

ПАСПОРТ

Наименование юридического лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей им. Д.А. Фурманова»

Сокращенное наименование: **МБОУ «Лицей им. Д.А. Фурманова»**

Юридический адрес: **155800, Ивановская область, г. Кинешма, ул. им. Ленина, д. 42**

Фактический адрес: **155800, Ивановская область, г. Кинешма, ул. им. Ленина, д. 42**

Телефон: **8 (49331) 5 – 66 – 64** эл почта: **schoolfurman@ivreg. ru**

Содержание

- 1.** Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.** Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.** Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
- 4.**Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
- 5.** Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
- 6.** Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
- 7.** Материально-техническое оснащение пищеблока
- 8.** Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- 9.** Характеристика бытовых помещений
- 10.** Штатное расписание работников пищеблока
- 11.**Форма организации питания обучающихся
- 12.**Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации: Воронова Ирина Валерьевна

Ответственный за питание обучающихся: Пытаева Юлия Николаевна

Численность педагогического коллектива 36 чел.

Количество классов по уровням образования: 22

Количество посадочных мест: 88

Площадь обеденного зала: 88, 6м²

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 классы	3	82	1
2	2 классы	3	85	2
3	3 классы	3	81	3
4	4 классы	3	74	0
5	5 классы	2	62	1
6	6 классы	2	59	1
7	7 классы	2	61	2
8	8 классы	2	58	0
9	9 классы	2	57	1
10	10 классы	2	41	1
11	11 классы	2	42	2

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	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	322	322	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	1, 8%
2	Учащиеся 5-8 классов	240	223	93,0%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	1, 6%
	в т.ч. за родительскую плату	236	219	93%
3	Учащиеся 9-11 классов	140	126	86%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	4	2, 8%
	в т.ч. за родительскую плату	136	122	90, 0%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	702	671	96,7%
	в том числе льготных категорий	14	14	100%

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	322	50	16,2%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	1	16%
2	Учащиеся 5-8 классов	240	25	10%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	0	
	в т.ч. за родительскую плату	236	25	11%
3	Учащиеся 9-11 классов	140	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	4	0	
	в т.ч. за родительскую плату	136	36	26, 0%
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	702	112	16%
	в том числе льготных категорий	6	1	16 %

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ИП Смирнова З. С.
Адрес местонахождения	155800, Ивановская область, г. Кинешма, ул. Краснофлотская, д. 15
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Индивидуальный предприниматель Смирнова Зинаида Сергеевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 89605110077
Дата заключения контракта	01. 09. 2022 г.
Длительность контракта	1 год

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

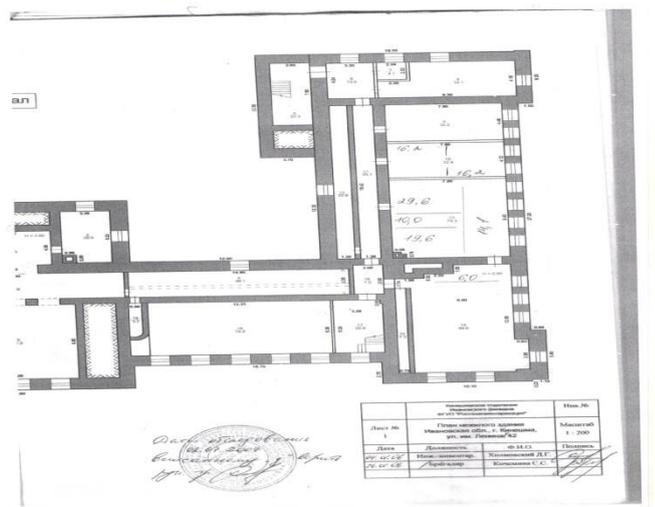
Вид транспорта	Автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	соответствует

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

(88 обучающихся одновременно)



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	69, 3	-	-
2	Производственные помещения	-	-	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	16, 2	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	16, 2	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	29, 6	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	19, 6	-	-
2.6	Холодный цех	-	35, 2	-	-
2.7	Мучной цех	-	10, 0	-	-
2.8	Раздаточная	-	6, 0	-	-

2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.1 0	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.1 1	Моечная кухонной посуды	-	14, 1	-	-
2.1 2	Моечная столовой посуды	-	14, 1	-	-
2.1 3	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.1 4	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.1 5	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
	Складские помещения	Холодильная камера	1	10. 04. 1999	10. 04. 1999	100%
		Холодильник «Чинар»	1	05. 01. 1984	05. 01. 1984	100%
		Холодильник «Минск»	1	19. 12. 2008	19. 12. 2008	100%
		Скамейка для столовой 3-местная	1	03. 04. 2012	03. 04. 2012	100%
		Скамейка для столовой 3-местная поастик гр. 5 (бук) м/к (черный)	1	03. 06. 2010	03. 06. 2010	100%
		Скамейка для столовой 3-местная	2	03. 06. 2010	03. 06. 2010	100%

