,03	2020	2020	100%	Исправно
17	Камера молочная	Камера среднетемпературная	Полаир 3150x2250x2200	31,6	2008	2008	100%	Исправно
		Сплит система	Ариадна		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж трёхъярусный (4 штуки)	СК-1200*500		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический	1200*400		2015	2015	100%	Исправно
18	Камера гастрономия	Камера среднетемпературная	Полаир 5550x2550x2200	38,3	2008	2008	100%	Исправно
		Сплит система	Ариадна		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж трёхъярусный (2 штуки)	СК-1500*400		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж металлический (2 штуки)	120*100*20		2015	2015	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Стеллаж	н/сталь		1997	1997	100%	Имеется незначительная утрата

								функцион ала
		Стеллаж	н/сталь		1997	1997	100%	Имеется незначите льная утрата функцион ала
		Стеллаж металлически й (2 штуки)	100*100 *20		2015	2015	100%	Исправно
19	Камер а мясо- рыбна я	Камера низкотемпера турная	V-18м3	38,3	2003	2003	100%	Исправно
		Сплит система	Ариадна		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж металлически й	1500*10 00*200		2015	2015	100%	Исправно
		Стеллаж металлически й (2 штуки)	120*100 *20		2015	2015	100%	Исправно
		Стеллаж металлически й (2 штуки)	100*100 *20		2015	2015	100%	Исправно
		Стеллаж металлически й (2 штуки)	100*100 *20		2015	2015	100%	Исправно
20	Кладо вая сухих проду ктов (бакал ея)	Стеллаж складной (9 штук)	СТУ- 2000- 1000- 500- 5/100		2008	2008	100%	Имеется незначите льная утрата функцион ала
		Кондиционер сплит-система	Блок наружны й Sakata SIN- 25SCR		2015	2015	100%	Исправно
		Кондиционер сплит-система	Блок внутренн ий Sakata SIN- 25SCR	0,38	2015	2015	100%	Исправно

		Ларь морозильный	МЛК-500	0,2	2012	2012	100%	Исправно
		Ларь морозильный	МЛК-500	0,2	2016	2016	100%	Исправно
		Ларь морозильный	ЛВН 200П	0,2	2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
21	Кладовая сухих продуктов (лабаз)	Стеллаж	1000*1000*200		2015	2015	100%	Исправно
		Стеллаж (2 штуки)	120*100*20		2015	2015	100%	Исправно
		Стеллаж (6 штук)	100*100*20		2015	2015	100%	Исправно
		Кондиционер сплит-система	Блок наружный Sakata SIN-25SCR		2015	2015	100%	Исправно
		Кондиционер сплит-система	Блок внутренний Sakata SIN-25SCR	0,38	2015	2015	100%	Исправно
22	Хранение хлеба	Стеллаж складной (4 штук)	СТУ-2000-1000-500-5/100		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Шкаф кухонный (двери купе)	ШЗК 1500*630*1700		2008	2008	100%	Исправно
		Шкаф кухонный (двери купе)	ШЗК 1500*630*1700		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж складной	СТУ-2000-1000-		2008	2008	100%	Имеется незначительная

23	Кладовая инвентаря		500-5/100					утрата функционала
		Ванна моечная односекционная	МВ 1/630Z		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Тележка уборочная	830*570 универсальная		2009	2009	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Тележка уборочная	830*570 универсальная		2009	2009	100%	Имеется незначительная утрата функционала
24	Яйцемойка	Стеллаж складной	СТУ-2000-1000-500-5/100		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Ванна моечная двухсекционная	МВ 2/630Z		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Ванна моечная двухсекционная	МВ 800*400*700		2008	2008	100%	Исправно
		Стол пристенный	СРПН 1200*600*850		2008	2008	100%	Исправно
		Холодильник	ШХ-0,5 Полаир	0,2	2009	2009	100%	Имеется незначительная утрата функционала
25	Кладовая диз. средств	Стеллаж складной (10 стук)	СТУ-2000-1000-500-		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата

	в		5/100					функцион ала
26	Раздев алки	Шкаф для одежды (23 штуки)	ШР 22 2- х секцион ный		2008	2008	100%	Имеется незначите льная утрата функцион ала
		Раковина мочная (2 штуки)	LP-43		2008	2008	100%	Исправно
27	Гардер об столов ой персон ала	Вешало двойное (2 штуки)	ST011		2008	2008	100%	Имеется незначите льная утрата функцион ала
		Раковина мочная (2 штуки)	LP-43		2008	2008	100%	Исправно
28	Зал столов ой персон ала	Бактерицидна я установка для обеззаражива ния воздуха	Мегидез	0,03	2020	2020	100%	Исправно
		Стол (12 столов)	С декорати вным покрыти ем		2008	2008	100%	Исправно
		Стул (48 штук)	Метало каркас		2008	2008	100%	Исправно
29	Мочн ая столов ой персон ала	Посудомочн ая машина	МПК 700К	12,1	2017	2017	66%	Исправно
		Электроводон агреватель	ЭВПЗ-15 проточн ый		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна мочная двухсекционн ая	МВ 2/630Z		2008	2008	100%	Исправно