		пластик гр. 5 (бук) м/к (черный)				
		Шифоньер	1	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
	Производственные помещения	-	-	-	-	-
	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Гумбочка	1	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
		Стол однотумбовый	2	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
		Стул жесткий	5	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стол для столовой с гигиеническим покрытием	1	03. 12. 2011	03. 12. 2011	100%
		Стул п/м	1	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
		Стул ученический	1	28. 11. 2006	28. 11. 2006	100%
	Мясо – рыбный цех	Стол для столовой для скамеек 6-мест пластик гр. 5 (бук) м/к (черный)	1	03. 06. 2010	03. 06. 2010	100%
		Мясорубка МИМ – 300	1	11. 11. 2011	11. 11. 2011	100%
	Доготовочный цех	-	-	-	-	-
	Горячий цех	Шкаф жарочный 2 – х секционный ШЖЭ – 1, 36 – ЕП	1	11. 11. 2011	11. 11. 2011	100%
		Электрокипяти льник	1	01. 08. 2003	01. 08. 2003	100%
		Электроплита ПЭ – 054 ШП	1	11. 11. 2011	11. 11. 2011	100%
		Электроплита электрическая без жарочного шкафа 3 – х конфорочная ПЭ – 051	1	11. 11. 2011	11. 11. 2011	100%
		Стол разделочный СР - 2	1	30. 11. 2011	30. 11. 2011	100%
		Весы товарные	1	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
		Весы циферблатные	2	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
		Котлы	2	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%

		Универсальный привод	1	31. 12. 2011	31. 12. 2011	100%
	Холодный цех					
	Мучной цех	Тестомес FIMA R 12/SN 380 V	1	18. 05. 2012	18. 05. 2010	100%
	Раздаточная					
	Помещение для резки хлеба					
	Помещение для обработки яиц					
	Моечная кухонной посуды	Стол для столовой для скамеек 6-мест пластик гр. 5 (бук) м/к (черный)	2	03. 06. 2010	03. 06. 2010	100%

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Шкаф жарочный электрический 2-х секционный	ШЖЭ-1, 36-ЕП	6, 25 кВт	2011 г.	10 лет	1 раз в квартал
		Электрокипя тильник	Термаль	12 кВт	2011 г.	3 года	1 раз в квартал
		Плита электрическая	ПЭ-054 ШП	15 кВт	2011 г.	неограничен	1 раз в квартал
		Плита электрическая без жарочного шкафа 3-х конфорочная	ПЭ-051	17 кВт	2011 г.	неограничен	1 раз в квартал
2	Механическое	Машина тестомесильная малогабаритная	Fima R 12/SN 380 V	1, 5 кВт	2011 г.	неограничен	1 раз в квартал
		Мясорубка для	МИМ-300	1, 9 кВт	2012 г.	неограничен	1 раз в квартал

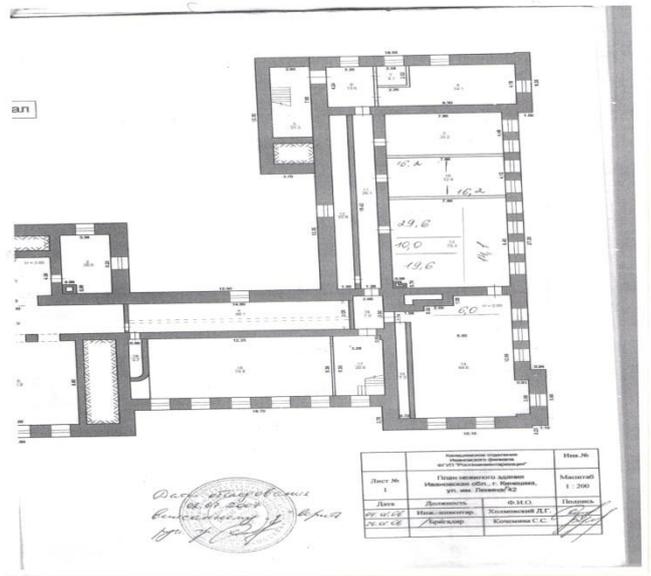
		общественно го питания					
		Универсальн ый привод	-	1, 14 кВт	1988 г.	8 лет	1 раз в квартал
3	Холодильное	Холодильная камера	-	250 Вт/час	1996 г.	10 лет	1 раз в квартал
		Холодильни к «Чинар»	-	17 кВт	2008 г.	-	1 раз в квартал
		Холодильни к «Минск» - 184-74	-	31 кВт	1983 г.	-	1 раз в квартал
4	Весоизмери- тельное	Весы товарные	-	-	1978 г.	-	1 раз в квартал
		Весы циферблатн ые	10Ц13У	-	1978 г.	-	1 раз в квартал

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмот р	наличие договора на проведе- ние метро- логических работ	Проведе- ние ремонта	план приобре- тения нового и замена старого обору- дования	ответст- ственный за состояние оборудо- вания	график санитарной обработки оборудован ия
1	Тепловое	-	Договор б/н от 12. 04. 2022 г.	По заявкам	По мере поступлен ия финансир ования	Зав. производст вом	Имеется
2	Механическое	-	Договор б/н от 12. 04. 2022 г.	По заявкам	По мере поступле ния финанси рования	Зав. производс твом	Имеется
3	Холодильное	-	Договор б/н от 12. 04. 2022 г.	По заявкам	По мере поступле ния финанси рования	Зав. производс твом	Имеется
4	Весоизмери- тельное	-	Договор б/н от 12. 04. 2022 г.	По заявкам	По мере поступле ния финанси	Зав. производс твом	Имеется

					рования		
--	--	--	--	--	---------	--	--

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой



№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Холодильная камера	1	10. 04. 1999	100%	
2.	Холодильник «Чинар»	1	05. 01. 1984	100%	
3.	Холодильник «Минск»	1	19. 12. 2008	100%	
4.	Мясорубка МИМ – 300	1	11. 11. 2011	100%	
5.	Шкаф жарочный 2 – х секционный ШЖЭ – 1, 36 – ЕП	1	11. 11. 2011	100%	
6.	Электрокипятильник	1	01. 08. 2003	100%	
7.	Электроплита ПЭ – 054 ШП	1	11. 11. 2011	100%	
8.	Электроплита электрическая без жарочного шкафа 3 – х конфорочная ПЭ – 051	1	11. 11. 2011	100%	
9.	Универсальный привод	1	31. 12. 2011	100%	

10.	Тестомес FIMAR 12/SN 380 V	1	18. 05. 2012	100%	
-----	----------------------------------	---	--------------	------	--

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплекто- ванность	базовое образован	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	1	Спец. полное	5	23	1
2	Технолог	1	1	Спец. полное	5	23	1
3	Повара	2	2	Спец. полное	4	18	1
4	Рабочие кухни (помощники повара)	4	4	Спец. полное	-	18	1
			8 человек				

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организуемых по разным моделям питания обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов в (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов в (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)

		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофельная очистительная машина	Картофельная очистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		

		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		

	Жарочный шкаф или Пароконвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат	
--	---	---	---	--

		илиКонвектомат	илиКонвектомат	илиКонвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Приводуниверсальныйили протирочная машина	Приводуниверсальныйили протирочная машина	Приводуниверсальныйили протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильныйшкафсреднетемпературный	Холодильныйшкафсреднетемпературный	Холодильныйшкафсреднетемпературный	
		Раковинадлямытья рук	Раковина для мытьярук	Раковина для мытьярук	
2.6	Холодныйцех	Производственные столы (неменее2-х)	Производственные столы (неменее2-х)	Производственные столы (неменее2-х)	
		Холодильныйшкафсреднетемпературный (неменее2-х)	Холодильныйшкафсреднетемпературный (неменее2-х)	Холодильныйшкафсреднетемпературный (неменее2-х)	
		ПриводуниверсальныйилиОвощерезательнаямашина,МРОВ	ПриводуниверсальныйилиОвощерезательнаямашина, МРОВ, слайстер,блендер	Овощерезательная машина,МРОВ,слайстер,блендер	
		Моечнаяванна(для овощей, зелени, фруктов, не подлежащихтермической обработке)	Моечнаяванна(для овощей, зелени, фруктов, не подлежащихтермической обработке)	Моечнаяванна(для овощей, зелени, фруктов, не подлежащихтермической обработке)	
		Бактерициднаяустановка для обеззараживания воздуха	Бактерициднаяустановка для обеззараживания воздуха	Бактерициднаяустановка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковинадлямытья рук	Раковина для мытьярук	Раковина для мытьярук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	

2.7	Мучнойцех	Производственные столы (с деревянным	Производственны е столы (с деревянным	Совмещается с горячимцехом: Производственны	
-----	-----------	--	---	---	--

		покрытием)	покрытием)	е столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодильным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки и ц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	

	Моечные ванны(по санитарным требованиям)	Моечные ванны(по санитарным требованиям)		
--	--	--	--	--

		Емкость для обработки	Емкость для обработки		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфетно-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук

2.15	Посудомоечнаябуфета-раздаточной				Моечныеванн ы для мы тьяпосуды(3 шт.)
					Двухсекцион наяванна (длястеклянн ойпосуды приборов
					Стеллажстац ионарныйили Шкаф дляхран ения посуды
					Раковина для мытьярук
3	Комнатадляприем апищи(персонал)	Производственные столы	Производственны е столы	Производственны е столы	Производстве нн ыестолы
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволнов ая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечнаяванна	Моечнаяванна	Моечнаяванна	Моечнаяванн а
		Раковинадлямытья рук	Раковина для мытьярук	Раковина для мытьярук	Раковина для мытьярук