		Стол для посудомоечной машины	TV12DS		2008	2008	100%	Исправно
		Стол для сбора отходов	ПРПСО 10/6		2008	2008	100%	Исправно
		Стеллаж складной	СТУ-2000-1000-500-5/100		2008	2008	100%	Имеется незначительная утрата функционала
		Зонт вентиляционный	ЗВ 1200*900		2008	2008	100%	Исправно
		Ванна моечная двухсекционная	800*400*700		2008	2008	100%	Исправно
		Холодильник	ШХ-0,5 Полаир	0,2	2009	2009	100%	Исправно
		Холодильник	ШХ-0,5 Полаир	0,2	2009	2009	100%	Исправно
30	Раздача столовой персонала	Мармит для 1-х блюд	ПМЭС-70КМ	2,8	2008	2008	100%	Исправно
		Прилавок холодных закусок	ПХЗ (ПВВ(Н)-70КМ-С закрытый	0,41	2008	2008	100%	Исправно
		Мармит для 2-х блюд	ЭМК-70КМ-0,1	2,8	2008	2008	100%	Исправно
		Модуль пристенный	Джаз 2000		2008	2008	100%	Исправно
		Модуль пристенный	Джаз 2000		2008	2008	100%	Исправно
		Печь микроволновая	ММ 23G	0,2	2008	2008	100%	Исправно

	Прилавок для приборов и подносов	ПСПиП-70КМ		2008	2008	100%	Исправно
	Кофемашина	Royal	2,3	2008	2008	100%	Исправно
	Стойка барная	Джаз 2,0		2008	2008	100%	Исправно
	Весы электронные	SW-5 CAS	0,2	2008	2008	100%	Исправно
	Холодильник	ШХ-0,5 Полаир	0,2	2009	2009	100%	Исправно
	Шкаф холодильный	Inter 800Т (стеклянные двери)		2008	2008	100%	Исправно
	Холодильник	ШХ-0,5 Полаир	0,2	2009	2009	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	
<b>1</b>	<b>Складские помещения</b>								
1.2	Кладовая сухих продуктов			Стеллажи					
				Подтоварники					
1.3	Кладовая овощей и фруктов			Камера холодильная для овощей					
				Камера холодильная для фруктов					
				Стеллажи					
				Подтоварники					
1.4	Помещение с холодильными камерами			Камера холодильная					

				Камера холодильная низкотемпературные					
				Камеры холодильные среднетемпературные					
				Холодильные лари низкотемпературный					
				Холодильный ларь среднетемпературный					
				Стеллажи					
				Подтоварники					
1.5	Инвентарная кладовая			Стеллажи					
				Подтоварники					
1.6	Кладовая моющих и дезинфицирую щих средств			Шкаф для хранения					
				Стеллажи					
<b>2</b>	<b>Производственные помещения</b>								
2.1	Горячий цех			Котлы электрические					

		Сковороды электрические					
		Духовой (жарочный) шкаф электрический					
		Пароконвектоматы электрические					
		Плиты электрические					
		Электропривод (для готовой продукции)					
		Овощерезки (для готовой продукции)					
		Контрольные весы					
		Производственные столы					
		Холодильный шкаф среднетемпературный					

				Кипятильник электрический непрерывного действия					
				Моечная ванна двухсекционная					
				Раковина для мытья рук					
				Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха					
2.2	Холодный цех			Производственные столы					
				Производственный стол с охлаждаемой поверхностью					
				Холодильный шкаф среднетемпературный					

				Универсальный механический привод или овощерезательная машина				
				Слайсер (для нарезки готовой продукции)				
				Моечная ванна двухсекционная				
				Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха				
				Контрольные весы				
				Раковина для мытья рук				
2.3	Кондитерский цех			Производственный стол				

				Стол кондитерский				
				Тестомесильная машина				
				Просеиватель муки (при необходимости)				
				Печь конвекционная				
				Шкаф расстоечный				
				Контрольные весы				
				Раковина для мытья рук				
2.4	Помещение для резки хлеба			Шкаф для хранения хлеба				
				Стеллаж				
				Хлеборезательная машина				

				Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха				
				Раковина для мытья рук				
2.5	Мясо-рыбный цех			Производственные столы				
				Холодильный шкаф среднетемпературный				
				Электромясорубка				
				Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)				
				Контрольные весы				
				Фаршемешалка (при необходимости)				
				УКМ (при необходимости)				

				Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха					
				Раковина для мытья рук					
2.6	Помещение для обработки яиц			Производственный стол					
				Моечная ванна двухсекционные					
				Стеллаж					
				Бактерицидная лампа					
				Подтоварники (при необходимости)					
				Производственные столы					
				Картофелеочистительные машины					
				Моечная ванна двухсекционная					
				Раковина для мытья рук					
		2.8	Овощной цех (вторичной)			Производственный стол			

	обработки овощей)			Моечная ванна двухсекционная					
				Овощерезательная машина					
				Контрольные весы					
				Стеллаж					
<b>3</b>	<b>Моечные помещения</b>								
3.1	Моечная кухонной посуды			Производственный стол					
				Котломоечная машина					
				Моечная ванна двухсекционная					
				Стеллажи перфорированные					
				Раковина для мытья рук					
3.2	Моечная столовой посуды			Производственный стол					
				Посудомоечная машина					
				Моечная ванна трехсекционная					
				Моечная ванна двухсекционная					

				Стеллажи для сушки посуды (для тарелок и стаканов)					
				Шкаф или стеллаж для хранения посуды					
3.2	Моечная столовой посуды			Стол для сбора отходов					
				Раковина для мытья рук					
<b>5</b>	<b>Помещения для персонала/иные административные и бытовые помещения</b>								
5.1	Комната для приема пищи (персонал столовой)			Производственные столы					
				Микроволновая печь					
				Холодильник среднетемпературный					
				Моечная ванна односекционная					
				Раковина для мытья рук					
5.4	Гардероб для персонала			Шкаф для верхней одежды					
				Шкаф для санитарной одежды					

5.7	Помещение для уборочного инвентаря			Ванна моповая для уборочного инвентаря				
				Стеллаж				
5.8	Помещение для временного хранения отходов			Холодильная камера среднетемпературная				
6	<b>Помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание</b>			Холодильник				
				Микроволновая печь				
				Столы обеденные				
				Стулья				
7	<b>Обеденный зал</b>			Столы обеденные				
				Стулья				
				Раковина для мытья рук				
				Электрополотенца				
				Дозатор для мыла				
				Дозатор для дезинфицирующих средств				

				Тележка-шпилька				
				Тележки для сбора отходов				
				Сервировочные тележки				
				Бактерицидные лампы				
<b>8</b>	<b>Раздаточная</b>			Мармиты для первых блюд				
				Мармиты для вторых блюд				
				Холодильный прилавок (витрина, секция)				
				Прилавок нейтральный				
				Прилавок для столовых приборов				
				Прилавок-витрина холодильный				
				Шкаф или стеллаж для хранения посуды				

				Контрольные весы					
				Бактерицидная лампа					
10	Дополнительные источники горячего водоснабжения			Электрический водонагреватель					
12	Вентиляционные системы			Зонт приточно-вытяжной пристенный					
				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	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	ИП Дубов Л.В.
2	Механическое	да	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	ИП Дубов Л.В.
3	Холодильное	да	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	ИП Дубов Л.В.
4	Весомизмерительное	да	ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» ЗЦ ДЮТ «Зеркальный»	ООО «Стандарт»

### 7. Характеристика помещения и оборудования столовой (обеденного зала)

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой (обеденного зала)	
		Количество единиц оборудования	Год его приобретения
1	Линии раздачи:		
1.1	Тепловое	4	2008
1.2	Нейтральное	59	с 2008 по 2012
1.3	Холодильное	1	2012
2	Столы обеденные	182	2008
3	Стулья	612	с 2008 по 2019
4	Умывальные раковины	30	2008
5	Электрополотенца	5	2014
6	Дозаторы для мыла	15	с 2008 по 2015
7	Дозаторы для дезинфицирующих средств	18	2020

**8. 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	2008
2	Микроволновая печь	1	2008
3	Столы обеденные	4	2008
4	Стулья	16	2008

**9. Укомплектованность штата работников столовой**

№ п/п	Наименование должностей	Кол-во ставок	Кол-во занятых ставок	Фактическое кол-во работников, чел.
1	Заведующий производством	1	0	0
2	Повар	9	7	7
3	Официант	4	2	2
4	Рабочие кухни (мойщики посуды, уборщицы производственных помещений, подсобные рабочие, кухонные рабочие, уборщицы служебных помещений)	22,25	17	17
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36,25</b>	<b>26</b>	<b>26</b>

## **11. Приложения к паспорту столовой**

1 План-схема расположения помещений столовой на 2 листах.

2 Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на 15 листах.